

Zywnienie ZBIOROWE

Nr 4

Warszawa, kwiecień 1951 r.

Rok VI

VI Plenum KC PZPR

VI plenarne zebranie Komitetu Centralnego Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, było poświęcone dwóm zagadnieniom. Obecnej, międzynarodowej sytuacji politycznej, wyczerpująco omówionej w obszernym referacie wstępnym Prezydenta R.P., Bolesława Bieruta, sytuacji, z której wysnuć należy szereg wniosków i obowiązujących naród wskazań — oraz zadaniom drugiego roku 6-letniego Planu, którym poświęcone było przemówienie wicepremiera Minca.

Zbieżność ta oczywiście nie była przypadkowa. Sprawa walki o pokój, obrony pokoju, prowadzona wytrwale i konsekwentnie przez obóz postępu, któremu przewodzi pierwsze państwo socjalistyczne świata — Związek Radziecki, stanowi kluczowe zagadnienie doby obecnej. Dla nikogo nie może być obojętną rzeczą czy zwycięży twórcza, pokojowa, niosąca narodom pewność lepszego jutra, praca, czy też świat pogrzy się w odmętach nowej, niosącej za sobą śmierć, pożogę, zniszczenie, wojny. Wojny, przy pomocy której, kurczący się gwałtownie, pełen wewnętrznych sprzeczności i chaosu, skazany na nieuchronną zagładę, świat kapitalistyczny, pragnie ratować swoje trwanie, możliwość eksploatacji i wyzysku krajów i ludów. Światem tym rządzi dziś bezwzględna i drażniąca oligarchia finansowa USA, podnosząca stare hasło krucjaty przeciw Związkowi Radzieckiemu, nie wahająca się wskrzeszać upiorów niedawnego pokonanego faszyzmu.

Polska Ludowa — jak to podkreślił w swoim referacie Przewodniczący KC PZPR — tworzy istotne, ważne ogniwo w Obozie Postępu i Pokoju. I dlatego nasza wytrwała praca, zmierzająca niezłomnie do wykonania wielkich zadań 6-letniego Planu, do wzmocnienia sił wytwórczych kraju, do odrobienia wiekowych zaniedbań gospodarczych, będących smutną spuścizną kapitalistyczno-obszarniczego okresu, stanowi cenny i ważny wkład w ogólnoludzkie

dzieło utrwalenia pokoju, w ogólnoswiatową walkę mas pracujących o usunięcie groźby wojny.

Z tej doniosłości swego codziennego wysiłku, każdy Polak winien zdawać sobie sprawę, rozumieć, czym groziłaby nam amerykańsko-niemiecka agresja, niosąca nowe zabory, pragnąca znowu przekształcić Polskę w kolonię wielkiego kapitału, w bazę surowcową, w kraj nędzy i wyzysku, kraj pozbawiony gospodarczej i politycznej niezawisłości.

Obrona pokoju nie może się ograniczyć do spraw czysto deklaracyjnych. Wymaga ona ze strony narodu, ze strony wszystkich, miłujących swój kraj Polaków, czynnej, świadomej postawy, „musi mieć charakter szerokiego frontu ogólnonarodowego“, którego kierowniczą siłą jest klasa robotnicza.

Hasłem frontu jest pokój i Plan 6-letni.

Podkreślił mocno Prezydent R.P., że w ślad za reformami społecznymi i gospodarczymi zachodzą w strukturze narodu olbrzymiej doniosłości przeobrażenia. W szybkim tempie stajemy się narodem socjalistycznym, zwartym, którego trzon stanowią robotnicy, chłopi i inteligencja pracująca. Narodem odpornym na przeciwności, zdążającym w ostrej walce klasowej do społeczeństwa bezklasowego. Narodem o nowej strukturze gospodarczej, nowym obliczu moralno-politycznym. Narodem, budującym wytrwale lepszą przyszłość i umiejącym w potrzebie stanąć w obronie swego dorobku.

Nie tał Prezydent Bierut trudności doby obecnej, trudności, spowodowanych przez zaborcze i grabieżcze dążenia, w przeszłości i obecnie, odnoszącego się wrogo do Polski, imperializmu. Ale zarazem w przemówieniu były mocne akcenty optymizmu, wiary w twórcze siły narodu, w ostateczne zwycięstwo sił poko-

ju, których wodzem jest Józef Stalin. Było płomienne wezwanie do Polaków, do wzmożenia czujności i walki z podstępными knowaniami wroga, do wysiłku nad umacnianiem sił gospodarczych Polski Ludowej, do ofiarnej pracy dla dobra swego narodu.

Wezwanie to winno znaleźć żywy, serdeczny oddźwięk w umysłach i sercach wszystkich ludzi pracy w Polsce, winno stać się dla nas bodźcem do lepszego, sprawniejszego, sumienniejszego wykonywania swych codziennych obowiązków, winno nas mobilizować nieustannie do wykonywania zadań Planu 6-letniego. Świadomych tej wielkiej prawdy, że praca ta jest zarazem pracą dla pokoju, że kładzie ona mocne tamy zaborczym dążeniom imperialistów.

*

Przemówienie wicepremiera Minca było podsumowaniem wyników pierwszego roku Planu, którego zadania wykonaliśmy, jak wiadomo z nadwyżką, a zarazem omówieniem pracy, którą przyjdzie nam wykonać w roku obecnym.

Na wstępie rozprawił się Przewodniczący PKPG z błędną, burżuazyjną teorią „gasnącej krzywej“, której przewyciężenie pozwoliło nam na wydatne rozszerzenie zadań Planu, na dostosowanie ich do naszych istotnych stale rosnących z roku na rok możliwości.

W obszernym referacie zostały uwzględnione wszystkie dziedziny naszej, tak szybko rozwijającej się gospodarki narodowej. Przemysł, który jest zdolny, biorąc pod uwagę jedynie dotychczasowe nasze osiągnięcia, wykonać jako całość Plan na dwa miesiące przed terminem, rolnictwo, które korzystając z pomocy państwa, stale wzmacnia i wzmacniać będzie nadal swoją produkcję, komunikacja, budownictwo i wreszcie handel uspołeczniony, który dysponować będzie w roku bieżącym masą towarową większą o 14% w stosunku do roku ubiegłego. We wszystkich gałęziach gospodarki narodowej trwać będzie nadal ograniczanie i wypieranie elementów kapitalistycznych, dalszy wzrost form gospodarki socjalistycznej.

Zadania Planu na rok 1951, niewątpliwie trudne, wymagają spełnienia szeregu warunków. Najważniejszym z nich jest sprawa obniżki kosztów własnych, której podstawowymi elementami jest zniżka kosztów materiałowych. Łączy się to ze wzrostem wydajności pracy, rewizją norm, zwiększeniem zakresu robót akordowych, przestrzeganiem dyscypliny płac i zatrudnienia, oparciem zużycia materiałowego na normach technicznie uzasadnionych.

Jak wielkie znaczenie ma sprawa obniżki kosztów, najlepszym dowodem jest fakt, że ma ona dać wzrost akumulacji o przeszło 10 mld zł. To znaczy, że dzięki oszczędnej, wydajnej gospodarce pokryjemy 45% inwestycji planowanych w roku bieżącym.

Nakaz obniżenia kosztów własnych obejmuje również i żywienie zbiorowe. Plan przewidu-

je bowiem obniżkę kosztów w uspołecznionym handlu łącznie z naszą dziedziną usług o 15,2%. Wydajność pracy na operatywnego pracownika w pionie CZPG winna wzrosnąć o 28,6%, w centralach spółdzielczych, zajmujących się m. in. żywieniem zbiorowym:—w CRS o 17,1%, w ZSS o 11,4%.

Są to niewątpliwie zadania odpowiedzialne, poważne, które w imię wykonania zadań Planu, w imię dobra całości gospodarki narodowej, muszą być bez zwłoki wypełnione.

Podobnie musimy przeprowadzić ostrą, bezwzględną walkę z wszelkiego rodzaju marnotrawstwem, niezwykle ostro przez wicepremiera Minca napiętnowanym, z lekceważeniem grosza publicznego. Musimy wytrwale dążyć, tak, jak tego wymagają wielkie zadania Planu, do roztropnego, oszczędnego, odpowiedzialnego gospodarowania, zarówno jeśli chodzi o układanie naszych budżetów, jak i ich wykonywanie.

Zadania nasze w roku 1951, przewidujące, jak wynika ze zgłoszonego w Sejmie projektu ustawy o Narodowym Planie Gospodarczym, zwiększenie ilości miejsc w jadłodajniach i gospodach o 67%, w barach mlecznych o 84%, w innych barach o 58%, w bufetach o 58%, łącznie o 32%, wzrost obrotów o 69%, są zadaniami trudnymi, zadaniami wymagającymi mobilizacji wszystkich naszych sił, włożenia w naszą codzienną pracę maksymalnej dozy energii i oddania, zrozumienia, że nasz wysiłek, ułatwiający życie człowiekowi pracy, przyczynia się w dużym stopniu do rozwoju gospodarki narodowej, służy sprawie pokoju.

Wicepremier Minc nie ukrywał trudności, jakie przyjdzie polskiemu światu pracy pokonywać, przewyciężać w drugim roku naszej sześciolatki. Trudności te będą niezawodnie i naszym udziałem. Ale trzeba nam pamiętać, że zadania Planu muszą być bezwzględnie wykonane w każdej, bez wyjątku dziedzinie polskiego życia. Zadania wielkie, porywające, przeobrażające gruntownie oblicze naszego kraju, kroczącego śladami Związku Radzieckiego, korzystającego z jego przykładu i braterskiej pomocy.

Posłuszni wskazaniom VI Plenum KC PZPR, rozumiejący związek, łączący nasz codzienny trud z wielkim dziełem obrony pokoju, przejęci głęboko hasłem frontu ogólnonarodowego, widzący w wykonaniu zamierzeń wielkiego 6-letniego Planu budowy podstaw socjalizmu, lepszą przyszłość naszą i naszych dzieci, umocnienie potęgi Ojczyzny — niezawodnie i my, pracownicy żywienia zbiorowego, wypełnimy w naszej dziedzinie pracy swój obowiązek.

Wykonamy przypadłe nam zadania drugiego roku 6-letniego Planu!

LEON MACKIEWICZ

Drogi rozwoju stołówek pracowniczych

Żywnienie zbiorowe, mające za zadanie pełne zaspokojenie potrzeb mas pracujących, zorganizowane jest wielokierunkowo. Do najbardziej powszechnych form należy żywienie przy pomocy sieci zakładów otwartych jadalni, restauracji, barów oraz stołówek pracowniczych.

Stołówki pracownicze, stanowiące zasadniczą i ważną pozycję w systemie żywienia zbiorowego pracujących i ich rodzin, przedstawiają dziś szeroko rozbudowany aparat, który w niezwyczajnie doniosły i pożyteczny sposób oddziałuje zarówno na poziom i sposób życia konsumentów, jak i na ekonomiczną stronę żywienia zbiorowego, jako gałęzi gospodarki narodowej. Jak już wiemy, przy końcu sześciolatki z otwartej sieci żywienia korzystać będzie 2.200 tys. konsumentów, podczas gdy stołówki pracownicze wyżywią w tym czasie 500 tys. pracujących dziennie.

Sprawa zorganizowania stołówek, stała się jako zagadnienie społeczno-gospodarcze poważnej wagi, z chwilą ujęcia władzy przez masy ludowe w Polsce, jako wyraz troski Państwa Ludowego o dobro mas pracujących, o polepszenie w ciężkim okresie powojennym warunków bytowania klasy robotniczej, wykuwającej nowy, sprawiedliwy ustrój społeczny. Przez pierwsze lata, lata odbudowy, lata Planu 3-letniego, działalność stołówek posiadała wyraźny charakter świadczenia dodatkowego na rzecz pracownika przez pracodawcę.

Było to niewątpliwie słuszne postawienie sprawy, jeśli weźmiemy pod uwagę ówczesne trudności aprowizacyjne, brak rozwiniętego socjalistycznego handlu oraz istnienie szerokiej reglamentacji w zakresie artykułów spożywczych. Z chwilą jednak zwycięskiego zakończenia Planu 3-letniego, z chwilą wygrania „bitwy o handel”, zniesienia reglamentacji i zakończenia okresu odbudowy, prowadzenie stołówek na poprzednich zasadach nie posiadało już dostatecznego uzasadnienia.

Działalność pierwszych stołówek z natury rzeczy nastawiona była głównie na dostarczenie pracownikowi posiłku, bez dostatecznego, a zresztą nie zawsze możliwego zwracania należytej uwagi na warunki w jakich posiłek ten był dostarczany. Rozumieć tu należy przede wszystkim formy organizacyjne stołówek, kwalifikacje zatrudnionego tam personelu, jakość posiłków, higienę, estetykę pomieszczeń, wyposażenie w sprzęt itp. Sukcesy naszej gospodarki narodowej, wykonanie z nadwyżką planów gospodarczych, entuzjazm, z jakim masy pracujące miast i wsi podjęły dzieło tworzenia i budowy nowego ustroju — przyniosły ogromny wzrost stopy życiowej społeczeństwa. Wobec poprawy warunków bytowych zmieniła się musiała i forma opieki socjalnej Państwa nad pracującymi. Dziś konsumenci żądają podniesienia poziomu działalności stołówek, chcą widzieć i

czuć w stołówce pracowniczej zakład żywienia zbiorowego zaspokajający rosnące ich potrzeby, natury zarówno materialnej jak i kulturalnej. Nie trzeba nikogo przekonywać, że żądania te są słuszne i że wzrost tych żądań będzie miał miejsce nadal, jako logiczne następstwo osiągania coraz to wyższego poziomu życia.

Przed masami pracowniczymi stoją porywające zadania wielkiego Planu 6-letniego, wymagające uruchomienia ogromnych sił i wielokrotnienia wysiłków, zmierzających do przekroczenia nakreślonych przez Plan zadań. W tym układzie warunków, poddanie rewizji dotychczasowego systemu prowadzenia stołówek oraz form zaopatrzenia — stało się rzeczą nieodzowną i pilną.

Prezydium Rządu powzięło uchwałę w dniu 21 lutego 1951 r. „w sprawie zasad prowadzenia stołówek pracowniczych i tworzenia Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego”, która zawiera szereg postanowień, wprowadzających na właściwą drogę zagadnienie stołówek pracowniczych oraz zaopatrzenia robotników. We wstępie do uchwały, Rząd stwierdza, iż na ogólną ilość istniejących stołówek 1.400, 1000 stołówek — to placówki małe, 300 — średnie. Stołówek dużych, żywiących ponad 1000 stołowników, posiadamy zaledwie kilka. Ten stan rzeczy jest niezmiernie charakterystyczny i wskazuje, że rozwój stołówek pracowniczych szedł po niewłaściwej linii, bowiem zdrowa i właściwa struktura powinna tworzyć poważniejszą ilość stołówek, obsługujących większe zakłady pracy. Rząd wyłącza z tego wniosku, i formułuje go następująco: „Z tego wynika, iż większy musi być położony nacisk na rozwój stołówek i zaopatrzenie robotnicze przy dużych zakładach pracy”. Uchwała stwierdza również, iż „istniejący dotychczas system prowadzenia stołówek nie zabezpiecza należycie interesów konsumentów, zwłaszcza w większych skupiskach robotniczych, oddalonych od większych centrów miejskich” i jako wniosek z tych stwierdzeń, daje generalne wytyczne dla ogniwa aparatu gospodarczego, zajmującego się żywieniem zbiorowym i zaopatrzeniem, które przytaczamy w brzmieniu Uchwały. „Dla zabezpieczenia interesów mas pracujących należy podjąć szeroką akcję rozwoju form zaopatrzenia robotniczego, poprzez tworzenie specjalnych punktów handlu detalicznego i usługowego. Dla podniesienia poziomu stołówek, należy nadać właściwe formy organizacyjne instytucjom, prowadzącym stołówki, ustalić zasady ich prowadzenia, zapewnić dopływ wykwalifikowanych kadr, zagwarantować zaopatrzenie materiałowo-techniczne oraz wprowadzić obowiązujące receptury posiłków”. Szczegółowe postanowienia Uchwały, które stanowią istotną i zasadniczą zmianę w działalności stołówek, odnoszą się do zagadnień:

1. organizacyjnych,
2. finansowych,
3. pomocy Państwa,
4. zaopatrzenia,
5. kontroli,
6. szkolenia kadr,
7. racjonalizacji żywienia,
8. racjonalizacji produkcji,
9. stanu sanitarnego.

Mówiąc o sprawach organizacyjnych, stawia się zasadę generalną — stołówki prowadzone być mogą bądź przez Spółdzielnie Spożywców, bądź przez Oddziały Zaopatrzenia Robotniczego (powołane Uchwałą), bądź też samodzielnie, przez grono pracowników we własnym zakresie.

Jako nieodzowny warunek, upoważniający Spółdzielnie Spożywców do prowadzenia stołówek jest minimum żywionych, które wyraża się limitem 80 konsumentów. Wyjątki od tej zasady uzależnione od zgody Ministra Handlu Wewnętrznego są możliwe. Stołówki nie posiadające 80 konsumentów, mogą być prowadzone przez pracowników we własnym zakresie. Na podkreślenie i szczególną uwagę zasługuje przepis mówiący, iż postanowienia Uchwały nie odnoszą się do stołówek, prowadzonych we własnym zakresie.

Dalsze, istotne zasady w zakresie organizacji mówią, iż stołówka stanowi samodzielną komórkę organizacyjną i może być udostępniona pracownikom innych zakładów pracy, w ramach kontyngentu stołujących się, określonego przez terenową Radę Związku Zawodowego.

W zakresie finansowym wprowadza się istotną i słuszną zasadę, iż stołówka pracuje w oparciu o preliminarz, zatwierdzony przez jej władzę nadzorczą i pozostaje na rozrachunku gospodarczym. Koszt prowadzenia stołówki pokrywają stołownicy.

Państwo będzie okazywać w dalszym ciągu wydatną pomoc stołówkom, pomagając im w osiągnięciu właściwego poziomu, przez uruchomienie poważnych środków finansowych oraz ułatwienie zdobywania niezbędnych środków materialnych. Państwo deklaruje swą pomoc w zakresie wyposażenia stołówki w podstawowe środki pracy (lokal, sprzęt, urządzenie itp.). Środki potrzebne na ten cel ujęte zostaną w budżecie Państwa.

Ważne znaczenie dla stołówek pracowniczych posiada dobrze zorganizowane zaopatrzenie

nie surowcowe. Uchwała Rządu zrównała w tym zakresie stołówki pracownicze z otwartymi zakładami żywienia.

Dla uzyskania gwarancji właściwego funkcjonowania stołówek, wprowadza się sprężyscie zorganizowaną kontrolę społeczną. Obowiązek kontroli spełniać będą Rady Zakładowe i miejscowe Rady Narodowe poprzez komisję stołową, ponoszącą odpowiedzialność za poziom prowadzenia stołówki. Komisja ta opiniuje potrzeby inwestycyjne i remontowe stołówki, opiniuje sprawozdawczość kierownictwa stołówki, wydatki administracyjno-rzeczowe, kontroluje jakość posiłków, stan higieniczny zakładu, kontroluje książki zażaleń i podaje sposoby usunięcia braków i niedociągnięć oraz wydaje zarządzenia w zakresie warunków sanitarnych, w oparciu o regulamin sanitarny.

Z trudnymi obowiązkami, związanymi z prowadzeniem stołówek, wiąże się ściśle sprawa doszkalania kadr. Uchwała nakłada na Centralny Związek Spółdzielczy obowiązek organizowania szkolenia kadr w ten sposób, aby do końca bieżącego roku wszyscy pracownicy zatrudnieni w stołówkach przeszli obowiązkowe przeszkolenie wg ustalonych programów.

W zakresie racjonalizacji żywienia wprowadza się obowiązek przygotowywania posiłków w oparciu o naukowo opracowane receptury. Tym samym eliminuje się częste dotychczas niedbalstwo aparatu produkującego posiłki i wprowadza się różnorodność asortymentu pożywienia. W zakresie racjonalizacji produkcji ustali się minimum wyposażenia technicznego stołówki, co znakomicie wpłynie na sprawność przyrządzania posiłków, ich higienę i stanowić będzie poważne źródło oszczędności w kosztach prowadzenia stołówek. Organa sanitarne są zobowiązane do sprawowania stałej kontroli sanitarnej. Zakres kontroli ustali regulamin, wydany przez Ministerstwo Zdrowia. Komisje stołowe upoważnione są do żądania przeprowadzenia kontroli sanitarnej w każdym czasie.

Uchwała Rządu otwiera nowe, olbrzymie możliwości przed stołówkami, daje wyraźne wskazania, po jakiej drodze winien podążać ich rozwój. Wypełnienie tych wskazań pozwoli stołówkom na spełnienie przyjętych na siebie zadań wobec mas pracujących, które z entuzjazmem ofiarne wnoszą fundamenty pod gmachy Polski Socjalistycznej.

SPROSTOWANIE

Do artykułu wstępnego w numerze marcowym naszego pisma wkradł się błąd drukarski, zniekształcający treść zdania. Zdanie to (str. 1. wiersz 8 od dołu pierwszej szpalty) brzmieć winno:

„Gdybyśmy przeoczyli tkwiące dotąd w aparacie żywienia zbiorowego poważne usterki w postaci niedopuszczalnych łatwizn, nie zawsze w sposób dostateczny ujawnionej troski o poziom naszej pracy, o jakość posiłków, o zaspokojenie potrzeb mas pracujących“.

MgR JÓZEF ZAWADA

Organizacja i technika pracy komórek analizy ekonomicznej w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego

W artykule pt. „Analiza ekonomiczna w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego” omówiłem rolę i zadania komórek analizy ekonomicznej. Podkreśliłem tam wyraźnie, że analiza ekonomiczna jest jak najściślej związana z planowaniem gospodarczym przedsiębiorstwa. Wynika z tego, że komórki analizy ekonomicznej winny być organizowane wszędzie tam, gdzie znajdują się komórki planowania. Stanowią one bowiem na każdym szczeblu organizacyjnym przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego, organiczny człon organizacyjny aparatu planowania.

Organizacja aparatu analizy ekonomicznej winna polegać na jej rozbudowie, poczynając od centrali przedsiębiorstwa, a skończywszy na zakładzie żywienia zbiorowego, przy czym największy nacisk winien być położony na organizację komórek analizy ekonomicznej na tych szczeblach organizacyjnych, które mają bezpośredni kontakt z konsumentami, a więc w przedsiębiorstwach terenowych i zakładach żywienia zbiorowego. Jak wykazuje jednak analiza struktury przedsiębiorstw, komórki analizy ekonomicznej są organizowane jedynie na szczeblu centralnym, natomiast w przedsiębiorstwach terenowych i zakładach — nikt dotychczas nie zajmował się tym zagadnieniem.

Na szczeblu centralnym, komórki analizy ekonomicznej stanowią sekcję działu planowania, co jest w zasadzie słuszne. Centralne komórki analizy winny kierować działalnością terenowych referatów analizy, a następnie na podstawie zebranych materiałów sprawozdawczych z terenu — dokonywać analizy ekonomicznej żywienia zbiorowego w całym kraju.

Podstawowe znaczenie posiada działalność komórek analizy ekonomicznej dla przedsiębiorstw terenowych. Toteż w ramach działów czy też sekcji planowania winny być organizowane odpowiednie referaty, które powinny nadzorować czynności w tym zakresie zakładów żywienia zbiorowego oraz współpracować z komórkami planowania przy sporządzaniu planów terenowych i z kierownictwem przedsiębiorstwa w celu realizacji wniosków, wpływających z analizy ekonomicznej.

Rzeczą podstawową dla prawidłowej pracy referatów analizy ekonomicznej, jest ściśle ich powiązanie z działalnością zakładów. Im ściślej będzie ten kontakt, tym działalność referatów będzie miała lepszą bazę do opracowywania właściwych wniosków, a co za tym idzie — do usprawnienia pracy przedsiębiorstwa.

Szczególnie ważną dla pracy referatów jest konieczność utrzymywania ścisłej łączności z instytucjami naukowymi w celu zbierania materiałów opisowych, odnośnie rejonu działalności przedsiębiorstwa.

Nie wydaje się celowe organizowanie w zakładach żywienia zbiorowego specjalnych komórek analizy ekonomicznej, oprócz zakładów dużych, stanowiących do pewnego stopnia samodzielne jednostki, gdzie referaty takie należałoby ustawić w komórkach planowania.

Zadania, wynikające z analizy ekonomicznej, winien wypełniać bezpośrednio kierownik zakładu, względnie jego zastępca. Należy podkreślić, że analiza ekonomiczna, dokonywana przez kierownictwo zakładu, posiada największą wartość z uwagi na to, że zakład jest w stałym kontakcie z konsumentami.

W organizacji całego pionu aparatu analizy ekonomicznej, należy zwrócić szczególną uwagę na konieczność zapewnienia stałego i szybkiego kontaktu między ogniwem najniższym, tj. zakładem, a najwyższym — tj. centralą przedsiębiorstwa. Taką formą powiązania działalności całego aparatu jest sprawozdawczość okresowa, którą każda komórka analizy obowiązana jest sporządzać, a dla której zasadniczą podstawą są materiały sprawozdawcze zakładu żywienia zbiorowego.

Niezależnie od sprawozdawczości, konieczne są częste kontakty bezpośrednie pracowników centralnej komórki analizy ekonomicznej z komórkami terenowymi czy to w formie odpraw, czy też wspólnych konferencji w terenie, co umożliwi konieczną wymianę doświadczeń.

Przechodzę z kolei do omówienia techniki pracy komórek analizy ekonomicznej, poczynając od zakładów żywienia zbiorowego, jako jednostek organizacyjnych, na których spoczywają największe obowiązki na tym odcinku pracy.

Elementy, jakie kierownictwo zakładu winno uwzględniać, analizując działalność zakładu, są następujące:

1. zapotrzebowanie i siła nabywcza konsumentów (z uwzględnieniem ich charakterystyki — struktury zawodowej i społecznej),
2. organizacja zakładów,
3. działalność zakładów (wydawane posiłki, sprzedawane towary, rejon działalności, lokalizacja, rejonizacja sieci, zasadnicze czynniki, wpływające na zwiększenie obrotów, przeszkody w rozwoju działalności).

Analizę w.w. elementów należy przeprowadzać na podstawie materiałów jakie znajdują się, wzgl. powinny znajdować się w każdym zakładzie.

Zgodnie z zarządzeniem Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, kierownictwo zakładu winno przynajmniej raz na kwartał organizować konferencje z konsumentami. Wyniki konferencji stanowiąc mogą niezwykle wartościowy materiał orientacyjny dla dalszej działalności zakładu. Należy również wśród konsumentów przeprowadzić akcję ankietową, która może dać

wiele cennych danych. Materiałem o dużej wadze są również uwagi konsumentów, wpisywane do książek życzeń i zażaleń, artykuły, notatki czy korespondencje prasowe, uwagi inspektorów zakładu w książce kontroli, którą winien posiadać każdy zakład. Kierownictwo zakładu winno również szczegółowo analizować dzienne zestawienia obrotów zakładu, rachunki konsumentów, raporty kuchni, magazynu itp. Ważne są narady wytwórcze pracowników zakładu, które umożliwiają kolegialne omówienie całokształtu jego działalności i ustalenie wniosków usprawniających. Zdarzają się nawet wypadki, że w zakładach odbywają się codzienne odprawy pracowników operatywnych, na których omawiane są plany pracy na najbliższy okres oraz wszelkie niedociągnięcia, stwierdzone w toku pracy.

Reasumując szerokie możliwości analizy działalności zakładu przez kierownictwo, należy stwierdzić, że dotychczas nie zwracano dostatecznej uwagi na to zagadnienie, z oczywistą szkodą dla gospodarki na odcinku żywienia zbiorowego. Doświadczenia i osiągnięcia kierownictwa zakładu nie były należycie wykorzystywane. Ten niezadowolający stan rzeczy musi ulec radykalnej, szybkiej zmianie. Zachodzi pilna potrzeba wprowadzenia sprawozdawczości z zakresu analizy ekonomicznej. Umożliwi ona przesyłanie najistotniejszych wniosków kierownictwa, dotyczących działalności zakładów — do przedsiębiorstw terenowych.

Komórki analizy ekonomicznej w przedsiębiorstwie terenowym winny na podstawie sprawozdań ekonomicznych zakładów, a następnie własnych spostrzeżeń na temat ich działalności, przeanalizować otrzymane wnioski zakładów i ustalić wytyczne działalności przedsiębiorstwa

w danym rejonie. W szczególności, komórki analizy ekonomicznej w oparciu o zapotrzebowanie konsumentów rejonu, ustalają czy istniejąca sieć zakładów zaspokaja potrzeby mieszkańców, czy też zachodzi konieczność uruchomienia nowych punktów? Komórki analizy ekonomicznej winny wytypować, jakie rodzaje zakładów są potrzebne, przemyśleć ich lokalizację, zasięg działania, rentowność, ustalić zapotrzebowanie zakładów na urządzenia, pomieszczenia, siły fachowe, kursy szkoleniowe. Do obowiązków komórek analizy należy również opracowanie sposobów podniesienia poziomu żywienia, dopilnowanie wprowadzenia receptur potraw, usprawnienie zaopatrzenia.

Wnioski z analizy działalności zakładów, przesyłają przedsiębiorstwa do centrali. Centralne komórki analizy ekonomicznej opracowują wytyczne ogólnokrajowe na podstawie sprawozdań z terenu i przesyłają je do Ministerstwa. Tą drogą następuje powiązanie pracy zakładów żywienia zbiorowego z działalnością resortu, co ma zasadnicze znaczenie dla rozwoju działalności żywienia zbiorowego.

Z uwagi na szeroki wachlarz zagadnień, wchodzących w zakres działalności komórek analizy ekonomicznej oraz szczególną wagę tych zagadnień, specjalnego znaczenia nabiera sprawa doboru personelu do tych działań pracy. Pracownicy aparatu analizy ekonomicznej winni posiadać wysokie kwalifikacje, umożliwiające im należyte wykonywanie trudnych obowiązków. Wobec stale rosnących zadań przedsiębiorstw żywienia zbiorowego w zakresie gospodarczego planowania, pomyślnie rozwiązanie zagadnienia analizy ekonomicznej ułatwi w dużym stopniu szybką realizację naszych planów gospodarczych.

Z ZAGADNIENIŃ Żywienia

Inż. MARIA SZCZYGŁOWA

Owoc dzikiej róży — źródłem witaminy C

Zagadnienie dostarczania organizmowi ludzkiemu witaminy C w pożywieniu było już poruszane wielokrotnie.

Zarówno nasze warunki klimatyczne, jak i niedoceniające roli warzyw i owoców, sprawia — że w okresie zimowym i wiosennym spożywamy zbyt małe ilości tej witaminy. Mogą wskutek tego powstać sezonowe, bardziej lub mniej ujawniające się niedobory. Mają one wpływ na ogólny stan zdrowia człowieka, na jego aktywność w pracy, odporność na choroby itd. Toteż

każdy produkt, zawierający większe ilości witaminy C powinien być dokładnie poznany, a sposoby jego przechowywania i przetwarzania — zbadane. Mamy możliwość korzystania w dużym stopniu z doświadczeń Związku Radzieckiego, który zagadnienie źródła witaminy C ma doskonale opanowane. Tym niemniej wskazane jest posiadanie własnych danych, dotyczących naszych krajowych produktów.

Niewątpliwie najbogatszym źródłem witaminy C są u nas owoce róży.

W Państwowym Zakładzie Higieny zbadane zostały próbki trzech odmian owoców róży. *Rosa canina* — róża dzika — owoce nieduże o niewielkiej ilości miąższu, *Rosa rugosa* — owoce duże mięsiste, oraz *Rosa gallica condita*, zwana u nas różą cukrową — owoce nieco mniejsze od poprzedniej. Przeprowadzające badania inż. M. Szczygłowa, M. Łuczakowa i J. Siczakówna, otrzymały następujące średnie dane:

Odmiana	Zawartość wit. C w mg w 100 g w owocu
<i>Rosa canina</i>	375 — 540
<i>Rosa gallica condita</i>	350 — 800
<i>Rosa rugosa</i>	721

Otrzymane liczby są na ogół nieco niższe od danych radzieckich.

Dziwne wydać się może doprawdy, że tak obfitujący w witaminę C owoc, tak mało był dotąd u nas wykorzystany. Owoce dzikiej róży stanowią bardzo dobry surowiec przemysłowy dla wyrobu koncentratów witaminy C. Powinny być jednak wyzyskiwane i te niewielkie, lecz gęsto rozrzucone po polach, przy drogach, płotach itp. skupiska krzaków róży i eksploatowane choćby najprostszy, domowymi sposobami.

W pracy naszej starałyśmy się przebadąć, w jakim stopniu zostaje zachowana witamina C przy prymitywnych sposobach przetwarzania owoców dzikiej róży, w warunkach gospodarstwa domowego, ewentualnie mniejszych, gospodarstw zbiorowych. Jest to ważne — do czasu gdy przemysł dostarczy nam koncentratów witaminowych.

Z dużymi owocami *Rosa rugosa* i *Rosa gallica* nie ma kłopotu, mają one dużo miąższu i łatwo dające się usunąć nasiona. Najlepszym sposobem przetworzenia tego miąższu było utarcie go na surowo z cukrem, w stosunku 1:1 i przechowanie w słoikach, zalanych żywicą (pechem). Smak tej marmelady był bardzo dobry, a zawartość witaminy C zaraz po przygotowaniu wynosiła 360 mg na 100 g produktu. Po czteromiesięcznym przechowaniu zawartość witaminy C wynosiła 339 mg.

Dla urozmaicenia smaku przygotowano również marmelady mieszane z przecierami owoców ubogich w witaminę C — śliwkowym i borówkowym. Przetwory te były również bardzo dobre w smaku, choć rzecz jasna, uboższe w witaminę C, gdyż zawierały jej: przecier mieszany z różą cukrową i śliwek (180 g przecieru z róży, 260 g przecieru ze śliwek, 560 g cukru) — 135 mg w 100 g produktu; przecier z róży i borówek (110 g róży, 440 g borówek, 450 g cukru) 101 mg witaminy C.

Marmolady takie mogą stanowić cenny przetwór zimowy dla dzieci. Przechowuje się je zalane żywicą, bez widocznych zmian. Około 20 g marmolady z samej róży cukrowej, a około 60 g marmolady mieszanej — zaspokajają dzienne zapotrzebowanie dziecka na witaminę C.

Owoc dzikiej róży (*Rosa canina*) jest dość ubogi w miąższ, a obfitujący w nasiona. Ponieważ nie wydawał się on nam dobrym materiałem na marmeladę, skierowałyśmy uwagę na sporządzanie z niego suszu oraz wyciągów z owoców świeżych i suszonych.

Owoce suszyłyśmy w różnych warunkach, stwierdzając, że straty są mniejsze przy stosowaniu niezbyt wysokiej temperatury (nieprzekraczająca 65°). Suszyłyśmy owoce w całości, starając się skrócić możliwie czas suszenia. Strata na wadze wynosiła przeciętnie około 40%.

Straty witaminy C wahały się wówczas w granicach od 39 do 82%, średnio jednak wynosiły 61%. W warunkach przemysłowych, straty te napewno byłyby mniejsze, jednak i przy stratach wyżej wymienionych, uzyskuje się susz o wysokiej zawartości witaminy C, a mianowicie od 160 do 1140 mg%, średnio 487 mg%. Susze są dogodne do przechowywania i na razie jest to najłatwiejszy sposób wykorzystania owocu dzikiej róży.

Sporządzenie wyciągów nie nasuwało trudności. 20 gramów świeżego owocu lub suszu, częściowo rozdrobnione, zalewano 100 mililitrami wody bądź w temperaturze wrzenia, bądź też przegotowaną ostudzoną. Wskazane jest stosowanie wrzącej wody ze względów higienicznych. Po zalaniu pozostawiano owoc do ostygnięcia. Ważnym było dobre odsaczenie wyciągu przez bardzo gęste sitko, watę lub rzadkie płótno. Trzeba było bowiem pozbyć się włosków, znajdujących się w zalewie.

W odsaczonych wyciągach ze świeżego, dojrzalego owocu dzikiej róży, zawartość witaminy C wahała się od 45 do 145 mg na 100 ml. straty witaminy podczas sporządzania wyciągu wynosiły od 50 do 74%.

Co do wyciągów z suszonych owoców, to zawartość w nich witaminy C wahała się w granicach od 25 do około 100 mg na 100 mililitrów, przy stosowaniu tej samej proporcji, co w owocach świeżych. Trzeba zaznaczyć, że z 20 gramów suszu i 100 ml wody otrzymywano średnio około 60 — 70 ml wyciągu.

Wyciągi z suszonego owocu dzikiej róży mają smak dość dobry, lekko kwaskowy, można je dosładzać. 100 mililitrów jest to mniej niż 1/2 szklanki i jeżeli zawiera ono około 50 mg witaminy C, to stanowi to pokrycie dziennego zapotrzebowania dziecka na tę witaminę. Odnowiada to mniej więcej 30 gramom suszu. Trudno jest podawać ściśle cyfrę, w szeregu prób miałyśmy dość duże wahania. Składają się na to nawet przy ujednoliconym sposobie otrzymywania jeszcze i takie czynniki jak zawartość witaminy C w surowcu, sposób suszenia, który w warunkach nieprzemysłowych trudno jest ujednolicić.

Co do trwałości witaminy C w otrzymanych wyciągach stwierdziłyśmy, że witamina ta zachowuje się dobrze, a nawet przy staniu kilku-

godziennym wzrasta jej ilość w roztworze, dzięki lepszemu rozmięknieniu owoców. Ułatwia to stosowanie napojów z dzikiej róży w żywieniu zbiorowym, nie wymaga bowiem konieczności spieszego ich podawania. Trzeba tylko zachować pewne warunki, a mianowicie chronić od

światła oraz przechowywać w możliwie chłodnym miejscu. Przeciw pozostawianiu wyciągów na okres czasu dłuższy niż kilka godzin, przemawia względ na to, że mogą one w międzyczasie ulec zakażeniu drobnoustrojami i sfermentować.

SABINA WITKOWSKA

Rabarbar

Rozbieżność w ocenie wartości odżywczej rabarbaru zarysowuje się coraz wyraźniej i wymaga obiektywnego rozpatrzenia, zarówno z punktu widzenia fizjologii żywienia, jak również i ze względów praktycznych.

Ponieważ rabarbar składem chemicznym i smakowo zbliżony jest bardziej do owoców, niż do jarzyn, stosowany jest on w żywieniu, jako produkt zastępujący owoce. O podobieństwie tym i przeznaczeniu decyduje w pierwszym rzędzie zawartość kwasu jabłkowego. Według Argenhausena, w ogólnej ilości kwasów, zawartych w rabarbarze (do 2% w stanie surowym), około 75% występuje w postaci kwasu jabłkowego, a około 25% przypada na kwas cytrynowy, szczawiowy i inne. Układ ten ze względów smakowych i nawet dietetycznych jest bardzo korzystny i decyduje może najbardziej o szerokim rozpowszechnieniu rabarbaru.

Inaczej przedstawia się sprawa kwasu szczawiowego, który jest szkodliwy dla zdrowia, a przy wysokich dawkach posiada nawet własności trujące. Występuje on w rabarbarze w postaci rozpuszczalnych soli, jako kwaśny szczawian potasu lub jako nierozpuszczalny szczawian wapnia. Najbardziej szkodliwy dla zdrowia jest wolny kwas szczawiowy i w postaci rozpuszczalnych soli, gdyż posiada zdolność wiązania wapnia, zawartego zarówno w pożywieniu jak i we krwi.

Kwas szczawiowy doprowadzony do ustroju, łączy się chemicznie z wapniem, zawartym w pokarmach lub wapniem ustrojowym i tworzy nierozpuszczalny szczawian wapnia, odkładający się w ustroju. Stąd ilość wapnia, którym ustrój rozporządza obniża się i zostaje wycofana z obiegu. Ponieważ proces ten w rezultacie prowadzi do odwapnienia ustroju, należy spożycie produktów, zawierających kwas szczawiowy, a szczególnie szeroko rozpowszechnionego rabarbaru poddać rewizji i kontroli, zwłaszcza w żywieniu dzieci.

Dużo kwasu szczawiowego w stanie rozpuszczalnym znajduje się w liściach rabarbaru (dwukrotnie więcej niż w łodydze), dlatego też w niektórych państwach zabrania się ustawowo używania tych liści, jak również i górnych części łodyg do przetworów.

W okresie I wojny światowej, w czasie nasilenia głodu w Niemczech, notowano wypadki zatrucia liśćmi rabarbaru, które spożywano w dużych ilościach, gotowane jako jarzynę, w potra-

wach, a nawet jako surówki. Według danych Bekkera-Dyllinga, w 500 g liści rabarbaru znajduje się ok. 2,5 g kwasu szczawiowego w stanie rozpuszczalnym. Dla człowieka dorosłego dawką niebezpieczną jest 5 g, dla dzieci jednorazowo 3 g.

Aby zmniejszyć ilość kwasu szczawiowego w rabarbarze, można przed użyciem pokrajany rabarbar parzyć wrzącą wodą lub nawet obgotowywać go i wodę wylewać. Przez takie zabiegi usuwamy duże ilości rozpuszczalnych związków kwasu szczawiowego. Ostrożność ta jest konieczna przy stosunkowo częstym używaniu rabarbaru.

Dążąc do oceny obiektywnej wartości rabarbaru, nie można pominąć faktu, że jest on jedną z pierwszych tanich nowalijek wiosennych i że zawiera stosunkowo duże ilości witaminy C. Ilość witaminy C podawana przez różnych autorów wynosi od 8 — 21,7 mg, a nawet do 33,5 mg wit. C na 100 g surowej masy.

Według Fellenberga łodyga rabarbaru u nasady zawiera 17,4 mg wit. C, powyżej nasady 16,7 mg. Środek: łodygi 21,7, a góra łodygi 35,5 mg. Jak widzimy — zawartość witaminy C wzrasta w łodydze w kierunku od dołu do góry. Liście rabarbaru są bardzo bogatym źródłem witaminy C., część najniższa zawiera 180,7 mg wit. C., część środkowa 179 mg, górna 195,5 mg, a brzegi liścia 206 mg.

W. A. Diewiatin w książce „Witaminy“ podaje zawartość wit. C w liściach od 80 — 190 mg, w łodygach do 5 mg. Rozpiętość liczb odnośnie zawartości wit. C uzależniona jest, zapewne, tak jak i w innych produktach, od odmiany, rodzaju gleby, nawożenia, klimatu, sposobu przechowywania itp.

Zawartość innych składników, występujących w rabarbarze, nie zasługuje specjalnie na uwagę. Ilość białka, błonnika i soli mineralnych jest bardzo zbliżona do zawartości tych składników w owocach, a ilość cukru i pektyny nieco niższa.

Po tym ogólnym rozpatrzeniu własności rabarbaru, spróbujmy wyciągnąć wnioski praktyczne i odpowiedzieć na pytanie: czy rabarbar należy eliminować całkowicie z jadłospisów dla dzieci i ludzi dorosłych, czy też można go stosować z pewnymi zastrzeżeniami?

Mając na uwadze szkodliwe działanie kwasu szczawiowego i jego soli, jak również straty wapnia, nie możemy specjalnie zalecać spożycia rabarbaru, zwłaszcza dla dzieci. Z praktyki wie-

my, że osiągnięcie normy wapnia w jadłospisach dziecięcych jest rzeczą stosunkowo trudną, tym bardziej więc nie należy ilości tych pomniejszać, przez wiązanie wapnia z kwasem szczawiowym. W związku jednak z wielkimi trudnościami zaopatrzenia dzieci i ludzi dorosłych w okresie wiosennym w świeże jarzyny i owoce (wit. C), możemy wprowadzić w tym okresie od czasu do czasu pewne ilości rabarbaru, stosując w tym dniu w jadłospisie zwiększone ilości produktów, zawierających wapń, a więc mleka, sera itp.

Rabarbar w okresie wiosennym pożądanym jest w jadłospisach również ze względów smakowych, gdyż wysoka zawartość kwasów (jabłkowego) działa orzeźwiająco na organizm i pobudza apetyt. Nie bez znaczenia dla podniesienia smakowych jest również różowa barwa rabarbaru, gdyż zwiększa apetyczność potraw — z tego też względu nie należy rabarbaru obierać, lecz tylko krajać poprzecznie na małe kawałki.

Brak świeżych kwasów naturalnych w okresie wiosennym, podnosi bardzo wartość praktyczną rabarbaru, gdyż możemy używać go do zakwaszania wielu potraw. Dobre połączenie tworzy surówka z marchwi, zakwaszona rabarborem (jabłka w tym okresie są bardzo drogie), napój z soku z marchwi i rabarbaru, kompot z owoców suszonych i rabarbaru, buraki z rabarborem itp. Do sezonowych potraw z rabarbaru należą: zupa, kompot, kisiel, lody, racuszki itp. Wymienione potrawy stosowane w sezonie z umiarem, w normalnych porcjach, mogą przyczynić się do urozmaicenia jadłospisów, nie wyrządzając organizmowi szkody.

Rozpowszechniony zwyczaj w okresie wiosennym podawania rabarbaru codziennie, głównie pod postacią wielkich ilości „kompotu do picia” powinien być jak najprędzej zaniechany, jako szkodliwy dla zdrowia ze względu na wprowadzanie do organizmu zbyt dużych ilości szczawianów.

Z jarzyn wiosennych dużo kwasu szczawowego zawiera również szczaw i szpinak, wartości tych jarzyn nie można jednak identyfiko-

wać z rabarborem. Szczaw, stosowany od czasu do czasu w małych ilościach, jako bogate źródło witaminy C, może nam przynieść więcej pożytku niż rabarbar, zwłaszcza, że podajemy go zabielań mlekiem, jajem lub śmietaną. W żywieniu dzieci stosujemy szczaw sezonowo i równie umiarkowanie jak rabarbar.

Szpinak, chociaż zawiera również kwas szczawiowy, jest i powinien być szeroko stosowany. Zawartość kwasu szczawowego w szpinaku kompensują inne składniki odżywcze, jak — wysoka zawartość witaminy C, witamin grupy B, żelaza, karotenu, chlorofilu itp., dlatego nie należy utożsamiać jego wartości z rabarborem i szczawiem. Przez obgotowywanie szpinaku w wodzie wrzącej wypłukujemy część szczawianu wapnia, a przez podprawianie mlekiem wyrównujemy straty wapnia. Obgotowywanie rabarbaru i szpinaku zaaprobowane jest wyłącznie ze względu na zawartość szczawianów.

Szpinak jest jarzyną stosowaną zarówno w żywieniu niemowląt, jak dzieci i dorosłych i nie należy zmniejszać jego spożycia.

Zanalizowane przykłady odnośnie wartości rabarbaru i częstości jego stosowania, są jeszcze jednym dowodem, że żywienie nie powinno być jednostronne, gdyż możemy wtedy naruszyć równowagę składników w ustroju.

Nadmiar rabarbaru z okresu wiosennego odpowiednio przerobiony, powinien znaleźć zastosowanie w przetworach owocowych w okresie późniejszym.

LITERATURA

- M. Rygielski — Wykorzystanie rabarbaru w przemyśle cukrowniczym. Przemysł Rolny i Spożywczy, Nr 7—8, 1950 r.
S. Krauze i Z. Kotowska — Medycyna Doświadczalna i Mikrobiologia, Nr 4, 1949 r.
Dr Al. Szczygiel — Zarys Higieny Żywienia. Warszawa, 1948.
Z. Czerny i M. Strasburger — Zasady Żywienia. Warszawa 1949 r.
Żywienie Zbiorowe, Nr 7 — 9, 1947.
E. Paluch — Przez dobre odżywianie do zdrowia. Wyd. „Kolumna”, Łódź.

HANNA ORLIŃSKA

Podroby jako artykuły spożywcze

Ze zwierzęcia rzeźnego otrzymujemy trzy rodzaje produktów: mięso z tłuszczem, artykuły poboczne jadalne (podroby, krew, nogi, głowę itp.) oraz artykuły poboczne niejadalne, czyli odpadki poubojowe (skóra, włos, szczecina, rogi, kopyta, jelita itp.).

Podroby, które zaliczamy do artykułów ubojowych jadalnych, tworzą tzw. komplet, składający się u trzody chlewnej z języka wraz z tchawicą i przełykiem, serca, płuc i wątroby. Komplet podrobów bydła rogatego dużego i małego (cieląt) składa się z serca, płuc i wątroby.

Niektórzy zaliczają do podrobów ponadto nogi, głowy, śledzionę, nerki itp. Również w sklepach mięsnych, sprzedających podroby, do ich asortymentu zaliczają wszystkie artykuły poboczne jadalne, z wyjątkiem krwi. Opierając się na wyżej przedstawionym podziale, zajmujemy się pokrótce tymi narządami wewnętrznymi, które wchodzi w skład kompletu podrobów, uwzględniając również i język, mimo że nie wchodzi on w skład podrobów wołowych i cielęcych.

Podroby mieszczą się w trzech jamach wewnętrznych ciała zwierzęcia: w jamie gębowej

(język), piersiowej (płuca i serce) oraz brzusznej (wątroba). Język i wątroba są częścią układu pokarmowego, płuca — oddechowego, serce — krwionośnego. Język i serce są narządami silnie umięśnionymi. Płuca składają się z dwóch płatów, zbudowanych ze zrazików. Są elastyczne, lżejsze od wody, skutkiem znajdującego się w nich powietrza. Bezpośrednio po uboju mają barwę jasnoczerwoną.

Wątroba jest narządem gruczołowym. Barwa wątroby sztuk młodych jest jaśniejsza niż u zwierząt starszych. Kolor wątroby zależy także od przynależności gatunkowej zwierzęcia, nierogacizna ma wątrobę jaśniejszą niż bydło rogate. Skala barw świeżej wątroby waha się od ciemnobrunatno-czerwonej z niebieskawym połyskiem u bydła — do jasnobrunatnej u cieląt.

Wśród konsumentów większym popytem cieszą się podroby cielęce i wieprzowe niż bydlęce. Najmniej poszukiwane są podroby końskie, spożywane raczej tylko przez specjalnych amatorów. Przyczyną wyróżniania podrobów cielęcych i wieprzowych jest lepszy ich smak i większa delikatność. Nie można jednak odmówić wartości odżywczych, a przede wszystkim znaczenia gospodarczego, ze względu na ilość i taniość. Podrobom wołowym, co uwidacznia poniższa tabela.

Tab. I. Bydło rogate duże

Nazwa narządu	Waga w kg	% wagi żywej	% wagi poubojowej
Serce	2.70	0.66	1.46
Płuca	3.10	0.88	1.97
Wątroba	4.40	1.26	2.79
Język	0.90	0.26	0.57
Razem	10.70	3.06	6.79

Przeciętną wagę jednej sztuki przyjmuje się na 350 kg. Przeciętna wydajność ubojowa — 45%.

Tab. II. Trzoda chlewna

Nazwa narządu	Waga w kg	% wagi żywej	% wagi poubojowej
Serce	0.40	0.33	0.42
Płuca	1.70	1.42	1.77
Wątroba	2.40	1.67	2.08
Język	0.40	0.33	0.42
Razem	4.50	3.75	4.69

Przeciętna waga jednej sztuki = 120 kg. Przeciętna wydajność ubojowa = 80%.

Tab. III. Cielęta

Nazwa narządu	Waga w kg	% wagi żywej	% wagi poubojowej
Serce	0.25	0.50	0.91
Płuca	0.60	1.20	2.18
Wątroba	0.60	1.20	2.18
Język	0.35	0.70	1.28
Razem	1.80	3.60	6.55

Przeciętna waga 1 sztuki = 50 kg. Przeciętna wydajność ubojowa = 55%.

Z obserwacji obrotów sklepowych wynika, że podroby nabywane są bardzo chętnie przez konsumentów. Analizując to zjawisko, dostrzec można trzy czynniki wpływające na atrakcyjność podrobów. Dwa z nich są natury ekonomicznej, a więc niska cena w porównaniu z odpowiadającym gatunkowo mięsem szkieletowym oraz duża podzielność. Czynnikiem trzecim jest duża wartość odżywcza podrobów, szczególnie wątroby.

Tab. IV. Porównanie cen podrobów i mięsa wg cennika obowiązującego na terenie m. Warszawy.

Rodzaj artykułu	Cena w zł za 1 kg.		
	wołowe	wieprzowe	cielęce
Serce	3.60	4.10	4.10
Płuca	1.20	1.90	1.90
Wątroba	2.40	5.30	6.20
Język (ozór)	4.60	5.30	5.30
Mięso z kością	6.60	11.90	8.25

Widzimy, że ceny podrobów są zróżnicowane, stosownie do ich wartości smakowo-kulinarnych. Duża wydajność podrobów i ich przydatność kulinarna wynika stąd, że przy obróbce prawie nie ma strat (oprócz części chrząstnej tchawicy i kości gnykowej w ozorze). Wszystkie chrząstki jednak po ugotowaniu i zmieleniu można zużyć jako dodatek do różnego rodzaju farszów. W mięsie wołowym natomiast zawartość kości waha się od 15 do 20% w mięsie wieprzowym i cielęcym od 10 do 12%. Wydajność podrobów i idąca z tym w parze łatwość porcjowania ma duże znaczenie zwłaszcza w placówkach żywienia zbiorowego.

Od dawna istniało wśród ludzi przekonanie, że surowa wątroba cielęca lub wieprzowa, jest doskonałym lekiem przeciwko anemii — nowoczesna medycyna w zupełności potwierdziła ten pogląd — wątroba i dziś jest zalecana do spożywania na surowo osobom anemicznym, poza stosowaniem szeroko rozpowszechnionych w lecznictwie koncentratów.

W wątrobie znajduje się wiele, bez porównania więcej niż w mięsie, żelaza, wapnia i witamin oraz białka. Wątroba wołowa posiada olbrzymią ilość witaminy A. Jedynie pod względem wartości kalorycznej oraz zawartości tłuszczu wątroba ustępuje mięsu. Widzimy więc, że podroby, a wątroba szczególnie, stanowią wysoce wartościowy produkt spożywczy nie wskazany jedynie przy schorzeniach artretycznych i skazie moczanowej, ze względu na dużą zawartość ciał nukleinowych.

Ujemną stroną podrobów jest ich nietrwałość, co wynika z dużego ukrwienia i większej niż w mięsie ilości wody. Dla zapobieżenia psuciu się podrobów, muszą one być natychmiast schładzane w lodówce, o ile mają być przetrzymywane lub też szybko poddawane obróbce kulinarnej.

Pewną niedogodnością w planowaniu jadłospisów z podrobów jest ograniczony ich asortyment, który nie pozwala na większą różno-

Tab. V. Wartość odżywcza podrobów
(w 100 g produktu)

Nazwa artykułu	Kalorie	Białko	Tłuszcz	Wapń mg	Żelazo mg	Wit. A mg	Wit. B ₁ mg	Wit. C Mg
Serce wołowe	163,0	16,0	11,0	10,0	8,0	200,0	600,0	0
Płuca „	74,0	13,0	2,0	1,0	0	0	0	0
Wątroba „	142,0	17,0	6,0	10,0	13,9	15000,0	400,0	0
Ozór „	192,0	15,0	14,0	—	—	3,0	2,0	7,0
Mięso „	259,0	12,5	23,2	8,0	3,3	42,0	66,0	0
Wątroba wieprzowa	142,0	17,0	6,0	10,0	13,9	5000,0	400,0	0
Mięso „	347,0	10,2	34,0	9,0	0,9	0	612,0	0
Wątroba cielęca	142,0	17,0	6,0	10,0	13,9	4000,0	400,0	0
Mięso cielęce	173,0	13,3	13,3	8,0	1,6	39,0	62,0	0

rodność przyrządzanych potraw. Jednak niskie ceny podrobów pozwolą na dodawanie droższych dodatków, co w rezultacie może dać bardziej urozmaicone jadłospisy tanich obiadów.

Należy podkreślić, że potrawy z podrobów są na ogół mało pracochłonne, co wpływa również na ich ekonomiczność.

Na zakończenie przypominamy kierownikom zakładów żywienia zbiorowego — ze wszystkie zupy gotowane na rosole przyrządzać można na wywarze z ozora wołowego lub wieprzowego i jarzyn, a barszcz biały na plu-

cach. Ugotowany w ten sposób ozór, podany z sosem chrzanowym lub pomidorowym, z dodatkiem ziemniaków, stanowić będzie smaczne i pożywne drugie danie. Gotowane płuca można zużyć jako farsz do pierogów, naleśników itp. Z serc wołowych lub wieprzowych można przyrządzić doskonały gulasz, podany z ziemniakami i buraczkami. Wątrobę cielęcą, wieprzową i wołową przyrządzić można smażoną z cebulą, podawać z ziemniakami i surówką lub też uduścić z jarzynami i podać z dodatkiem ziemniaków.

Inż. WIKTOR KURPISZ

Przemysł mleczarski w Planie 6-letnim

Zadania, jakie przypadną przemysłowi mleczarskiemu w ramach Planu 6-letniego — można ująć w trzech punktach.

- 1) zdjęcie z rynku całej nadwyżki produkcyjnej mleka po zaspokojeniu potrzeb własnych wsi,
- 2) pokrycie pełnego zapotrzebowania świata pracy w zakresie mleka i jego przetworów,
- 3) przygotowanie pozostałych nadwyżek do eksportu i wysyłka na rynki zagraniczne dla uzyskania wzamian potrzebnych do produkcji maszyn i urządzeń.

Przy ocenie znaczenia przemysłu mleczarskiego w gospodarce narodowej należy uświadomić sobie fakt, że wartość produkcji mleka w Polsce dorównuje wartości produkcji węgla.

Dla wykonania wyżej określonego zadania są potrzebne następujące czynniki, które mogą zadecydować o przebiegu wykonania planu mleczarskiego:

- 1) baza surowcowa,
- 2) zakłady przetwórcze,
- 3) właściwe metody pracy,
- 4) kadry przeznaczone do wykonania zadania,
- 5) organizacja odpowiedniej sieci dystrybucyjnej, która zaopatrzy świat pracy w potrzebne artykuły mleczarskie.

Baza surowcowa

Stan pogłowia bydła w ramach Planu 6-letniego uległ już częściowej odbudowie. Przyjmując pogłowie krów w Polsce w roku 1938 za 100, zmniejszenie pogłowia na skutek rabunkowej gospodarki okupanta wyrazi się cyfrą 38. Pod koniec Planu 3-letniego wskaźnik ten wzrósł do 57, a pod koniec Planu 6-letniego zbliży się do cyfry przedwojennej. Będzie to

bardzo silny przyrost hodowlany, możliwy dzięki odpowiedniemu nastawieniu pracy w Państwowych Gospodarstwach Rolnych i Spółdzielniach Produkcyjnych.

Oprócz zwiększenia pogłowia krów podnieść się również ich mleczność. Wynosiła ona przed wojną zaledwie 1300 litrów rocznie, pod koniec Planu 3-letniego cyfra ta wzrosła do 1500 litrów, i na skutek intensywnej pracy zootechników winna osiągnąć pod koniec sześćdziesiątych 1900 litrów mleka od krowy rocznie.

Oba elementy wpłyną na dwukrotne zwiększenie masy towarowej zbywanej przez wieś. W znacznie jeszcze większym stopniu, bo aż czterokrotnie, należy przewidzieć wzrost dostaw mleka do zakładów mleczarskich.

Zakłady przetwórcze

Przedwojenne zakłady mleczarskie nie były rozmieszczone w sposób odpowiadający potrzebom produkcyjnym wsi, lecz powstawały dorażnie w marę budzącej się inicjatywy czynników lokalnych. Opracowanie planu rejonizacyjnego wykazało potrzebę budowy nowych 150 mleczarni.

Stan maszyn w zakładach mleczarskich był opłakany. Przez cały czas trwania wojny nie przeprowadzał okupant żadnych inwestycji. Mleczarnie pracowały pełną parą bez generalnych remontów.

Normalnie okres używalności wynosi dla maszyn mleczarskich 10 lat. W terminie tym powinny być one zupełnie zamortyzowane i zastąpione nowymi. W ciągu okresu Planu 6-letniego trzeba będzie wymienić wszystkie maszyny mleczarskie. O wielkości nakładu finansowego świadczy fakt, że wartość inwestycji w mleczarstwie równa się w przybliżeniu wartości rocznej produkcji. Do cyfry tej trzeba będzie dodać kwoty potrzebne na rozbudowę zakładów mleczarskich dla przerobienia zwiększonych dostaw.

Potrzeby te wyrażają się koniecznością zainstalowania 6.000 silników elektrycznych, 2.000 wirówek silnicowych, 600 kadzi fermentacyjnych, 500 kotłów parowych, 500 kompresorów 400 masielnic i szeregu innych urządzeń i sprzętu pomocniczego. Stopniowo zostanie uruchomiona w kraju produkcja początkowo sprzętu, a w przyszłości coraz bardziej skomplikowanych maszyn mleczarskich.

Cztery spółdzielnie rzemieślnicze produkują już dziś armaturę, oziębiacze, zbiorniki, hydrofory, mateczniki, kadzie fermentacyjne i wanny serowarskie. Przemysł państwowy przeznaczył trzy huty do produkcji konwi do mleka. Jedna z nich będzie produkować transporterkę do butelek mleczarskich. Inne huty będą produkować pomocniczy sprzęt mleczarski. Dwie huty szkła będą produkować butelki do mleka.

W każdym województwie powstaną warsztaty remontowe i biura montażowe. 2 — 3 zakłady będą początkowo remontować bardziej skomplikowane maszyny, by w przyszłości nastawić się na ich produkcję.

Dla oszczędzenia konwi zostanie rozbudowany transport mleka w cysternach samochodowych pojemności 3 — 6.000 litrów i w cysternach kolejowych pojemności 10.000 litrów mleka.

Oprócz tego już w niedługim czasie zostaną przeprowadzone próby transportu mleka w kontenerach pojemności 500, 1000 i 3000 litrów mleka. Są to zbiorniki izolowane, przewożone koleją na otwartych platformach lub samochodami. Zastosowanie kontenerów umożliwi lepsze wykorzystanie taboru kolejowego i da możliwość zaoszczędzenia wagonów-lodowni.

Krajowy przemysł samochodowy dostarczy potrzebnego taboru, jednak również i transport konny nie zostanie pominięty. Opłaca się on w tych przypadkach, kiedy na niedużych stosunkowo przestrzeniach trzeba rozrzuć liczne partie małych ilości towaru.

Mechanizacja produkcji i transportu

Cały szereg czynności, wykonywanych dotychczas ręcznie, zostanie zastąpionych pracą maszyn. Maszyny do mycia talerzy do wirówek, maszyny do mycia form do serów, maszyny do mycia desek serowarskich, walce do przecierania twarogu i automatyczne formierki do twarogu, maszyny do bielenia ścian w mleczarni — oto zaledwie kilka typów nowo-wprowadzonych maszyn.

Poza tym cały szereg urządzeń pracujących dotychczas w nielicznych mleczarniach zostanie bardziej rozpowszechniony. Maszyny tunelowe do mycia konwi, transportery rolkowe, zamknięte tanki do mleka, łeczne maszyny do mycia butelek mleczarskich i skrzynek mleczarskich, automatyczne nalewarki i zamykarki — oto niepełny spis ogromnego parku maszynowego, który zostanie zainstalowany w zakładach mleczarskich.

Metody pracy w mleczarstwie

W okresie przedwojennym przemysł mleczarski produkował zaledwie pięć artykułów, a więc przede wszystkim masło, a obok tego drobne ilości mleka konsumcyjnego, sera, twarogu i kazeiny.

Mleko

Jeśli chodzi o mleko konsumcyjne, to dystrybucja jego przez sektor uspołeczniony wzrosła dziś 9-krotnie w stosunku do okresu przedwojennego. Wartość rozprowadzanego mleka spożywczego przekracza obecnie wartość wyprodukowanego masła. Zadanie to jednak wykonują dotąd zakłady mleczarskie w stopniu niedostatecznym. W miastach trzeba będzie wybudować 50 nowoczesnych zakładów mleczarskich. Wypadnie je wyposażać w nowoczesny sprzęt do pasteryzacji mleka w obwodach zamkniętych i do mechanicznego rozlewania. Zakłady te będą ponadto wyposażone w urządzenia do wyrobu najrozmaitszych napojów i produktów mlecznych.

Osobnym zagadnieniem, które oczekuje rozwiązania, będzie produkcja mleka wyborowego. Dzięki ścisłej kontroli weterynaryjnej zostanie przeprowadzona surowa selekcja krów. Będą one poddane bardzo starannej opiece i karmione odpowiednio dobranymi, zdrowymi paszami. Udoj mleka będzie się musiał odbywać w najbardziej higienicznych warunkach. Natychmiast po udoju mleko zostanie przecedzone przez filtr watowy, następnie nisko schłodzone na dwustopniowym oziębiaczu. Bezpośrednio po schłodzeniu mleko zostanie rozlane do butelek i zamknięte kapslem metalowym z wytłoczoną datą udoju. Mleko to musi być stale przechowywane w chłodniach i będzie mogło być spożywane w stanie surowym bez przygotowania. Przeznaczone ono będzie przede wszystkim dla żłobków, ochronek, stacji opieki nad niemowlętami itp.

Skrócenie czasokresu od odbioru mleka do dostawy konsumentowi przez usprawnienie transportu przyczyni się w dużym stopniu do poprawy jakości rozprowadzanego produktu.

Poprawę jakości będzie można osiągnąć również przez staranną opiekę, roztoczoną nad mlekiem przed dostawą do mleczarni. Umasowiona akcja szkoleniowa wśród dostawców przy pomocy instruktorów żywieniowych przyczyni się do poprawy jakości mleka dostarczanego do zlewni i punktów skupu.

Właściwe przechowanie natychmiast po odbiorze niskoschłodzonego mleka zagwarantuje

jego dobry stan do chwili pasteryzacji. W rezultacie da to duże oszczędności, gdyż mleczarnie nie będą otrzymywać mleka gorszego gatunku, nie wytrzymującego pasteryzacji, które dotychczas muszą przerabiać na inne produkty, przeważnie drugiego gatunku.

Masło

Produkcja masła powinna ulec całkowitej reorganizacji. Na podstawie doświadczeń zebranych przy przerzutach mleka spożywczego, które obecnie przewozi się nawet na bardzo dalekie odległości, można będzie zastosować przerzuty śmietanki pasteryzowanej przy zachowaniu odpowiednich środków ostrożności. Umożliwi to koncentrację produkcji masła w nielicznych, dużych fabrykach, które będą dysponowały kwalifikowanym personelem i odpowiednimi urządzeniami. W wyniku takiej akcji będzie można uzyskiwać duże transporty jednolitego produktu wysokiej jakości.

Dotychczasowe maślarnie musiały w okresie zimowym w ciągu kilku dni gromadzić śmietankę potrzebną na jedno zmaślenie, co wpływało ujemnie na jakość masła dając towar gorzki drugiego, lub trzeciego gatunku. Obecnie większość tych zakładów zostanie przekształcona na śmietanczarnie.

Poważnym źródłem wad masła jest nieodpowiednia jakość wody używanej do płukania masła. Przez systematyczne badanie wody używanej w mleczarniach ręcznych, które przez pewien czas jeszcze będą musiały pracować, uda się wyeliminować studnie wpływające szkodliwie na jakość masła. Zostaną one zastąpione właściwie wierconymi instalacjami.

Odpowiednie magazynowanie masła w niskich temperaturach umożliwi kierowanie procesem jego dojrzewania. Często bowiem zapomina się, że wyprodukowane masło nie jest produktem martwym, lecz żywym, posiada bogatą mikroflorę i podlega procesom biologicznym, które w wypadku niewłaściwych warunków przechowania prowadzą do jego starzenia i jełczenia. Masło przechowywane we właściwej temperaturze podlega procesom dojrzewania i cechy jego mogą ulec nawet poprawie.

Instytut Mleczarski winien przepracować zagadnienie skrócenia czasu dojrzewania śmietany, co może wielokrotnie zwiększyć przepustowość maślarni w zakładach mleczarskich.

Doświadczenia przeprowadzone nad produkcją masła metodą ciągłą, powinny całkowicie zmienić metody pracy w maślarstwie, gdyż przy zastosowaniu tej metody cykl produkcyjny zostanie skrócony o całą dobę i odpadnie skomplikowana aparatura do zmaśniania.

Asortyment masła zostanie rozszerzony. Dzięki starannej klasyfikacji, masło przeznaczone do obrotu zostanie rozsegregowane na 3 gatunki.

W związku z objęciem całego obrotu masłem, zostanie uruchomiony skup masła osełkowego, które będzie kierowane do 15 topialni. Uzyskany produkt będzie użyty dla celów prze-

mysłowych, do produkcji wyrobów cukierniczych, dzięki czemu uniknie się użytkowania masła gatunkowego dla tych celów.

Sery

Produkcja serów ulegnie rejonizacji. W poszczególnych okręgach będzie dopuszczona produkcja tylko takich serów, jakie są dla danego rejonu przewidziane. Produkcję serów będą mogły prowadzić wyłącznie zakłady, które posiadają odpowiednie wyposażenie, a więc przede wszystkim dostateczne piwnice, umożliwiające utrzymywanie właściwej temperatury dojrzewania serów.

Instytut Mleczarski powinien wypracować metody skrócenia procesu dojrzewania serów, co zwiększy przelotowość piwnic.

Podjęta zostanie produkcja owczych serów dojrzewających i bogaty wachlarz serów miękkich typu Garvais, serów śniadankowych i śmietankowych. Również produkcja serów topionych, które cieszą się dużą popularnością, zostanie rozszerzona. Będzie się ona odbywać w 10 fabrykach.

Podjęte zostaną również wysiłki nad poprawą jakości serów. Będzie ją można uzyskać przez intensywny instruktarz producenta, gdyż jakość sera w dużym stopniu zależy od dobroci mleka przeznaczonego na wyrób serów.

Proszek mleczny

Przemysł mleczarski produkuje dotychczas proszek mleczny tylko metodą walcową i uzyskiwany produkt służy jako surowiec do dalszej przeróbki w przemyśle spożywczym.

Na ukończeniu jest montaż 5 fabryk proszku mlecznego metodą rozpyłową. Do końca sześciolecia ilość zakładów wzrośnie do 30. Umożliwi to tworzenie poważnych rezerw mleka na okres zimowych miesięcy.

Mleko kondensowane

Nowym artykułem naszego przemysłu mleczarskiego będzie mleko kondensowane w puszkach hermetycznych, produkowane w 4 wytwórniach, które zostaną uruchomione przed rokiem 1955.

Śmietanki

Śmietanki cieszą się dużym wzięciem w kuchni polskiej. Uruchomienie 260 homogenizatorów przyczyni się poważnie do uszlachetnienia tego produktu i w rezultacie może dać poważne oszczędności, gdyż śmietanka homogenizowana jest znacznie wydatniejsza od zwykłej, a ponadto jest lepiej strawna, co ma duże znaczenie z punktu dietetycznego.

Cukier mlekowy

Podjęta w roku bieżącym produkcja cukru mlekowego ulegnie dalszej rozbudowie. Pokryte zostanie całkowicie zapotrzebowanie aptek i przemysłu produkującego penicilinę, dla któ-

rego cukier mlekowy jest niezbędny przy sporządzaniu pożywek. Będzie to możliwe dzięki uruchomieniu dwóch dalszych wytwórni.

Kazeina

Produkcja kazeiny zostanie rozdzielona na poszczególne typy. Zakłady mleczarskie będą się specjalizować w produkcji kazeiny włóknistej, podpuszczkowej i kwasowej. Nie tylko liczne gałęzie przemysłu krajowego będą odbiorcami tego produktu, ale również przemysł spożywczy zgłasza wzrastające zapotrzebowanie na ten artykuł.

Prace nad poprawą jakości kazeiny będą możliwe przez decentralizację procesu suszenia. Obecnie przewóz na duże odległości w okresie letnim w nieodpowiednich temperaturach, powodza za sobą wysoki odpad i zmniejsza pulę gotowego produktu.

Zainstalowanie urządzeń do suszenia w każdym zakładzie mleczarskim, umożliwi likwidację strat.

Napoje mleczne

Przemysł mleczarski zwiększy asortyment napojów mlecznych niefermentowanych i fermentowanych. Do pierwszych wejdzie oprócz obecnie produkowanego mleka kakaowego również mleko kawowe, a przede wszystkim mleko owocowe.

W zakresie napojów fermentowanych zostanie podjęta produkcja jogurtu i lactorolu, oprócz wyrabianego już kefiru, nabywanego chętnie przez konsumentów.

Rozbudowa zbytu napojów mlecznych i podniesienie ich jakości, zwiększy w dużym stopniu spożycie mleka i w ten sposób może się przyczynić pośrednio do walki z alkoholizmem.

Lody

Podjęcie produkcji lodów przez sektor społeczny, położy kres możliwościom szerokiego nadużyć i fałszerstw, z jakimi można było się spotkać na tym odcinku. Podjęte próby produkcji w roku 1950 dały podstawy do zorganizowania doświadczeń, potrzebnych do rozbudowy tej produkcji w roku następnym na znacznie większą skalę.

Rozszerzony zostanie przede wszystkim asortyment. Oprócz lodów aromatyzowanych na cukrze naturalnym o różnych smakach będą produkowane lody owocowe na cukrze mleku i owocach naturalnych. Wyższym gatunkiem będą lody mleczne na mleku pełnym z dodatkami odpowiednich przypraw jak kakao, kawa, orzechy, jałka, wanilia i inne. Następnym rodzajem to lody śmietankowe, w których mleko zostanie zastąpione częściowo śmietanką. Najwyższy gatunek obejmie produkcję lodów kremowych wyrabianych na śmietance kremowej.

Dzięki dostawom ze Związku Radzieckiego frigidery zostanie przebudowana produkcja lodów z rzemieślniczej na fabryczną. Specjalne zakłady o odpowiednio wysokiej produkcji, wy-

posażone w najbardziej nowoczesne urządzenia, będą zaopatrywać cały rejon swego działania w produkty wysokiego jednolitego gatunku.

Kadry

Wzrost zadań jakie czekają przemysł mleczarski wysuwa konieczność zwiększenia kadr fachowych.

Wyższe studia mleczarskie przeniesione z Cieszyńska do Olsztyna i włączone w jeden duży zespół szkoleniowy fachowców dla rolnictwa, dostarczą kadr na stanowiska kierownicze.

Techników mleczarskich szkolić będą dotychczasowe szkoły mleczarskie w Rzeszowie i Wrześni, a oprócz tego zostaną uruchomione dwie nowe szkoły mleczarskie. Specjaliści do obsługi maszyn mleczarskich będą kształceni w dwóch liceach mechanicznych. Program nauczania w tych szkołach został poważnie zreformowany i zreorganizowany. Ulegnie on znacznemu rozszerzeniu.

Dla przyspieszenia dopływu fachowców, zostaną uruchomione na dużą skalę kursy doszkalaćce, na których długoletni praktycy otrzymają potrzebne im, uzupełniające wiadomości, a młody narybek uzyska konieczne minimum w adomości dla pracy w zawodzie mleczarskim.

Racjonalizatorstwo

Zapoczątkowana od niedawna akcja racjonalizatorstwa na terenie mleczarstwa zyskuje stopniowo coraz większe zrozumienie wśród pracowników. Uproszczenie nawet drobnych szczegółów codziennej pracy, skrócenie choćby o krótki okres czasu czynności wielokrotnie powtarzanych, daje w przeliczeniu na setki zakładów mleczarskich w skali rocznej — milione oszczędności.

Ścieć dystrybucyjna

Masa towarowa przeznaczona na zaopatrzenie świata pracy wzrośnie w okresie sześciolatnim poważnie. I tak np. mleko spożywcze będzie rozprowadzane w ilości 2,5-krotnie wyższej. W tym samym stopniu wzrośnie również zbyt masła i serów.

Samoczynnie likwidować się będzie w miarę rozbudowy sieci dystrybucyjnej sektora społecznego handel bańczarski i obrót masłem oselkowym. Sieć ta opierać się powinna przede wszystkim na sklepach branżowych. Liczba ich powinna z końcem okresu sześciolatniego dojść do 3.000, tak aby na 1 sklep branżowy nie przypadało więcej, niż 3.000 konsumentów. Silna rozbudowa sieci sklepów branżowych nie ogranicza znaczenia sklepów ogólnospożywczych, które jednak muszą być przygotowane do dystrybucji nabiału przez wydzielenie osobnego, właściwie wyposażonego stoiska. Głównym jednak zadaniem sklepów ogólnospożywczych będzie dystrybucja produktów w gotowym opakowaniu, a więc mleka butelkowanego, masła formowanego, twarożku paczkowanego i serów topionych.

Zmiana struktury socjalnej i roli kobiety w obecnym ustroju, wysuwa postulat ułatwienia zaopatrzenia gospodarstwa domowego w codzienne artykuły spożywcze, przy pomocy dostawy do mieszkań. Zadanie to spełnia akcja dostawy mleka butelkowanego. Zapoczątkowana niedawno, będzie mogła być stopniowo coraz silniej rozbudowana w miarę wzrostu parku maszynowego do butelkowania mleka.

Inną formą, która wynikała na tle obecnej przebudowy struktury socjalnej, jest silny rozwój obrotów w barach mlecznych. Ten poży-

teczny pomysł, który znalazł po raz pierwszy właściwe rozwiązanie w Krakowie, rozwinął się niezmiernie szybko. Okazał się on nader celowym środkiem dostarczającym masom pracującym taniego i pożywne go posiłku.

Wszystkie założenia dla zadań, ujętych Planem 6-letnim przemysłu mleczarskiego, mają na celu całkowitą jego przebudowę i modernizację, tak, aby mógł on sprostać z roku na rok wzrastającym potrzebom zaopatrzenia ludności w tak podstawowy produkt, jakim jest mleko i jego przetwory.

Życie Zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Prof. Dr MICHAŁ GODYCKI

Stołówki dietetyczne

Zagadnieniami związanymi ze społecznym żywieniem dietetycznym zajmowano się u nas dotychczas bardzo mało. Zainteresowanie ogranicza się raczej do odżywiania szpitalnego, względnie sanatoryjnego — nie tylko zresztą w Polsce, ale i w znacznie zamożniejszych państwach. Jedynie w Związku Radzieckim, gdzie sprawę żywienia zbiorowego ujęto jako zagadnienie państwowe, wyrażające troskę o zdrowie człowieka pracy — żywienie dietetyczne znalazło się na warsztacie pracy specjalnych zakładów naukowych już w roku 1921, a od roku 1924 rozpoczęto organizację stołówek dietetycznych dla szerokich mas pracujących. Okres pomiędzy rokiem 1921 a 1924 był okresem intensywnych badań i kontroli leczenia dietetycznego w klinice oddziału zdrojowiskowego Narkomzdrawu oraz ustalania schematów dietetycznych, stosownie do różnego rodzaju schorzeń.

Pierwsza właściwa stołówka dietetyczna powstała w Związku Radzieckim w roku 1924 w Essentukach. W kilka lat później powstały one i w innych, licznych uzdrowiskach. Jak pisze M. Pewzner „okoliczność, że Partia i Rząd, w stałej trosce o zdrowie mas pracujących, nie ograniczały limitów materialnych przy opracowywaniu schematów i norm żywienia leczniczego, pozwalała opierać się jedynie na potrzebach chorego organizmu, bez względu na inne okoliczności“. Liczni fizjologowie i klinicyści Związku Radzieckiego opracowali wspólnie diety dla chorych, zależnie od ich zawodów, bez odrywania leczących się od pracy. Było to możliwe dlatego, że przy ogromnej liczbie fabryk i wytwórni przemysłowych istniały stołówki dietetyczno-lecznicze, które stanowiły niejako bazę dla naukowego opracowania diet. Już w czerwcu 1928 r. wydane zostało zarządzenie,

aby przy każdej nowozakładanej stołówce przewidziany był oddział dietetyczny. W roku 1930 w Moskwie, przy fabryce „Sierp i Młot“ założono stołówkę dietetyczną, czynną przez 23 godziny na dobę, która obsługiwała chorych robotników z dziennych i nocnych zmian. Stołówka ta związana była organizacyjnie z kliniką żywienia leczniczego przy Centralnym Instytucie Żywienia. W Moskwie, Charkowie i Kijowie rozwijała się również specjalna forma żywienia pozaszpitalnego, leczniczego dla robotników (szczególnie dla schorzeń przewodu pokarmowego), gdzie udzielano również pomocy lekarskiej. Tę formę żywienia dietetycznego nazywano dietoprofilaktyką. W czasie II wojny światowej, punkt ciężkości leczenia dietetycznego w Związku Radzieckim przeniesiono na szpitale polowe oraz chorych urazowych.

W Polsce Ludowej kwestia stołówek dietetycznych nie jest jeszcze dokładnie opracowana i nie zajęła dotąd należnego miejsca wśród licznych zagadnień, związanych z organizacją żywienia zbiorowego. Aby zrozumieć dokładnie znaczenie roli stołówek dietetycznych, należy zdać sobie sprawę, w jakim celu mają one być tworzone, dla kogo przeznaczone i czego od nich należy wymagać.

Otóż cel tworzenia stołówek dietetycznych jest dwójaki. Po pierwsze stołówki te winny dostarczyć ludziom pracy, których stan zdrowia nie wymaga leżenia w łóżku, którzy pracują mniej lub więcej intensywnie, lecz nie są zdrowi — pożywienia odpowiedniego do potrzeb organizmu, ułatwiającego wyleczenie się i powrót do normalnej pracy. Drugie zadanie stołówek dietetycznych — to zabezpieczenie przed nawrotem schorzeń takiego typu, w których właściwa dieta stanowi podstawę leczenia. Przecież można by przytoczyć oddziały stołówek

dietetycznych dla chorych na gruźlicę. Wiadomo, że chorzy na gruźlicę, przez długi nierzadko okres leczenia ambulatoryjnego, pracują na równi z ludźmi zdrowymi w warsztatach, biurach, fabrykach itp. Obok zabiegów czysto terapeutycznych, chorzy ci wymagają odpowiedniego żywienia. Mamy dziś dobrze opracowane diety dla chorych na gruźlicę, jednak stosowanie ich w żywieniu indywidualnym, domowym, nie zawsze jest możliwe, a powiedzmy szczerze — nie jest stosowane nawet w połowie znanych lekarzom przypadków chorobowych. Otóż stworzenie przy dużych zakładach żywienia zbiorowego — oddziałów dietetycznych dla tego rodzaju chorych, byłoby z punktu widzenia ochrony zdrowia mas pracujących, posunięciem zasadniczej wagi. Stołówki takie poza tym sprzyjałyby izolacji chorych od zdrowych, a przez działanie odpowiedniego żywienia na organizm przyspieszałyby przebieg leczenia i w szybkim tempie podnosiłyby zdolność do normalnej, wydajnej pracy. Inny przykład — chorzy z zaburzeniami przewodu pokarmowego. Wiemy, że zaburzenia dróg żółciowych, zaburzenia wrzodowe żołądka i jelit, zaburzenia kataralne żołądkowe i jelitowe, mogą trwać latami z okresami poprawy i nawrotami stanów ostrych i podostrych. Ludzie cierpiący na tego rodzaju schorzenia wiedzą dobrze, że każde uchybienie w diecie może spowodować pogorszenie lub „atak” i dlatego często odmawiają korzystania ze zwykłych stołówek w zakładach pracy lub z gospód otwartych, niejednokrotnie odżywiając się niedostatecznie jakościowo i ilościowo, ponieważ we własnym gospodarstwie nie mają możliwości zastosowania odpowiedniej metody żywienia leczniczego. Skutek jest taki, że pracownicy ci, nie mogą sprostać normalnej pracy, obniżają jej wydajność lub też po prostu w tzw. „złe dni” do pracy nie przychodzą, wysiadując w poczekalniach gabinetów leczenia społecznego. Chorzy ci, gdyby mieli możliwość korzystania ze stołówek dietetycznych, zorganizowanych na odpowiednim poziomie naukowo-legarskim, nie byłiby narażeni ani na nawroty choroby, ani na jej zaostrzenia. To samo moglibyśmy powiedzieć o chorych na nerki, na serce, na tle przemiany materii itd. Doświadczenia stołówek dietetycznych Związku Radzieckiego, wykazują wyraźnie ich dobroczynny wpływ na zdrowie i samopoczucie chorych pracujących.

Dla kogo powinny być przeznaczone stołówki dietetyczne lub oddziały dietetyczne stołówek żywienia zbiorowego? Odpowiedzią najprostszą byłoby stwierdzenie, że dla tych wszystkich pracowników, którzy zostali podda-

ni dokładnemu badaniu lekarskiemu i zaliczeni z całą pewnością do tej czy innej kategorii chorych a tym samym do tej czy innej kategorii diet. Doświadczenia uczonych radzieckich wykazują jednak, że poza wymienioną kategorią osób, istnieją jednak także i kategorie inne, które powinny korzystać ze stołówek dietetycznych. Są to osoby potrzebujące żywienia leczniczego profilaktycznie. A więc robotnicy, wykazujący zbyt szybkie zmęczenie przy pracy bez oznak procesów chorobowych w organizmie, robotnicy pracujący w warunkach specjalnych, np. w specjalnej temperaturze, co powoduje konieczność podawania znacznie większych niż zwykłe norm białkowych, w przemyśle chemicznym — gdzie pracownicy narażeni są na zatrucia ołowiem, fosforem itp., gdzie należy stosować pokarmy obfitujące w witaminy.

Jasną jest rzeczą, że organizacja stołówek dietetycznych musi być różna od zwykłych zakładów żywienia zbiorowego. Personel obsługujący taką stołówkę powinien mieć kwalifikacje fachowe, więc nie tylko znajomość podstawowych, a często przestarzałych wiadomości z zakresu żywienia chorych, lecz studia specjalne. Stołówki winny być kierowane przez dietetyków, a nadzór nad nimi winien sprawować lekarz-dietetyk, który będzie mógł sprostać zadaniu kwalifikowania do stołówki oraz nadzoru nad techniczną stroną żywienia. W Związku Radzieckim sprawa ta jest uregulowana zarządzeniem Ministerstwa Zdrowia z roku 1946, przerzucającym kierownictwo stołówek i odpowiedzialność lekarską na ambulatoria, przychodnie, i polikliniki rejonowe. Każdy chory, korzystający ze stołówki dietetycznej, podlega stałej obserwacji, ma swoją historię choroby itp., co sprawia, że stołówki te nie tylko odgrywają rolę w leczeniu chorych ludzi pracy, lecz również są miejscem poważnych prac naukowych.

Należy również zwrócić uwagę na ogromne znaczenie zorganizowania stołówek dietetycznych w domach wczasów, tych zwłaszcza, do których kieruje się pracowników na wczasy lecznicze. Dobre postawienie w tych domach sprawy żywienia jest czynnikiem niezmiernie ważnym dla restytucji zdrowia rzesz robotniczych.

Te krótkie rozważania o stołówkach dietetycznych nie wyczerpują rzecz jasna tak obszernego zagadnienia. Sądze jednak, że pisząc o tym, zwrócę uwagę czytelników, zainteresowanych w organizacji żywienia zbiorowego na ten ważny odcinek i wywołam obszerniejszą dyskusję na ten temat.

**CZY PODZIELIŁEŚ SIĘ JUŻ Z TWOIM PISMEM
„ŻYWIENIEM ZBIOROWYM”
DOŚWIADCZENIAMI SWEJ CODZIENNEJ PRACY**

STEFAN PAWŁOWSKI

Żywnie zbiorowe w CRS w nowej strukturze organizacyjnej

Z dniem 1 marca br. weszła w życie w całym pionie CRS nowa struktura organizacyjna, wzorowana na strukturze central państwowych.

Gospody spółdzielcze, uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego, z uwagi na swój specjalny charakter, łącząc produkcję, handel i usługi, zostały w nowej strukturze organizacyjnej CRS w sposób właściwy uwzględnione. Było to rzeczą konieczną, ze względu na fakt, że zagadnienie żywienia zbiorowego w przebudowie wsi, stanowiące nową dziedzinę pracy spółdzielczej, szukającą dopiero właściwych dróg rozwoju, wymaga specjalnej opieki i instruktarzu.

Jeżeli dodamy do tego złe tradycje karczmy czy prywatnych knajp, pokutujące dotąd na wsi polskiej, to wówczas staje się rzeczą jasną, jak poważną sprawą jest postawienie na należytych poziomie wiejskich gospód spółdzielczych.

Dotychczasowa forma organizacyjna żywienia zbiorowego w pionie spółdzielczości samopomocowej, nie pozwalała z jednej strony na właściwe potraktowanie tego zagadnienia, z drugiej zaś nie zapewniała należytej opieki instrukcyjnej. Stąd też, szereg naszych gospód nie wypełniało swego zadania służby mało i średniorolnym chłopom i robotnikom rolnym. Zamiast dostarczać ludności podstawowych pożytków, ograniczały się one do sprzedaży towarów handlowych, a w pierwszym rzędzie alkoholu.

Nowa struktura organizacyjna gwarantuje sprawę opieki instrukcyjnej i nadzoru w zakresie żywienia zbiorowego zostanie właściwie postawiona.

Przyjrzyjmy się więc bliżej, jak ona wygląda:

Podstawową jednostką organizacyjną jest Dział Żywienia Zbiorowego z odpowiedzialnym jednoosobowym kierownictwem, podlegającym dyrektorowi produkcji.

Dział dzieli się na 3 sekcje:

- 1) Planowania i sprawozdawczości
- 2) Nadzoru i Inspekcji
- 3) Technologiczną.

W zakresie planowania i sprawozdawczości Dział Żywienia Zbiorowego prowadzi następujące prace:

- a) przeprowadza szczegółową analizę rynku
- b) opracowuje wytyczne dla terminowego planowania, zaopatrzenia, zatrudnienia, finansowego i inwestycyjnego, kapitalnych remontów oraz ustala wytyczne dla sprawozdawczości.
- c) sporządza plany zbiorcze i ustawienia statystyczne.
- d) czuwa nad wykonaniem planów szczegółowych i analizuje wykonanie planów

W zakresie instruktarzu organizacyjnego Dział Żywienia Zbiorowego:

- a) przeprowadza badania w zakresie organizacji wewnętrznej zakładów oraz ustala projekty wzorowych form organizacyjnych
- b) opracowuje wytyczne dla ustalenia norm wydajności pracy oraz norm zużycia surowców i paliwa.
- c) wprowadza w życie poprzez instruktarz ustalone metody pracy.
- d) ustala w oparciu o obowiązujące przepisy, zasady kalkulacji w gospodach.
- e) opracowuje wnioski w sprawie etatów oraz współpracuje z komórką szkoleniową w zakresie szkolenia pracowników.

Natomiast w zakresie instruktarzu technologicznego Dział Żywienia Zbiorowego:

- a) współpracuje z właściwymi instytucjami w zakresie opracowywania receptur i jadłospisów.
- b) opracowuje od strony funkcjonalnej projekty budowy, adaptacji i kapitalnych remontów.
- c) współpracuje z komórką zaopatrzenia w dziedzinie zaopatrzenia gospód w urządzenia i sprzęt.
- d) współpracuje z komórką propagandy w zakresie żywienia zbiorowego.

Z tych przykładowo wyliczonych zadań wynika jasno, że Dział Żywienia Zbiorowego jako komórka centralna ma wyraźny charakter koncepcyjno-instrukcyjny, a nie operatywny.

Takie ustawienie komórki centralnej pozwoli na sumienne rozpracowanie zagadnienia właściwego ustawienia naszych gospód w okresie dokonywanej się przebudowy wsi.

Inaczej sprawa przedstawia się na szczeblu Oddz. Okręgowych. Zamiast inspektora, powołana została w Dziale Produkcji—Seksja Żywienia Zbiorowego. Zadaniem jej będzie opracowanie, według wskazań Centrali, wytycznych do planów produkcji i usług, zatrudnienia, zaopatrzenia, inwestycji, kapitalnych remontów, sieci i funduszy, rozpracowanie nakazów — planów dla poszczególnych komórek terenowych, kontrolowanie ich wykonania przy pomocy analizy sprawozdawczości.

Seksja Żywienia Zbiorowego przeprowadza inspekcję gospód oraz udziela niezbędnych instrukcji potrzebnych do normalnego ich funkcjonowania. Sprawuje ona również nadzór nad organizacją i metodami pracy oraz współdziała z komórką rewizyjną. Utrzymuje ścisły kontakt z WRN i WKPG w zakresie żywienia zbiorowego. Wreszcie sprawuje nadzór nad współzawodnictwem i racjonalizatorstwem jako czyn-

nikami wywierającymi poważny wpływ na wykonanie planów.

Dla zadań operatywnych w każdym Okręgu utworzono w Sekcji Żywienia Zbiorowego, stanowisko planisty oraz inspektorów, przyjmując jako przeciętną 1 inspektora na 30 gospód.

Na szczęblu PZGS nowa struktura przewiduje stanowisko pracy w zakresie żywienia zbiorowego, ale tylko w tym wypadku, jeżeli na terenie powiatu istnieje przynajmniej 10 gospód. Przy mniejszej ilości gospód 1 pracownik prowadzi sprawy kilku branż z tym zastrzeżeniem, że może mu przypadać najwyżej 15 zakładów. Stanowisko pracy Żywienia Zbiorowego na szczęblu PZGS dostarcza Oddziałom Okręgowym materiałów dla analizy rynku, rozpracowuje wytyczne w porozumieniu z PRN dla poszczególnych gospód, sporządza zbiorcze plany z powiatu, rejonizuje nakazy planów, analizuje sprawozdania poszczególnych zakładów i czuwa nad zaopatrzeniem gospód, wykonaniem planów oraz nad wprowadzeniem

w życie instrukcji i zarządzeń władz i komórek nadzorczych. W Gminnej Spółdzielni prowadzącej gospody — nowa struktura powierzyła opiekę i dozór nad zakładami produkcyjnymi jednemu z członków Zarządu, który odpowiedzialny jest za należyte funkcjonowanie gospody.

Tak wygląda w ogólnych zarysach struktura organizacyjna żywienia zbiorowego w pionie CRS.

Nie należy sądzić, że sama struktura usunie wszystkie bolączki. Decydować będzie człowiek — kadry. A zatem przystępując do wprowadzenia w życie nowej struktury, musimy zwrócić baczną uwagę na dobór kadr. Od ich doboru, nastawienia społeczno-politycznego, od przygotowania fachowego i zrozumienia, że praca na odcinku żywienia zbiorowego, to praca w służbie mało i średniorolnych chłopów i robotników — zależeć będzie, czy zadania jakie stoją przed gospodami spółdzielczymi w 2 roku Planu 6-letniego zostaną należycie wykonane.

FELIKS ŚWIĄTEK

○ wykorzystanie w przemyśle tłuszczu z resztek pokarmowych

Zagadnienie pełnego wykorzystania odpadów pokarmowych w zakładach żywienia zbiorowego, nie znalazło jeszcze należytego rozwiązania i ciągle znajduje się jakby na marginesie zagadnień głównych.

Jednym z najważniejszych odpadków, który niezauważony znika z naszych oczu razem ze spływem wody ze zlewozmywaka — są resztki tłuszczu, pozostające na talerzach po konsumpcji.

Te niewielkie ilości tłuszczu, zmywane przez dłuższy czas z dużej liczby talerzy, nagromadzają się w rurach kanalizacyjnych, tworząc zator. Zmusiło to zakłady gastronomiczne i przedsiębiorstwa murarskie w miastach skanalizowanych, do zastosowania urządzeń, chroniących kanalizację od zatłuszczenia. Urządzenia te polegały na wbudowaniu specjalnego zbiornika w przewody kanalizacyjne na terenie zakładu, w którym to zbiorniku zatrzymywałaby się na pewien czas woda, spływająca ze zlewozmywaków lub kotła. Pozwoli to na wypłynięcie na powierzchnię znajdującego się tam tłuszczu. Specjalne sitko w zbiorniku zatrzymuje skrzepnięty tłuszcz i nie pozwala mu na spłynięcie do rur. Tłuszcz ten zmieszany jest z resztkami pokarmowymi, tworząc tzw. szlam tłuszczowy, przeważnie wyrzucany, jako nieużyteczny odpad. Duże ilości zawartego w nim tłuszczu były więc i są marnowane.

Na marnotrawstwo to zwróciła uwagę Powiatowa Spółdzielnia Spożywców w Łodzi, i zainteresowała zagadnieniem tym Związek Spółdzielni Spożywców i P.P., „Bacutil”, który przystępuje do prac, związanych z akcją gromadze-

nia, odbioru i wykorzystania tłuszczów kanałowych. Tłuszcz pozostający na talerzach po konsumpcji nie może być marnowany. Kilkogramowe ilości pozostające na jednym talerzu, pomnożone przez tysiące talerzy, dadzą wiele kilogramów tłuszczu technicznego, który może być wykorzystany przy wyrobie mydła. Obliczmy w przybliżeniu, jakie ilości tego tłuszczu może dostarczyć miesięcznie zakład żywienia zbiorowego, wydający 1000 dań dzienne. Jeżeli przyjmujemy, że na każdym talerzu zostanie przeciętnie 3 gramy tłuszczu, to da nam to liczbę 90 kg miesięcznie z jednego tylko zakładu. Ten przybliżony rachunek wykazuje, że akcja będzie wysoce opłacalna, a niewykorzystanie tak ważnego źródła surowcowego jest marnotrawstwem, którego nie powinniśmy dłużej tolerować.

Mamy wiadomości, że i na innych terenach zagadnieniem tym zainteresowali się kierownicy zakładów żywienia zbiorowego. sądzą, że akcja zbiórki szlamu tłuszczowego będzie wkrótce prowadzona przez większość tych zakładów. Czekamy jedynie na ogłoszenie wyników prób, czynionych przez „Bacutil” w Łodzi. Chodzi bowiem o ustalenie % zawartości tłuszczu w szlamie, co pozwoli określić dokładnie opłacalność akcji, a także o skonstruowanie najlepszego typu zbiornika (odtłuszczacza) szlamu. Po ukończeniu prac wstępnych na terenie PSS w Łodzi, postaramy się zaznajomić czytelników „Żywienia Zbiorowego” z wynikami przeprowadzonych doświadczeń i z konstrukcją budowy zbiornika tłuszczu odpadkowego.

(artykuł dyskusyjny)

Kierownictwo stołówki spoczywa w ręku ob. Barbary Dalach, która chętnie udziela informacji i wyjaśnień.

— Stołówkę przy Szkole Głównej Służby Zagranicznej prowadzę od niedawna — mówi ob. Dalach, — za-

trudnia ona 11 osób. Pracę mamy trudną i odpowiedzialną. Musimy codziennie przygotować około 400 obiadów. Poza młodzieżą studiującą w naszej szkole, obsługujemy jeszcze Wyższą Szkołę Teatralną, Zakład Chemii Nieorganicznej i Zakład Chemii Organicznej UW. Niezależnie od obiadów, musimy przygotować i wydać około 200 śniadań, w godzinach od 8,45 do 12, które młodzież spożywa w czasie przerw między wykładami. Śniadanie składa się ze szklanki mleka lub kawy z mlekiem, kanapki z wędliną lub serem. Posiłek ten kosztuje 1,50 zł. Podstawowe posiłki wydajemy od godz. 13 do 15,30 w cenie 2 zł 40 gr. Chleb do obiadu dodaje się bez ograniczeń. Współpraca personelu układa się bardzo dobrze. Pracujemy w atmosferze koleżeńskości i wzajemnej pomocy.

— Na jakie trudności napotykacie w pracy? — pytamy.

— Specjalnych trudności nie mam. Zaopatrzenie stołówki ze strony WSS jest dobre. Otrzymujemy wszystkie produkty na czas, świeże i w dobrym gatunku. Przydałaby się mechanizacja obierania ziemniaków, co odciażyłoby pewną liczbę pracowników, które można byłoby zatrudnić w inny sposób.

— Czy istnieje na terenie szkoły Komitet Stołówkowy?

— Oczywiście. Komitet Stołówkowy został powołany po rozpoczęciu roku akademickiego. Składa się on z 5 przedstawicieli Komitetu Uczelnianego Zrzeszeń Studentów Polskich. Odbывamy co tydzień posiedzenia, na których dyskutujemy i omawiamy zagadnienia żywnościowe, ilość i jakość posiłków, układamy jadłospisy. Łączność Komitetu z kierownictwem stołówki utrzymywana jest przez członka dyżurnego Komitetu, który obecny jest codziennie przy wydawaniu surowca z magazynu, sporządzaniu posiłków i ich wydawaniu.

— Jak przedstawia się sprawa współzawodnictwa pracy w stołówce?

— Właściwego współzawodnictwa niestety nie ma. Zapoczątkowaliśmy tę akcję w styczniu br., ale z powodu braku wytycznych i regulaminu, na którym moglibyśmy się oprzeć, nie dała ona należytych wyników.

Udzielamy obywatelce kierownicze wyczerpujących wyjaśnień, jak należałoby, opierając się na doświadczeniach innych zakładów, stworzyć regulamin i zorganizować współzawodnictwo. Obecny przedstawiciel Komitetu Stołówkowego obiecuje pomoc w organizacji.

Zwiedzamy lokal. W kuchni czysto i schludnie. Personel odziany w czyste, białe fartuchy. W dwóch du-

żych kotłach paruje apetyczna zupa pomidorowa, w trzecim miesza makaron pomocnica kucharki ob. Leokadia Grela. Kierownicza kuchni, ob. Katarzyna Kubiak wprawnymi ruchami kroi duże porcje schabu.

— W stołówce pracuję od czasu przejścia przez WSS — mówi ob. Kubiak. Z pracy jestem zadowolona. Staramy się jak najrzetelniej obsłużyć gości. Stołownicy są zadowoleni, co daje nam wiele satysfakcji. Pracę mamy ciężką. Czteryście obiadów dziennie i śniadania, to nie fraszka. Staramy się, aby nie było opóźnień w wydawaniu obiadów. Poczyniliśmy oszczędności w paliwie. Resztki pozostałe z obiadów zabierane są przez hodowców trzody chlewnej. Otrzymane stąd pieniądze wpłacamy do kasy stołówki.

— Czy otrzymujecie premie?

— Jak dotąd, premii nie otrzymujemy. Wiemy, że kierownicza stołówki czyni o to starania w biurze WSS.

Zwiedzamy magazyny. Pomieszczenia małe i ciasne. W jednym wilgoć. Intendent szkoły przyrzeka zainstalować tu mały grzejnik. Wszędzie panuje ład i porządek. Mięso przechowywane jest w oddzielnym, chłodnym pomieszczeniu.

Wchodzimy na salę jadalną. Większa część stolików zajęta. Młodzież z niecierpliwością oczekuje wybijcia godziny 13, pory rozpoczęcia wydawania obiadów. Nadmienić należy, że studenci Szkoły Głównej Służby Zagranicznej, doceniając wysiłek personelu stołówki, obsługują się chętnie sami, przynosząc potrawy do stolików i zwracając zużyte naczynia do zmywalni.

Przysiadamy się do jednego stolika. Nasz sąsiad, ob. Żebrowski, student Szkoły Głównej mówi:

— Jadam tu obiady od początku roku akademickiego, są smaczne, pożywne i obfite. Po zjedzeniu obiadu jestem syty do wieczora. Podkreślić należy dobrą wolę personelu, który spóźniającym się z wykładów studentom, nigdy nie odmawia wydania obiadu po upływie oficjalnego terminu. Ogół kolegów jest zadowolony z działalności naszej stołówki.

Ogólnie biorąc, wrażenia nasze ze stołówki przy Szkole Głównej Służby Zagranicznej, prowadzonej przez WSS, są bardzo dobre. Stołówka spełnia należycie swe zadania. Studiująca młodzież, z której większość pochodzi z klasy robotniczej i chłopskiej, ma możliwość otrzymywania na terenie szkoły taniego, smacznego i pożywnego posiłku. Jest to niewątpliwie duże ułatwienie w studiach.

BOLESŁAW GROMADZKI

Zakłady żywienia zbiorowego w Bielsku-Białej

Od wielu dziesiątków lat most, na małej rzeczce Białce, dzielił zamiast łączyć dwa miasta: Bielsko, ważny ośrodek przemysłu włókienniczego i Białą, ośrodek przemysłu metalowego i włókienniczego.

W czasach zaborów, tu, przez most na Białce, biegła granica niemiecko-austriacka, której wspomnienie, trwało całkiem niepotrzebnie, do niedawna.

Długie lata niewoli wywarły swe piętno na obliczu dwóch miast. Niemcy umieli lepiej gospodarować, więcej dbali o rozwój przemysłu — Austriacy nie przykładali wagi i znaczenia do rozwoju Białej. Rażące różnice są też widoczne do dnia dzisiejszego.

W okresie przedwojennym rady sanacyjne nie zdobyły się na zlikwidowanie pozostałości zaborczych podziałów w tym zakątku Rzeczypospolitej. Dopiero Polska Ludowa utworzyła z obu miast jeden rejon administracyjny i gospodarczy, jedno miasto, włączając Białą do Bielska. Dzięki temu od 1 stycznia 1951 roku, nastąpiło scalenie obu ośrodków miejskich, które otrzymały nazwę Bielsko-Białej.

Trudno tu rozwozić się szeroko nad korzyściami, jakie wynikają z połączenia obu miast w jedno, zarówno z punktu widzenia administracyjnego, jak i potrzeb ludności, żyjącej po obu stronach Białki. Obecnie Bielsko-Biała, licząca 51.500 mieszkańców, zajmuje niewątpliwie należne sobie miejsce w socjalistycznej gospodarce Polski Ludowej.

Bielsko-Bialskie Zakłady Gastronomiczne

Bielsko-Bialskie Zakłady Gastronomiczne rozpoczęły pracę 4 stycznia 1951 r. Dnia tego zjechała do Bielska ekipa organizacyjna i rozpoczęła walkę o lokale. Obiektywnie należy podkreślić, że Miejska Rada Narodowa odniosła się pozytywnie do planów BBZG, jakkolwiek do końca lutego Dyrekcja BBZG nie otrzymała oficjalnych przydziałów na lokale, wytypowane przez MRN i zatwierdzone przez Woj. Radę Narodową. Wręczenie nakazów należy wprowadzić do formalności, jednak należałoby ich dokonać, aby BBZG wiedziały ostatecznie czego się trzymać.

Brak przydziałów nie zahamował prac remontowych, które trwają... na kredyt. Kredyty inwestycyjne, przyznane BBZG nie zostały do chwili obecnej uruchomione przez Wojewódzka Radę Narodową w Katowicach i Dyrekcja ma wiele kłopotów z przedsiębiorstwami budowlanymi, którym codziennie obiecuje pieniądze. Dyrekcja BBZG nie może również zaopatrzyć się w potrzebny sprzęt z braku kredytów. Np. w PDT Bielskim czekają nakrycia stołowe, ale nie ma ich za co wykupić. PDT ostrzega, że nie może dłużej czekać i magazynować artykułów, potrzebnych na rynku.

W chwili obecnej przeprowadza się remonty w dwóch lokalach, obliczonych na 220 miejsc. Według planu obie bezalkoholowe gospody mają być otwarte

w marcu br. i będą wydawać obiady domowe oraz dania à la carte.

Plan — nakaz przewiduje uruchomienie w 1951 roku 7 lokali w Bielsku, a plan własny, operatywny przewiduje jeszcze dodatkowo uruchomienie 4 lokali w Białej oraz 1 gospody w Szczyrku. W następnym roku BBZG przewiduje uruchomienie lokali w powiecie Bielsko-Bialskim.

Sprawa kadr, według optymistycznych zapewnień dyrektora BBZG, nie nastęrczy trudności. Będą organizowane kursy dorywcze dla kelnerów, a poza tym w Bielsku ma być zorganizowany stały ośrodek szkoleniowy dla pracowników gastronomicznych, rekrutujących się z szeregów ZMP i Ligi Kobiet. Ośrodek ten ma być finansowany przez Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego a prowadzony przez Bielsko-Bialskie Zakłady Gastronomiczne. Ośrodek ma szkolić personel dla wszystkich zakładów gastronomicznych w Polsce.

Ten pobieżny przegląd prac organizacyjnych BBZG wykazuje wprowadzenie szeregu trudności, z jakimi boryka się dyrekcja, ale jej optymizm i wytrwałość przetrwa woli niewątpliwie na otwarcie lokali w przewidzianym terminie i na podjęcie normalnej pracy. Należy tu również podkreślić, że nawet brak biura w chwili obecnej nie podważa tego optymizmu, gdyż BBZG urzęduje w „gospodzie”, ale liczą na obietnice MRN przydzielenia im lokalu po b. urzędzie likwidacyjnym.

Gospody Bielsko-Bialskiej Spółdzielni Spożywców

Bielsko-Bialska Spółdzielnia Spożywców powstała z połączenia dwóch spółdzielni, pracujących na terenie Bielska i Białej i poza licznymi sklepami, które prowadzi w obu miastach, produkcją pieczywa i wód gazo- zowych, zajmuje się również organizacją żywienia zbiorowego. Obecnie BBSS prowadzi 15 gospód, 2 cukiernie i 10 stołówek zamkniętych, z czego na Bielsko przypada 9 gospód, w tym 2 cukiernie, a na Białą — 6 gospód.

Jeżeli chodzi o wyposażenie gospodarskie i techniczne, to kierownik działu żywienia zbiorowego BBSS narażka na całkowity brak maszyn. Brakuje również noży, widelcy oraz sprzętu kucharskiego. Rok temu BBSS zamówiła sprzęt w Centrali Metalowej i do dnia dzisiejszego zamówienie nie zostało wykonane. Poważ- ne kłopoty ma spółdzielnia w Bielsku z płytami kuchennymi. Znajdujące się na rynku, nie nadają się, ze względu na rozmiary, do kuchen gospód bielskich. Kierownik uważa, że należałoby rozpocząć produkcję standaryzowanych płyt kuchennych i wtedy można by dostosować do tych rozmiarów paleniska.

Gospody odczuwają również brak szkła, które nie nadeszło z Centrali Ceramicznej, pomimo wysłanego pół roku temu zamówienia.

A jak wygląda zaopatrzenie gospód w Bielsko-Białej w artykuły żywnościowe?

Na zasadzie zarządzenia Ministerstwa Handlu Wewnętrznego gospody ludowe miały być uprzywilejowane, szczególnie jeśli chodzi o asortyment mięsa. Pomimo tego BBSS nie otrzymuje gatunków mięsa prze- widzianych zarządzeniem. Najgorzej przedstawia się sytuacja z podrobami. Również asortyment wędlin jest ubogi i wywołuje skargi konsumentów.

Dobrze wywiązuje się z dostaw Centrala Ogrodnicza w Bielsku, zaopatrując wzorowo w jarzyny i owoce gospody Bielsko-Bialskie. Centrala Rybna dostarcza tylko dorsze. Przemysł fermentacyjny zaopatruje wó- rowo w piwo i wody gazowe, znacznie gorzej w wino, które są dostarczane w małych ilościach i nierówno- miennie.

Przedmiotem specjalnej troski dyrekcji BBSS jest sprawa właściwego doboru kadr. Stary zespół kelner- ski, pomimo dobrej woli kierownictwa gospód, musiał ustąpić miejsca młodemu narybkowi, gdyż niektóre nie- dobre nawyki, nie mogły być dłużej tolerowane. Mło- dy personel, rekrutujący się z członkiń Ligi Kobiet, dy trzeba było szkolić, szkolenie jednak nie zawsze daje pożądane rezultaty. Ostatnio np. zakończono kurs dla kelnerów, dobór uczestników kursu był jednak tak kiepski, że z 35 absolwentów zaledwie 2 osoby można było zatrudnić.

Na marginesie sprawy kadr należy również podkre- ślić, że likwidacja sztucznej granicy pomiędzy Biel- skiem a Białą, wpłynie dodatnio na zapobieżenie plyn- ności załóg pracowniczych; przed tym bowiem odby-

wały się ustawiczne wędrówki z Bielska do Białej i odwrotnie, ze względu na różne stawki płac, istnie- jące w obu miastach.

Należy jeszcze dodać, że wszystkie niemal gospody w Bielsku pozbawione są dostatecznego zaplecza, co wywołuje olbrzymie trudności przy masowym wydawa- niu obiadów. W wielu gospodach brakuje magazynów, izb do zmywania, szatni. Trudne warunki mieszka- niowe w Bielsku nie pozwalają jednak na przebudowę gospód.

Zwiedzamy gospody

Wędrówkę po lokalach w Bielsko-Białej zaczynamy od reprezentacyjnego lokalu „Pod pocztą”, położonego w Centrum Bielska. Gospoda ma jedną dużą salę dan- cingową, dwie sale mniejsze oraz taras. Stoliki przy- kryte ceratami, brak białych obrusów i kwiatów. Moż- na tu otrzymać obiad popularny za 2,40 zł. i klubowy za 4,35 zł. Obiadów domowych nie ma.

Menu obiadu popularnego składa się z jednej zupy i dwóch dań do wyboru, obiadu klubowego — z zupy i trzech dań do wyboru. Można również zamówić da- nia a la carte, w cenie od 3,60 zł. do 8,20 zł. W gospo- dzie, pomimo pory obiadowej nie ma przepełnienia. Odwrotnie — szereg stolików świeci pustkami. Jedna z sal zamknięta — używa się jej tylko do zabaw w soboty lub wynajmuje na przyjęcia, które rzadko się jednak odbywają.

Bufet i kuchnia proszą się o remont, o pomalowanie ścian i sufitów. W kuchni jest ciasno, bardzo ciasno. Brak zaplecza uniemożliwia normalną pracę. Ziemia- ki obiera się opodal płyty kuchennej. Fakty te nie po- winny mieć wpływu na zmywanie naczyń, a tymcza- sem zmywanie to odbywa się w warunkach niehigie- nicznych, w jednej wodzie, bez płukania. Nie trzeba dodawać, jak wygląda ścierka po wytarciu pięciu ta- leryzy.

Przeglądamy książkę zażeń. Znajdujemy w niej wiele pochwał dla personelu, który odznacza się grzecz- nością i sumiennością w pracy. Nagan o poważniej- szym znaczeniu — nie znaleźliśmy.

* * *

„Bar żywiecki” znajduje się przy ulicy Zamkowej 3. Rozporządza dwoma niewielkimi salkami, o stale ob- łożonych stolikach. Bar ma do wyboru 12 zimnych za- kąsek oraz 11 gorących dań a la carte, w cenie od 1,20 zł. do 5,40 zł. Patrząc na spis potraw i na pełne talerze, niesione przez kelnerów, zastanawiamy się, dlaczego to olbrzymi filet z rybem kosztuje tu 5,40 zł, podczas gdy za identyczny w Warszawie, Krakowie czy Katowic- ach, płaci się 8—10 zł. Bar nie wydaje obiadów, ale obfite i stosunkowo tanie porcje a la carte, cieszą się olbrzymim powodzeniem.

Kuchnia zbudowana jest w formie wydłużonej kisz- ki, tuż za nią garmażernia. Brak zaplecza powoduje trudne warunki pracy. Wszystkie parapety okien, każ- dy wolny kąt jest wykorzystany. Ziemiaki obiera się w przejściu do garmażerni. Tuż obok prasuje się bie- liznę stołową. Zmywanie naczyń odbywa się w lep- szych warunkach higienicznych niż „Pod Pocztą”, choć daleko jeszcze i tu do ideału. Naczynia płucze się w bieżącej wodzie, a następnie wyciera ścierką.

Książka zażeń zamieniona w hymn pochwalny.

* * *

Gospoda Nr 14 w Białej ma wspaniałe wyposaże- nie techniczne. Piękna kuchnia gazowa i węglowa. Znakomicie urządzona lodownia. Lodówki elektrycz- ne. Specjalny aparat elektryczny do suszenia naczyń. Pomysłowa budowa okienek przy kuchni pozwala na podwójną rotację talerzy — z daniami i talerzy brud- nych, które wędrują prosto do zmywalni, znajdującej się w osobnej izbie. Tak wyposażona technicznie gos- poda jest niestety jedyną w Bielsko-Białej. W gospo- dzie tej BBSS zamierza urządzić lokal rozrywkowy.

Na zakończenie naszej wędrówki, odwiedzamy jesz- cze Gospodę Ludową PDT, znajdującą się w centrum Bielska. 1 marca br. gospodę tę mają przejąć BBZG. Gospoda PDT znajduje się w obszernej, długiej sali, wzorowo urządzonej. Nastawiona jest na wydawanie obiadów popularnych i klubowych. Na zapytanie, cze- mu nie wydaje się obiadów domowych, kierownik gospo-

dy oświadczył, że zwrócił się do Miejskiej Rady Narodowej z odpowiednim wnioskiem w początkach stycznia br., uzyskał jednak odpowiedź, że w takim mieście jak Bielsko wystarczy jeden lokal (tj. „Dworcowa”), który wydaje obiady domowe. Podobną odpowiedź uzyskały BBSS na swój wniosek wydawania obiadów domowych w lokalach spółdzielczych. Stanowisko Miejskiej Rady Narodowej jest sprzeczne z ostatnim zarządzeniem Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, polecającym wprowadzenie obiadów domowych w jak największej ilości gospód spółdzielczych.

Czy plany są realne?

Podczas wędrowki po gospodach w Bielsku-Białej, nasunęły się nam następujące wnioski: Bielsko-Biała ma w chwili obecnej 16 lokali i dwie uspołecznione cukiernie (obie w Bielsku). Powstaje pytanie, czy plan Bielsko-Bialskich Zakładów Gastronomicznych, przewidujący otwarcie 7 nowych lokali w 1951 roku w Bielsku-Białej jest realny czy zachodzi rzeczywistość

potrzeba otwierania takiej liczby nowych gospód, czy nie należałoby wyjść raczej w teren, w powiat bielskiobialski? Fakty mówią bowiem, że w istniejących lokalach nie ma tłoku, że w niektórych nawet frekwencja gości jest mniejsza od przeciętnej.

Zastrzeżenia nasze nie mają oczywiście zamiaru przesądzać sprawy, wpływają jedynie z uczciwie pojętego obowiązku sprawozdawcy, nakazującego zwrócenie uwagi na konieczność zbadania tej sprawy i dopiero potem ustalenie planu sieci, ilości i rodzaju nowo otwieranych lokali.

Należy więc odpowiedzieć na pytanie czy tworzyć nowe lokale i to czasami jeden obok drugiego (nowy lokal BBZG w remoncie, obok PDT, tuż obok „Pod Pocztą”), czy też przejąć pewne lokale od BBSS i zaopatrzyć je w urządzenia, umożliwiające postawienie ich na odpowiednim poziomie.

Jest to zagadnienie napewno ważne. Zwłaszcza w chwili obecnej, gdy wielkie zadania Planu 6-letniego wymagają od nas cnoty oszczędności.

Nasi korespondenci piszą...

MARIA KROWACKA Toruń

Szkolimy nowe kadry

Musimy z przykrością stwierdzić, że jest jeszcze wiele niedociągnięć w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego. Pełnimy w dziedzinie tej wiele błędów, spowodowanych brakiem doświadczenia, a przede wszystkim niewystarczającą liczbą sił fachowych. W Toruńskiej Spółdzielni Spożywców, prowadzącej liczne zakłady zbiorowego żywienia, trudności te występują bardzo jaskrawo, nie zrażają nas one jednak. Dążymy do postawienia naszych placówek na takim poziomie, aby nawet przeciwników stołówek i gospód przekonać o użyteczności, a zwłaszcza o dobrodziejstwie jakim są one dla pracujących kobiet, uwolnionych od troski o przygotowywanie posiłków indywidualnych dla swych rodzin.

Dokonać tego chcemy głównie przez wzmożenie akcji szkolenia zawodowego nowych kadr. Nasze zakłady zbiorowego żywienia muszą dysponować siłami fachowymi, nie tylko zapoznanymi z najnowszymi zasadami dietetyki, lecz także świadomymi ogromu stojących przed nimi zadań. Dotychczas praktykowany sposób przeszkalanania młodego narybku, kierowanego przez DOSZ do zakładów zbiorowego żywienia, nie daje zadowalającego rezultatu. Praktyka absolwentek szkół zawodowych gastronomicznych w zakładach, ograniczała się raczej do roli biernych obserwatorek, od czasu do czasu wykonujących jakieś mniej ważne prace pomocnicze. w przystępie dobrego humoru kucharki. Młode adeptki sztuki kulinarnej, jako przyszłe „konkurentki” nie zawsze dopuszczane są do „tajemnic zawodowych”. Wszelkie interwencje ze strony opiekuna czy dyrekcyj zakładu były honorowane przez personel zawodowy jedynie w teorii.

Zarząd Toruńskiej Sp. Spożywców w celu umożliwienia gruntownego przeszkolenia absolwentek szkół zawodowych, oddał w listopadzie ub. r. do dyspozycji uczennice Państwowego Liceum Gospodarczego jedną jadalnię, gdzie

pod kierownictwem TSS a nadzorem fachowym sił nauczycielskich Liceum — uczennice wykonują wszelkie prace, wchodzące w zakres przygotowania i wydawania posiłków oraz administracyjnego prowadzenia zakładu, wykazując w tej pracy dużo inicjatywy, zapału i dobrej woli.

Jesteśmy pewni, że to, co było w roku ubiegłym eksperymentem — stanie się podstawą wychowania nowego, teoretycznie i praktycznie przeszkolonego personelu, także i dla pozostałych zakładów żywienia zbiorowego naszej spółdzielni.

Postawienie omawianej placówki na poziomie jadalni wzorcowej, wymaga poważnych przeróbek lokalowych oraz zaopatrzenia jej w konieczny sprzęt kuchenny, zwłaszcza nakręca stołowe, których brak utrudnia sprawne obsłużenie stołowników. Ufamy, że i te braki zostaną w niedługim czasie usunięte.

J. BELDZIKOWSKI

Praca Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Gdyni

PSS w Gdyni — jedna z najpoważniejszych placówek handlu uspołecznionego na terenie miasta, prowadzi 15 zakładów zbiorowego żywienia, w tym 3 restauracje spółdzielcze i 1 kawiarnię. Reszta — to stale wzrastająca sieć stołówek.

Wśród lokali restauracyjnych na plan pierwszy wybija się restauracja Nr 2 w Orłowie, która po gruntownej przebudowie wnętrza i pomieszczeń kuchennych, zdobyła sobie uznanie świata pracy, zamieszkałego na tym przedmieściu. Omawiana restauracja była do niedawna przedmiotem częstych notatek krytycznych w prasie, gdyż istotnie lokal pozostawiał dużo do życzenia, co szczególnie uwidaczniało się w okresie letnim, okresie masowego napływu wczasowiczów. Ówczesne kierownictwo zakładu nie stało na wysokości zadania, a rozgorzyczeni konsumenci uwieczniali swe słuszne skargi w książ-

ce zażeń, podkreślając brak czystości w lokalu, niesmaczne posiłki, zły dobór personelu.

Tym więc przyjemniej jest skonstatować, że praca w restauracji Nr 2 usprawniła się, że nowopowołany kierownik ob. Czesław Pujak, jest doskonałym fachowcem, przy którego współpracy i wskazówkach przeprowadzono cały szereg zmian, zarówno technicznych jak i personalnych. A więc przebudowano całkowicie lokal restauracyjny i przystosowano kuchnię do maksymalnej wydajności posiłków. Dobrano odpowiedni personel, z którym przeprowadza

się tygodniowe narady robocze, w celu omówienia możliwości osiągnięcia jeszcze lepszych wyników w pracy. Personel zakładu bierze intensywny udział we współzawodnictwie. Obroty placówki stale przekraczają plan.

Wisząca na widocznym miejscu książka zażeń i życzeń zawiera już teraz przeważnie słowa uznania dla personelu restauracji i zarządu spółdzielni.

„Nowej” — bo za taką należy ją uważać — placówce życzymy dalszej, pożytecznej działalności dla dobra świata pracy.

Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH

JADWIGA GRZELSKA

Kontrola społeczna w zakładach żywienia zbiorowego

Cz. II

Kontrola kuchni

Należy przyjąć zasadę, aby równocześnie pełnił dyżur przynajmniej 2 kontrolerów — jeden w kuchni i jeden na sali. W zakładach posiadających kilka sal konsumpcyjnych, na każdej sali dyżuruje jeden kontroler społeczny. Kontroler pełniący swe czynności w kuchni przestrzega należytego przygotowania surowców i wydawania posiłków na salę. Jest pożądane, aby kontroler posiadał pewne minimum znajomości procesów produkcji w tej dziedzinie.

Kierownik zakładu i kierownik kuchni określają w przeddzień, na ilu konsumentów należy przygotować posiłki, ustalają jadłospis i na tej podstawie sporządzają zapotrzebowanie na odpowiednie ilości surowców. Podstawą do ustalenia ilości posiłków na dany dzień, może być przeciętna z jednego tygodnia i konkretne, dodatkowe zamówienia. Operując się na tych danych, kalkulator sporządza zestawienie rozchodu produktów i kalkulację, w której bierze się pod uwagę ilość produktów potrzebną na przygotowanie poszczególnych dań, ogólną ich ilość i wartość posiłków.

Konieczne jest zestawianie jadłospisu na kilka dni naprzód. Jeszcze lepiej jest, jeśli układa się jadłospis na cały miesiąc, uwzględniając w nim dania mięsne, rybne, mączne, jarzyny itd. Zapewnia to maksymalne urozmaicenie jadłospisu oraz umożliwia planowe i zorganizowane zaopatrzenie w surowce i produkty.

Kontrolerzy powinni wymagać, by w każdej stolówce przygotowano codziennie nie mniej niż dwa pierwsze, trzy drugie i trzy trzecie dania smaczne, pożywne i odpowiadające życzeniom konsumentów. Celem utrzymania ciągłości w realizacji jadłospisu, magazyn winien być zaopatrzony w surowce na magazyn winien być zaopatrzony w surowce na przynajmniej 2 tygodni. Kontroler powinien sprawdzać, czy określone w kalkulacji produkty zostały w całości dostarczone z magazynu na podstawienie specjalnego zapotrzebowania. Przy wydawaniu ich z magazynu, wyważaniu i przeliczaniu, obecny jest kontroler społeczny.

W wypadku, kiedy zachodzi potrzeba przygotowania większej ilości posiłków niż ustalono pierwotnie, kontroler winien dopilnować, aby zapotrzebowano specjalnym zleceniem, dodatkowe ilości surowca, z wyszczególnieniem, na ile porcji ma on być zużyty. Otrzymane z magazynu surowce kierownik kuchni przekazuje pracownikom kuchni do obróbki i produkcji.

Sprawdzanie surowca przed wrzuceniem do kotła.

Przy obróbce produktów w stanie surowym powstają odpadki. Istnieją normy odpadków i normy wydajności gotowej produkcji. Administracja ma obowiązek dostarczenia ich kontrolerowi. Sprawdzając wkładanie półfabrykatów do kotła, kontroler powinien przestrzegać, by odpadki mieściły się w granicach norm oraz by produkty były ważone, a nie brane „na oko”. Dla przykładu podajemy radziecki rozrachunek z przygotowania obiadu dla 850 ludzi:

I danie — zupa jarzynowa. Wzięto 100 g ziemniaków na każdą porcję, co daje $100 \text{ g} \times 850 = 85 \text{ kg}$. Odpadki nie powinny wg norm przekraczać 25%, a więc $85 \times 0,25 = 21,25 \text{ kg}$. Waga obranych ziemniaków wynosić winna zatem $85 \text{ kg} - 21,25 \text{ kg} = 63,75 \text{ kg}$. W ten sam sposób należy postępować ze wszystkimi pozostałymi artykułami, użytymi do produkcji zupy, oprócz tłuszczów, przy których nie ma odpadków. Normy odpadków dla ziemniaków i warzyw są różne, w zależności od pory roku.

Kontrolerowi ułatwia czynności znajomość pojemności zainstalowanych w kuchni kotłów i garnków. Pojemność ta winna być zapisana w księdze inwentarzowej oraz na zewnętrznej stronie kotłów. Dzięki temu kontroler wiedząc np. że przygotowuje się posiłek dla 400 osób, może szybko zorientować się, czy do kotła włożono właściwe ilości surowca.

Jeżeli wkładanie surowca do kotła ma miejsce kilka razy, ze względu na wydawanie posiłków w różnych porach dnia lub małą pojemność kotłów — kontroler winien prawidłowość wrzutów sprawdzać każdorazowo.

Wydawanie dań konsumentom

Do zadań kontrolera należy dopilnowanie, aby konsumentom wydano tyle porcji, na ile użyto surowców, gdyż zdarzają się wypadki, że kuchnia kosztem jakości posiłków wydaje więcej porcji. Kontroler winien więc uważać, by podawano pełne talerze pierwszych dań oraz by dania drugie były zgodne z normami i ważone. Waga porcji winna być podana konsumentowi do wiadomości za pomocą odpowiednich wywieszek w salach. Niezależnie od tego pożądane jest wrywkowe sprawdzanie wagi przez kontrolerów.

Jeżeli placówka wydaje zbiorowo obiad na oddalony zakład pracy, kontrola polega na dopilnowa-

niu wydania pełnej ilości porcji i dostarczenia ich w całości konsumentom.

Specjalną uwagę poświęcić należy powstającym pozostałościom pobranych z magazynu surowców i sposobowi ich rozchodowania (zwrotom). Pozostałości te winny być zgodne z zapisami buchaltaryjnymi. W razie zauważenia jakichkolwiek rozbieżności, należy natychmiast zażądać ich wyjaśnienia i usunięcia. W wypadkach poważniejszych należy sporządzić protokół.

Sprawdzanie jakości pożywienia

Zasadniczym warunkiem wysokiej jakości produkcji stołówek jest prawidłowa pod względem składu i wagi zawartość kotła. Duże znaczenie ma również obróbka kulinarna produktów i racjonalne użytkowanie warzyw, ziemniaków, zieleniny, grzybów, przypraw itp. Nie wyklucza to celowości badania dań. Wyniki tych badań należy zapisywać w specjalnym dzienniku. Analiza zapisów ułatwi ustalenie, jakie niedomagania występują nagminnie i kto jest za nie odpowiedzialny. Ważną rzeczą jest podawanie posiłków gorących oraz zainstalowanie podgrzewaczy dla posiłków przewożonych poza lokal zakładu.

W zakresie badania jakości posiłków, kontroler winien być w kontakcie z laboratorium badania środków żywności, do którego oddaje się do analizy pobrane próbki. Jeżeli próbę trzeba pobrać natchmiast, a laboratorium nie może przysłać swego pracownika, kontroler winien pobrać próbę sam, w obecności przedstawiciela administracji do dokładnie czystego naczynia, opieczetować, załączyć odpis kalkulacji i wysłać do laboratorium. Próby należy brać z tych porcji, które przygotowane są już do podania konsumentom. Kontroler ma obowiązek zapoznać się z wynikami analizy.

Zużytkowanie odpadków produkcji

Walka o oszczędne, ekonomiczne użytkowanie produktów wchodzi również w zakres obowiązków kontrolera społecznego. Dlatego powinien on żądać od administracji zakładu zbierania krochmalu, tłuszczów itp. oraz innych odpadków. Nie pociąga to za sobą żadnych dodatkowych kosztów, a przynosi duże oszczędności. Np. na odpadkach od produkcji, obliczonych na 100 konsumentów, można wykarmić 1 świnię. Daje to w skali krajowej poważne oszczędności.

Sprawdzanie stanu sanitarnego stołówek

W każdym zakładzie powinny być wywieszone przepisy sanitarne. Kontrolerzy mają prawo żądać, aby wszyscy pracownicy byli dobrze z tymi przepisami obznajmieni. Anty-sanitarny stan kuchni, miejsc składowania produktów, obróbka ich — bez przestrzegania zasad higieny, mogą stać się przyczyną zachorowań konsumentów.

Niedopuszczalne jest mieszanie posiłków pozostałych z dnia poprzedniego ze świeżo przygotowanymi. Posiłki „wczorajsze“ mogą być podawane tylko za zezwoleniem nadzoru sanitarnego, po zbadaniu i powtórny przygotowaniu.

Kontroler winien wiedzieć, że produkty łatwo psujące się, wydają hurtownie na podstawie specjalnego dokumentu, zawierającego dane co do terminu, w jakim produkt musi być oddany do produkcji.

Do obowiązków kontrolera należy również sprawdzanie higieny osobistej personelu, czystości odzieży, mycia rąk przed pracą, stanu zdrowia. Każdy pracownik winien mieć książkę zdrowia, w której zapisywane są wyniki comiesięcznych, obowiązkowych badań lekarskich.

Zasad higieny należy szczególnie pilnie przestrzegać latem.

Organizacja obsługi konsumentów

Dobrze zorganizowaną placówkę cechuje szybkość i sprawność obsługi. Administracja powinna sporządzić wykaz kolejności, w jakiej robotnicy dużego zakładu pracy będą jedli obiad w stołówce, przez co zapobiegnie się powstawaniu niepotrzebnych kolejek i straty czasu. W razie tworzenia się kolejek przed kasą należy niezwłocznie uruchomić kasę dodatkową.

Kontroler przestrzega, by zakład miał przynajmniej podwójny komplet nakryć, noży, łyżek i widelcy.

Jadłospis, cena i waga dań

W wielu zakładach jadłospis zestawiany jest niestarczająco, nieczytelnie. Kontroler pilnuje, aby przed wydawaniem posiłków, znalazła się na sali dostateczna ilość jadłospisów, w których wyszczególnione być powinny: nazwa dania, waga i cena. Dania, których już zabrakło, należy w sposób estetyczny wykreślić z karty.

Tok pracy i wynagrodzenie personelu

Kulturalna i fachowa obsługa konsumentów, zależy obok przygotowania zawodowego i społecznego pracowników, również od dobrej organizacji pracy. Każdej kelnerce i pracownicy pomocniczej należy przydzielić określoną ilość stolików do obsługi. Wynagrodzenie pracy kelnerek i sprzątaczek opiera się na akordowej tabeli plac. Wysokość wynagrodzenia zależy od ilości podanych konsumentom dań.

Oprócz wynagrodzenia za pracę akordową, można wypłacać kelnerkom i sprzątaczkom premie w wysokości 20% stawki zasadniczej miesięcznie, jako nagrody za wzorową obsługę konsumentów.

Premie za wykonanie kwartalnych obrotów otrzymują również kierownicy placówek. Premie te — w połowie lub całości — mogą być cofnięte, jeśli w zakładzie istnieją jakieś niedociągnięcia z winy kierownictwa. Akordowy system obowiązuje w odniesieniu do kucharzy i pomocy kuchennej. Pracownicy ci mogą również otrzymywać 20% premie, o ile nie ma skarg i zażaleń na ich pracę.

Podstawą do opracowania broszury, z której streściliśmy kilka rozdziałów, dotyczących stołówek i bufetów, są postanowienia, zarządzenia, przepisy, instrukcje i okólniki Ministerstwa Handlu ZSRR oraz uchwały w tym zakresie WCSPP. Materiały te uzupełniają treść omawianej broszury.

Zdajemy sobie sprawę, że omawiane zagadnienia są znane większości pracowników naszych zakładów zbiorowego żywienia. Nie są one natomiast dostatecznie znane kontrolerom społecznym, a formy stosowanych obecnie prób tej kontroli, nie zapewniają systematyczności, ciągłości, ani tak koniecznego instruktora. A te właśnie cechy dominują w pracy społecznych kontrolerów radzieckich. W organizacji pracy kontroli społecznej w ZSRR przebiega na każdym kroku troska o właściwy dobór ludzi i ich stałe doszkalanie.

Życzyć by sobie należało, by panująca u nas dotychczas dorywczość kontroli społecznej, jej fragmentaryczność, ustąpiły miejsca planowemu, świadomemu i konsekwentnemu działaniu. Wtedy stołówki, bufety i gospody będą mogły pełnić i lepiej służyć przewidywanym celom. Doświadczenia radzieckie mogą być dużą w tym zakresie pomocą.

Ponieważ zakłady zbiorowego żywienia służą ludziom pracy — do kontroli nad nimi stanąć winni jak najrychlej aktywiści społeczni, a formy organizacyjne kontroli muszą być opracowane przez związki zawodowe i terenowe Rady Narodowe.

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI i JULIUSZ TURBOWICZ

Rachunkowość zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR

cz. III.

Kalkulacja

I. Postanowienia ogólne

1. Na cenę wytwarzanych przez zakłady żywienia zbiorowego przerobów składają się wydatkowane na surowce faktyczne koszty oraz dodana do nich urzędowa marża handlowa.

2. Zakłady żywienia zbiorowego dzielą się na trzy kategorie. Dla każdej kategorii stosuje się inną marżę handlową, przy czym najmniejsza marża ma zastosowanie w zakładach III kategorii.

3. Do I kategorii zakładu zalicza się: restauracje (z wyjątkiem luksusowych), ich filie, kawiarnie luksusowe, bufety przy teatrach państwowych. Wykaz restauracji i kawiarni luksusowych ustala Ministerstwo Handlu ZSRR.

Do II kat. zakładów zalicza się stołówki (ich filie i bufety) opłacające świadczenia za lokal, światło, opał, wodę i transport oraz herbaciarnie, kawiarnie (z wyjątkiem luksusowych), bary, kawiarnie-bary i bufety kolejowe.

Do III kat. zakładów zalicza się stołówki, ich filie i bufety, rozlokowane na terenie lub poza terenem fabryk, urzędów i zakładów naukowych, obsługujące robotników, pracowników i studentów tych instytucji, pod warunkiem, że zakłady otrzymują bezpłatny lokal, światło, wodę i transport z obsługiwanych fabryk i urzędów. Do tej kategorii zakładów zalicza się również stołówki dziecięce i szkolne.

4. We wszystkich przedsiębiorstwach zbiorowego żywienia ceny na dania, zakąski i wyroby kulinarne, określa się drogą codziennej kalkulacji. Wyjątek stanowi restauracje oraz bufety kolejowe i żegluga, w których ustalane są cenniki obowiązujące na przeroby kuchni.

II. Ceny na produkty odpływające do dyspozycji zakładów żywienia zbiorowego

5. Produkty i inne towary ze źródeł scentralizowanych odpływające są zakładom żywienia zbiorowego, po jednolitych, obowiązujących cenach detalicznych, z odliczeniem rabatu handlowego.

6. Artykuły rolne z wyjątkiem zbóż, zakupowane na rynku lub nabywane przez zakłady ze źródeł zdecentralizowanych, winny być odpływające zakładom żywienia zbiorowego po cenach rynkowych z doliczeniem kosztów handlowych, przechowywania i transportu, lecz kosztów przekraczających cen detalicznych, a z odliczeniem rabatu handlowego.

III. Ceny surowca przy kalkulacji przerobu kuchni i dla bufetów

7. Zakłady zbiorowego żywienia do kalkulacji produkcji kuchennej i dla bufetów, włączają surowce po następujących cenach:

- mięso wołowe — według jednolitej, detalicznej ceny na mięso całej tuszy średniego opasu;
- wieprzowinę — wg jednolitej, detalicznej ceny na mięso całej tuszy, w zależności od opasu (tuczniaki lub sztuki przemysłowe);
- wszelkie inne artykuły żywnościowe — wg jednolitych cen detalicznych;
- użytki włącza się do kalkulacji w stosunku 3 kopiejki na jedno danie, a sól w stosunku 1 kopiejka na 1 danie.

8. Artykuły rolne (oprócz zbóż), pochodzące z zakupów centralnych i zdecentralizowanych lub nabyte na rynku — zakłady włączają do kalkulacji wg kosztów fabrycznych zakupu, powiększając je o 15% w odniesieniu do ziemiopłodów i jagód, a o 5% w odniesieniu do innych artykułów, lecz zawsze po cenach nieprzekraczających detalicznych.

9. Przy wykorzystaniu w tym samym czasie artykułów, pochodzących z różnych źródeł zakupu, a nabytych po różnych cenach, do kalkulacji włącza się je po jednolitej, przeciętnej cenie detalicznej.

IV. Ceny towarów handlowych i napojów.

10. Towary i napoje sprzedaje się po następujących cenach:

a) chleb i wyroby piekarskie, papierosy, tytoń, i zapalki — po rynkowej cenie detalicznej.

b) napoje bezalkoholowe (w tym wody mineralne), wody cukiernicze i owoce, według jednolitych cen detalicznych z doliczeniem marży handlowej, ustalonej dla przedsiębiorstw: I kat — 20%, II — 10%, III — 5%.

c) herbata w szklankach lub imbrykach:

Kategoria zakładu	Norma surowca		Cena w kopiejkach
	herbata naturalna gr.	Cukier gr.	
I kat. za szklankę z cukrem . .	0,5	25	75
I „ „ bez cukru . .	0,5	—	20
II „ „ z cukrem . .	0,5	16	50
II „ „ bez cukru . .	0,5	—	20
II „ w czajnikach z cukrem . .	2.—	20	100
II „ „ bez cukru . .	2.—	—	60
III „ za szklankę z cukrem . .	0,25	10	25
III „ „ bez cukru . .	0,25	—	10

d) piwo — wg cenników detalicznych dla zakładów żywienia zbiorowego;

e) likiery, wódki gatunkowe, koniaki i wina — z marżą handlową (bez kosztów naczyń): w zakładach I kat. — 15%, II kat. — 10%.

f) wódka 40% — w zakładach I kat. — 13 rubli, II kat. — 12,50 rb za 100 gr.

Uwaga: Drobną detaliczną sieć zakładów żywienia zbiorowego, jak kioski, stragany, wózki, namioty, łódki — sprzedają towary cukiernicze, lody, napoje bezalkoholowe, owoce, piwa, wina, wódki, likiery, wódki gatunkowe, koniaki wg jednolitych cen detalicznych.

V. Marże produkcyjne w zakładach żywienia zbiorowego

11. Ustala się następujące marże produkcyjne w zakładach żywienia zbiorowego: (patrz tabela na str. 26).

12. Przy wprowadzaniu sezonowych nowalii i młodych ziemniaków stosuje się specjalne dodatki do cen wszystkich dań, w skład których one wchodzi, przez włączenie do kalkulacji kosztów całego surowca wg obowiązujących cen jesienno-zimowych z dodatkiem odpowiedniej marży handlowej — różnicy pomiędzy cenami jesienno-zimowymi, a sezonowymi.

13. Zaliczanie dań do poszczególnych grup marż, przeprowadza się w zależności od nakładu surowca podstawowego i marżę tę stosuje się do całości dania.

Dania złożone, w skład których wchodzi mięso lub ryby, zalicza się do IV grupy. Dania jarskie, pierwsze i drugie, niezależnie od tego, że w skład ich wchodzi tłuszcz i artykuły mączne, zalicza się do grupy III. Do tej również grupy zalicza się dania jarskie, przygotowane na bulionach mięsnych, rybnych i kostnych. Zupy mleczne, przyrządzone z kaszkami lub makaronem oraz danie II, w skład których wchodzi ser lub twaróg, zalicza się do grupy IV. Kanapki i zakąski z garnirem zalicza się do grupy I.

VI. Zaokrąglenie cen przy produkcji kuchennej i bufetowej własnej wytwórczości w zakładach przy przeprowadzanej kalkulacji

14. Ceny na produkcję kuchenną i bufetową zaokrąglą się w sposób następujący:

W zakładach I kat. ceny zaokrąglą się do 25 i 75 kopiejek. Sumy do 12 kopiejek są odrzucane, powyżej 12 kop. do 37 kop. przyjmuje się za 25 kop., od 37 do 62 kop. przyjmuje się za 50 kop., od 62 do 87 kop. przyjmuje się za 75 kop.

Rodzaj produkcji	Rozmiar maksymalnej marży		
	I kat.	II kat.	III kat.
I grupa			
Artykuły-gastronomiczne oprócz kawioru	30	20	10
Kawior czarny i czerwony.	10	10	5
II grupa			
Zakąski zimne	40	30	15
III grupa			
Dania obiadowe jarskie, pierwsze i drugie (bez mięsa i ryby)	65	50	35
IV grupa			
Dania obiadowe mięsne i rybne, pierwsze i drugie oraz z kasz i inne z wyjątkiem jarzynowych, napoje gorące z wyjątkiem herbaty	45	35	20
V grupa			
Dania porcjowe pierwsze i drugie	65	45	30

Uwaga: Dla restauracji luksusowych podwyższa się marżę na wyroby II grupy o 10%, zaś na wyroby IV i V grupy o 20% kosztów surowca w stosunku do wymiaru w I kat.

W zakładach II i III kat. ceny zaokrągla się do 5 i 10 kop. Sumy do 2,4 kop. włącznie odrzuca się, ponad 2,4 kop. do 7,4 kop. przyjmuje się za 5 kop. ponad 7,4 kop. do 12,4 kop. zaokrągla się do 10 kop.

15. Kalkulację sporządza się na blankietach specjalnego wzoru. Dokument ten przed rozpoczęciem sprzedaży powinien być zatwierdzony przez dyrektora zakładu i podpisany przez szefa produkcji oraz kalkulatora.

VII. Sposób zatwierdzania marż

16. Wysokość marż dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego wszystkich typów, oprócz przedsiębiorstw Mostławrestorana, Lengławrestorana, Gławdorestorana, Gławosobrestorana, Gławkurortorga i „Inturist” ustala Ministerstwo Republik Związkowych lub Wydziały Handlu obszarowe, krajowe i miejskie. Dla przedsiębiorstw wymienionych wyżej zarządów centralnych — marże ustala Ministerstwo Handlu ZSRR.

VIII. Kalkulacja cen sprzedażnych wyrobów gotowych w zakładach żywienia

17. Plan produkcji wyrobów gotowych

Przedsiębiorstwo żywienia zbiorowego codziennie sporządza na dzień następny plan produkcji wyrobów gotowych. Plan ten nazywa się menu-jadłospisem, wypisuje się w nim nazwy i ilość dań, zarówno dla posiłków, jak i dla przekąsek.

18. Kształtowanie się cen w zakładach żywienia zbiorowego

Ceny sprzedażne na wyroby gotowe ustala się na podstawie następujących elementów: 1) kosztów surowca, 2) narzutu w formie wysokości zysku brutto. Koszty surowca na każde z osobna danie zależne są od normatywów, tj. stałych składników surowca i od ich cen. Z tego powodu planowanie i regulowanie cen na wytwarzane wyroby odbywa się przez: 1) ustalenie sztywnych norm surowcowych na poszczególne dania, 2) ustalenie cen nabycia towaru przez zakład, 3) włączenie surowca do kalkulacji wg właściwej jego ceny, 4) zastosowanie właściwego zysku brutto dla danej kategorii zakładu.

Dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego normy surowcowe są zatwierdzone i wydane w formie specjalnego zbioru receptur. Normy te przyjęto za podstawę do rozliczeń zużycia surowca oraz kalkulacji cen na wyroby gotowe do sprzedaży.

19. Charakterystyczną cechą kalkulacji i ustalania cen sprzedażnych w przedsiębiorstwach zbiorowego żywienia jest to, że produkty włączane są do kalkulacji nie według cen zakupu, lecz po innych cenach. Dlatego też zachodzi konieczność rozpatrzenia sposobów włączania surowca do kalkulacji i ustalenia cen sprzedaży na towary gotowe.

Ceny surowca przy kalkulacji cen sprzedażnych

Przy kalkulacji cen sprzedażnych produkcji kuchennej i na bufety, niezbędnym jest wiedzieć, z jakich źródeł pochodzi surowiec użyty do produkcji. Surowce pochodzące z zakupu w centralach i przedsiębiorstwach gospodarki pomocniczej są włączane do kalkulacji jak już wspomniano po jednolitych cenach detalicznych. Artykuły rolne, oprócz ziarna, zakupywane ze źródeł zdecentralizowanych, jak również i te surowce, które pochodzą z wytwórczości własnej, włączane są do kalkulacji po faktycznych cenach zakupu, zwiększonych dla ziemniaków, jarzyn, dziko rosnących płodów ziemi, jagód o 15%, a dla reszty produktów o 5%. To podwyższenie wartości pieniężnej artykułów spowodowane jest faktem, że przy nabywaniu ich z wyż. wskazanych źródeł, zakłady żywienia zbiorowego nie otrzymują tych rabatów handlowych, jakie stosowane są przy dostawach z central.

Narzut zysku brutto dorzuca się w ustalonych z góry procentach w stosunku do kosztów surowca. Obie wskazane części narzutu (zysku brutto) są przeznaczone na pokrycie:

- kosztów produkcji (oprócz surowca),
- opłacanych przez zakłady żywienia zbiorowego opłat organizacjom zwierzchnim na pokrycie ich wydatków, związanych z zaopatrzeniem;
- narzutów, użytych na pokrycie wydatków organizacji zwierzchnich;
- utrzymanie zasobów planowanych.

W restauracjach i zakładach I kategorii stopień wydatków jest wyższy, w związku z podwyższeniem jakości wyrobów i wysokim kosztem obsługi konsumenta. Jadłodajnie-zakłady III kat. które otrzymują z odpowiednich przedsiębiorstw, fabryk, zakładów naukowych bezpłatne świadczenia w postaci przydziałów lokali, opału, wody, oświetlenia i transportu, mają poziom wydatków niższy niż zakłady II kat., nie korzystające z podobnych ulg. Dlatego właśnie narzut zysku brutto został dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego uzależniony od kategorii zakładu.

Oprócz kategorii zakładu, o wysokości zysku brutto decyduje również rodzaj wyrobów (zakąski, dania obiadowe, dania porcjowe itp.) oraz gatunek surowca. Np. dla dań obiadowych mięsnych i rybnych przyjmuje się zysk brutto niższy, niż dla dań jarskich.

Wysokość zysku brutto dla zakładów, będących pod zarządem central podległych Ministerstwu Handlu ZSRR ustalana jest bezpośrednio przez Ministerstwo. Dla reszty sieci zakładów żywienia zbiorowego sektora państwowego, wysokość zysku brutto ustalana jest przez odpowiednie organy lokalne.

W spółdzielniach spożywców zysk brutto dla zakładów żywienia zbiorowego, podporządkowanych rejonowym związkom spożywców, ustala zarząd spółdzielni.

Wszystkie przedsiębiorstwa handlowe, tak państwowe jak i spółdzielcze, ustalają zysk brutto w granicach norm, zatwierdzonych przez Min. Handlu.

20. Zestawienie codziennego rozchodu surowca i kalkulacja cen sprzedażnych na wytwarzaną produkcję. Podstawą do zestawienia kalkulacji jest menu-plan, zatwierdzony przez dyrektora zakładu. W większości przedsiębiorstw zbiorowego żywienia, jednocześnie z zestawieniem kalkulacji oblicza się również rozchód produktów niezbędnych do przyrządzania potraw, wskazanych w menu-planie.

W sieci żywienia zbiorowego Ministerstwa Handlu ZSRR, we wszystkich zakładach, w których produkcja nie jest podzielona na samodzielne działy — sporządza się codziennie na specjalnych blankietach wyliczenie rozchodu produktów, potrzebnych do zaplanowanej produkcji oraz kalkulację cen sprzedaży na poszczególne dania. Rozliczenie i kalkulacja są podpisane przez dyrektorów zakładów, zarządzających produkcją, starszych buchalterów i kalkulatorów.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

Uchwała Prezydium Rządu o zasadach prowadzenia stołówek

Prezydium Rządu na ostatnim posiedzeniu powzięło uchwałę w sprawie zasad prowadzenia stołówek pracowników i tworzenia oddziałów zaopatrzenia robotniczego. Uchwała Prezydium Rządu dotyczy wyłącznie stołówek prowadzonych przez spółdzielnie spożywców lub przez komórki zaopatrzenia.

W myśl założeń Planu 6-letniego ze stołówek pracowników korzystać będzie 500 tys. osób dziennie. Specjalny nacisk musi być położony na rozwój stołówek i zaopatrzenie robotnicze przy dużych zakładach pracy.

Prezydium Rządu postanowiło, iż spółdzielnia spożywców może prowadzić stołówkę najmniej dla 80 konsumentów. Zakłady przemysłowe o znaczeniu kłusowym mogą prowadzić stołówki we własnym zakresie jedynie na podstawie orzeczenia przewodniczącego PKPG.

Każda stołówka winna stanowić samodzielną komórkę organizacyjną i mieć określoną górną granicę korzystających z niej osób. Terenowa Rada Zw. Zaw. może udostępnić korzystanie ze stołówki pracownikom innego zakładu pracy.

Zadanie stołówek polega na wydawaniu jednego porządku posiłku dla każdej zmiany pracowników oraz na prowadzeniu bufetu. Koszty związane z prowadzeniem stołówek pokrywają konsumenci. Państwo przychodzi z pomocą tym placówkom w zakresie wyposażenia.

W celu podniesienia jakości wyżywienia opracowana zostanie przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego specjalna receptura posiłków oraz wprowadzony obowiązek dla stołówek jadłospis.

W zakładach prowadzących stołówki we własnym zakresie należy utworzyć oddziały zaopatrzenia robotniczego, które oprócz tego mają prowadzić bufety, sklepy przyzakładowe, pomocnicze gospodarstwa ogrodniczo-warzywne, tucz trzody chlewnej, hodowle bydła, warsztaty naprawy obuwia, pracownie krawieckie, pralnie itp. Oddziały zaopatrzenia robotniczego stanowią wyodrębnioną jednostkę organizacyjną przedsiębiorstwa, a koszt ich utrzymania jest włączony w plan finansowo-gospodarczy przedsiębiorstwa.

Spółdzielnie spożywców przejmą w terminie do końca 1955 roku stołówki od przedsiębiorstw, które nie otrzymają zezwolenia na ich prowadzenie od przewodniczącego PKPG.

Zarządzenie w sprawie przechowywania prób pokarmów w miejscach zbiorowego żywienia

Ogłoszone w „Monitorze Polskim” zarządzenie Ministrów Zdrowia i Handlu Wewnętrznego z dnia 1 lutego 1951 r. postanawia, że w zakładach otwartych żywienia zbiorowego wydających obiady popularne, klubowe lub domowe oraz w stołówkach pracowniczych powinna być codziennie pozostawiona próba wydawanych tego dnia posiłków obiadowych w ilości odpowiadającej jednej porcji obiadowej, dla umożliwienia badań jakości posiłków podstawowych.

Próba taka powinna być przechowywana w czystych naczyniach (szklanych, porcelanowych, emaliowanych). Na naczyniach należy umieszczać napis określający zawartość oraz datę sporządzenia i wydania posiłku. Naczynia z próbami powinny być przechowywane w specjalnej szafce, znajdującej się w odpowiednich warunkach (odpowiednia temperatura, czystość itp.) zapewniających utrzymanie próby w stanie świeżości w ciągu 24 godzin do następnej zmiany każdego rodzaju posiłku. Szafka powinna być zamknięta na klucz, który przechowuje kierownik zakładu.

W przypadku przeprowadzania badań jakości posiłków, próba powinna być oddana do dyspozycji osób upoważnionych do pobrania prób (lekarza ośrodka zdrowia bądź osoby upoważnionej przez Prezydium Powiatowej Rady Narodowej).

Próby posiłków nie pobranych przez organa służby zdrowia po upływie 24 godzin należy usunąć, naczynie dokładnie umyć i włożyć nową próbę.

Rejestracja stołówek.

W związku z uporządkowaniem ewidencji istniejących na terenie m. st. Warszawy zakładów żywienia zbiorowego — Wydział Handlu zarządza: by właściciele lub kierownicy gospód ludowych, państwowych i społecznych, restauracji prowadzonych w ramach przedsiębiorstwa prywatnego, stołówek i bufetów prowadzonych przez urzędy, instytucje, organizacje polityczne, zawodowe, społeczne i dobroczynne oraz punktów żywienia zbiorowego prowadzonych przez szpitale, sanatoria, żłobki, sierocińce, przedszkola, komitety, szkoły itp. zgłosili do dn. 5 marca 1951 r. wyżej wymienione zakłady do właściwych terenowo-Prezydiów Dzielnicowych RN.

Niezgłoszone zakłady w oznaczonych terminie mogą być pozbawione przydziału puli masy towarowej.

Nowe placówki Warszawskich Zakładów Gastronomicznych

Warszawskie Zakłady Gastronomiczne uruchomia w 1951 roku 87 punktów zbiorowego żywienia. Z liczby tej 17 jadłodajni będzie mieścić się w nowych budynkach ZOR.

Z planowanych na I kwartał 10 zakładów, oddano już do użytku publiczności cztery. Są to bar: „Portowy” przy ul. Brukowej 28. „Sejmówka” ul. Wiejska, „Przestanek” ul. Nowogrodzka (Dawne „Kongo”), i „Fabryczny” przy ul. Szwedzkiej.

Następnie otwarty zostanie bar III kategorii „Odrodzona” (dawna „Kanada”) przy ul. Skaryszewskiej. Przy ulicy Targowej powstaje największa w Warszawie jadłodajnia — bezalkoholowy bar „Przodownik”, który pomieścić może jednocześnie 120 konsumentów.

W ostatnich dniach lutego br. WZG uruchomiły olbrzymią nowoczesną stołówkę pracowniczą dla 800 osób i dobrze zaopatrzony bufet w gmachu PKPG.

Aby zapewnić swoim placówkom wzorową obsługę, WZG szkolą kasjerki, magazynierów, kierowników jadłodajni i kelnerów.

1 marca rozpoczął się kurs dla 50 kierowników kawiarni, restauracji i barów. Wykłady prowadzą wykwalifikowani pracownicy WZG.

POTRZEBNA CI POMOC FACHOWA, RADA, WSKAZÓWKA
NAPISZ DO REDAKCJI
„ŻYWIENIA ZBIOROWEGO”

Nasz felieton

Konsument docenia...

Ostra krytyka prasowa, pojawiająca się na łamach pism codziennych, narzekania konsumentów na działalność poszczególnych zakładów żywienia zbiorowego, gospód czy stołówek, sprawiają, iż wielu pracowników popada w przesadny pesymizm, dochodzi do wniosku, że nie warto się starać „bo i tak nas objadą”. Stanowisko to na pewno jest szkodliwe, niesłuszne, demobilizujące. A co najważniejsze — niegodne z prawdą.

Bo przeciętny konsument — człowiek pracy (a takiego jedynie bierzemy pod uwagę) bynajmniej nie jest generalnie uprzedzony do działalności zakładów żywienia zbiorowego. Przeciwnie, docenia on całkowicie ich znaczenie, korzysta coraz chętniej z ich usług, korzysta nie tak jak to w dobie prywatnej gastronomii bywało — od wielkiego święta — ale codziennie.

Wzrost znaczenia działalności zakładów żywienia zbiorowego, wzrost potrzeb, wyprzedza znacznie — możemy zaryzykować twierdzenie — ich możliwości rozwojowe. W tym właśnie tkwi jedna z podstawowych trudności, na którą na obecnym etapie napotyka nasza praca, trudności, które wypadnie nam przełamać, możliwie szybko rozbudowując, wypełniając istniejące dotąd dotkliwe luki w sieci zakładów zbiorowego żywienia. Więc jeśli ten i ów z pracowników nie zdawał sobie dotąd sprawy z doniosłości społecznej, pełnionych przez niego funkcji — czas najwyższy, aby sobie ją uświadomił. Oczywiście, wyciągając odpowiednie wnioski praktyczne w postaci lepszej, sprawniejszej, wydajniejszej pracy.

Inna kwestia, że trudno jest doprawdy winić konsumenta za objawy zniecierpliwienia, jeśli podany mu obiad jest niesmaczny, jadłospis monotony, jeśli traci on na utrzymanie posiłku zbyt wiele na pewno cennego dlań czasu. Lub jeśli gospoda nie grzeszy nadmiarem czystości, jest nieco na bakier

z higieną, a obsługa przypomina do złudzenia żałobników na pogrzebie pierwszej klasy. No i jeśli kierownictwo gospody nie ujawnia troski o zachowanie estetyki wnętrza lokalu. Niewielki to czasem, ale jakże wdzięczny wysiłek, kilka barwnych obrazków na ścianach, wazoniki, jakieś skromne kwiatki na stołach, świeże, papierowe serwetki, sól w solniczce, uzupełniony zapas musztardy czy chrzanu w stoiku, niewyszczerbiona filiżanka czy talerz. Że nie wszędzie do tych „drobiazgów”, które wcale nimi nie są, przykłada się należyta waga, tego chyba udowodniać nie trzeba. Są bowiem niestety jeszcze i takie gospody, gdzie przekroczywszy progi, nieszczęśny konsument ma niezwłocznie szczerzy zamiar drapnąć w panice. Smutno, nieprzytulnie, niezbyt czysto. Z punktu traci się apetyt.

Nie dziwny się doprawdy konsumentom, że widząc jaskrawe nieraz różnice, istniejące między dobrymi a złymi placówkami zbiorowego żywienia, pierwsze chwalą a drugie nieraz ostro ganią. Przy czym nie ulega wątpliwości, że ni ogół poza zawodowymi neurastenikami, na których doprawdy nie ma rady, przynajmniej większość konsumentów woli tę pierwszą czynność. Upewniają nas o tym nadchodzące do redakcji listy, nieraz pełne ciepłych słów uznania pod adresem personelu zakładu, „książki zażaleń”, rozmowy ze stołownikami.

Konsument — mało tego — rozumie nawet dobrze obiektywne trudności, na jakie natrafiamy w swej pracy. I nietrudno go sobie pozyskać. Trzeba jednak zdobyć się na pewien w tym kierunku wysiłek. Gdzie tego wysiłku brak, tam padają pod naszym adresem słowa najczęściej słusznej krytyki. Słowa, które nie tylko nie powinny nikogo zniechęcać, ale przeciwnie stawać się bodźcem do usuwania zła, do krytycznego przyjrzenia się własnej, widocznie nie grzeszącej dotąd doskonałością, pracy.

ALFA

BOLESŁAW BLACHUT

Na marginesie felietonu „Dobro Społeczne”

Felieton „Dobro Społeczne” zamieszczony w lutym numerze „Żywienia Zbiorowego” zachęcał do wzięcia udziału w dyskusji, zapoczątkowanej przez ob. Alfa. Pragnę więc przy tej okazji wylać na papier żale, które właśnie ten felieton mi nasunął.

Jestem kierownikiem restauracji spółdzielczej w małym, typowym, śląskim osiedlu robotniczym, liczącym prawie 17 tysięcy mieszkańców, przeważnie górników i hutników. Restauracja nasza wydaje przeciętnie 40 obiadów i 90 dań barowych dziennie. Staramy się pracować solidnie i zaspokajając potrzeby naszych konsumentów. Spora część naszych gości traktuje jednak nasz lokal jak dawną „knaję”, nie szuka w niej posiłku i wytchnienia po pracy, lecz po prostu pragnie tylko „popić”. Goście tego typu przychodzą do nas z własną wodką, zakupioną po drodze w sklepie (a w naszym Radzionkowie prawie każdy sklep spożywczy sprzedaje alkohol). Zwyczaj ten tak się rozpowszechnił, że gość zamawia np. jedno piwo lub kieliszek wódki, a później wyciąga z kieszeni butelkę i nalewa dalsze porcje wódki do niesprzątniętego kieliszka. Jeszcze gorzej przedstawia się sytuacja na zabawach tanecznych, na które również wielu gości, a w ich liczbie dużo młodzieży przychodzi z własnymi zapasami alkoholu. Oczywiście wiadomo, jaki nastrój nanowić musi taki zabawie. Na porządku dziennym są awantury i bójki, tłuczenie szklanek, nakryć, niszczenie mebli. W wy-

padkach takich jesteśmy zupełnie bezradni. Nie wolno nam zabierać przyniesionej przez gości wódki, a na wszelkie uwagi odpowiadają oni w sposób dla personelu zakładu obelżywy.

Uważam, że jedynym wyjściem, kładącym kres tego rodzaju wybrykom, byłoby ukazanie się odpowiedniego zarządzenia, na mocy którego została by ograniczona ilość punktów detalicznej sprzedaży napojów alkoholowych. Punkty te powinny być zamknięte w dniu, w którym obowiązuje zakaz podawania alkoholu w zakładach gastronomicznych.

Powinien obowiązywać zakaz przynoszenia z sobą napoi alkoholowych i konsumpcji ich w zakładzie gastronomicznym. Personel zakładu powinien mieć uprawnienia, zezwalające mu na usuwanie przynoszonej przez gości wódki.

Wskazane byłoby również, aby Milicja Obywatelska odwiedzała służbowo lokale gastronomiczne, zwłaszcza podczas odbywających się tam zabaw oraz w dni w których obowiązuje zakaz podawania alkoholu. Usuwanie z zakładu gości, przychodzących z własną wodką i zachowujących się nieodpowiednio, byłoby przykładem i nauką dla innych, pozwoliłoby spokojnym ludziom pracy na zastużony odpoczynek, a nam — personelowi zakładów gastronomicznych — na wypełnianie swoich, bynajmniej nie lekkich, obowiązków, bez narażania się na zatargi i obelgi ze strony pijanych gości.

„Trybuna Ludu“ omawia niedociągnięcia w stołówkach akademickich w Warszawie. Przeprowadzona w ostatnim czasie inspekcja stołówek akademickich ujawniła szereg bardzo poważnych niedociągnięć w ich pracy. Okazało się, że z 11 zbadanych stołówek większość nie posiada odpowiedniego wyposażenia, mieści się w złych pomieszczeniach. Tam jednak, gdzie kierownictwo stołówki dba o warunki sanitarne, to mimo złego pomieszczenia warunki te są dobre. Np.

w stołówce szkoły inżynierskiej im. Wawelberga stan sanitarny nie pozostawia nic do życzenia, pomimo, że stołówka mieści się w nie bardzo odpowiednim pomieszczeniu.

Najgorzej jest w domu akademickim przy ul. Narutowicza 5. W sto-

łówce tej stwierdzono brudy w samej kuchni, nieodpowiednie stoły wyposażone resztkami blachy.

Nie lepiej jest w stołówce przy ul. Oczuki, gdzie nie znaleziono takich przedmiotów jak miotły do zmiata-

Kontrolerzy sanitarni sporządzili odpowiednie protokoły i winni niedociągnięć i niedbalstwa zostaną pociągnięci do odpowiedzialności.

Równocześnie wydano zarządzenia, które zapobiegną powtarzaniu się takich sytuacji w przyszłości. St. G.

Prasa zagraniczna

Dr M. A. Kownackij. Opyt profilaktyczeskowo primienienija witamina C u rabotajuszczich so swincem. Woprosy Higieny t. I wyp. 1. Leningrad 1949. (Próba stosowania zapobiegawczego witaminy C u robotników stykających się z ołowiem).

Zatrucia zawodowe są zjawiskiem powszechnym u pracowników zatrudnionych w przemyśle chemicznym. W Związku Radzieckim, gdzie sprawa walki ze schorzeniami zawodowymi postawiona jest na wysokim poziomie, czynione są stałe wysiłki, w celu zlikwidowania tych chorób. Zainteressowana w tym klinika Instytutu Higieny Pracy i Chorób Zawodowych w Leningradzie, rozpoczęła w ostatnich latach badania wpływu witaminy C na organizm robotników, stykających się w swojej pracy zawodowej z ołowiem. Badaniom było poddanych 270 robotników różnych gałęzi prac przy akumulatorach. Robotnicy ci przed obiadem otrzymywali 200 mg witaminy C. Obserwacje w stosunku do niektórych robotników trwały do 2 lat. Zauważono, że zatrucia ołowiem znacznie się obniżyły, z czym szła w parze znacznie mniejsza utrata czasowa zdolności do pracy. Jednocześnie spostrzeżono, że i odporność na inne schorzenia, zwłaszcza grypowe, zwiększyła się znacznie u robotników przyjmujących witaminę C.

Wymienione badania są niezwykle cenne z punktu widzenia odżywiania codziennego robotników przemysłu ołowianego. Jest to szczególnie ważna wskazówka dla zakładów fabrycznych żywienia zbiorowego, gdyż tam właśnie najłatwiej można zastosować zwiększone dawki witaminy C, ochraniające organizm pracowników od zatrucia ołowiem, a w każdym razie zmniejszające wypadki zatrucia do 50%, jak to wykazała praca Dr Kownackiego.

Prof. N. I. Kozin. Piszczewyje emulsii. Piszczepromizdat. Moskwa 1950. (Emulsje spożywcze).

Omawiane dzieło jest pracą monograficzną zasłużonego badacza radzieckiego z dziedziny techniki produkcji spożywczej, dotyczącą majonezów, sosów majonezowych, emulsji mlecznych, wyrobu masła śmietankowego (deserowego) oraz margaryny. Autor zaznajamia czytelnika na wstępie z pojęciami dotyczącymi emulsji, przy czym objaśniając prawa fizyczne powstawania emulsji, podaje nowe zdobycze nauki w tym zakresie.

Głównym zadaniem naukowego poznania emulsji jest według autora rozwiązanie kilku pytań, a mianowicie: 1) określenia charakterystyki poszczególnych ciał emulgujących, 2) ustalenia kryteriów trwałości emulsji, 3) znalezienia najwyższych koncentracji ciał emulgujących, 4) określenia granicy optymalnej wprowadzanej do emulsji oliwy, 5) wpływu stopnia dyspersji oliwy na ostateczną koncentrację ciała emulgującego i na ilość zużywanej do emulsji oliwy, 6) ustalenia terminów trwałości emulsji, 7) określenia pracy aparatów emulgujących. Opierając się na tych wytycznych, rozpatruje dalej prof. Kozin w kilku obszernych rozdziałach majoneze z punktu widzenia ich produkcji fabrycznej dla żywienia zbiorowego. Podając przepis zwykłego majonezu rozważa dalej środki emulgujące stosowane do wyrobu majonezów jak żółtka jaj, białka jaja świeżego, suche białko jaja, śmietanę, mączkę ziemniaczaną, preparaty kazeiny. Omawiając poszczególne środki do ułatwienia emulgowania oliwy, przedstawia autor na podstawie prób, dokonanych we własnym laboratorium, korzyści względnie złe strony ich stosowania przy sporządzaniu majonezów. W dalszym ciągu rozważa

również trwałość majonezów, przygotowanych według różnych recept, co ma ogromne znaczenie dla produkcji fabrycznej na wielką skalę, a również i dla produkcji średniej w gospodarstwach gastronomicznych większego typu. Wreszcie omawia autor możliwości zastosowania mniejszej ilości oliwy, względnie olejów różnych rodzajów, jak słonecznikowy i inne, podając tabele receptowe majonezów o różnych zawartościach tłuszczu od 66 do 20%.

Osobny rozdział poświęca autor procesowi technologicznemu przygotowania i produkcji majonezów oraz warunków przechowywania. Rozdziały dotyczące majonezów obejmują połowę omawianej książki. W drugiej połowie omawia prof. Kozin mniej szczegółowo emulsje typu sosów musztardowych, emulsje zastępujące tłuszcz w celach piekarskich (smarowanie blach i form), kulinarnych itp. Dość duży rozdział poświęcony jest otrzymywaniu emulsji mlecznych z mleka suszonego, co odgrywa dużą rolę przy zaopatrzeniu ludności pracującej w wielkich ośrodkach miejskich w mleko w okresach roku, niesprzyjających zaopatrzeniu się w ten produkt, jak zima i początek wiosny.

Ostatnie rozdziały pracy poświęca prof. Kozin technologii masła deserowego i margaryny, przy zastosowaniu specjalnych aparatów tzw. młynów koloidowych.

Dzieło prof. Kozina ma duże znaczenie i może być bardzo pożyteczne w każdej placówce żywienia zbiorowego, gdyż nie tylko jest ono rozprawą teoretyczną, ale podaje również dużo wiadomości praktycznych, recept i wskazówek wypróbowanych i skontrolowanych.

M. G.

NOWE KSIĄZKI U NAS

Ustawa o spółdzielczości z dnia 29 października 1920 r. Tekst jednolity. Zakł. Wydawnictw Spółdzielczych. Warszawa 1950 r. str. 32.

W końcu ubiegłego roku ukazała się pod powyższym tytułem broszura, stanowiąca przedruk z Dziennika Ustaw R.P. z dnia 20 czerwca 1950 r. Nr 25, poz. 232.

Na treść broszury składa się: 1) Obwieszczenie Przewodniczącego Państw. Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 20 maja 1950 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy z dn. 29 października 1920 r. o spółdzielniach; 2) załącznik do obwieszczenia Przewodniczącego PKPG z dnia 20 maja 1950 r., a mianowicie Ustawa z dnia 29 października 1920 r. o spółdzielniach.

Omawiana tu broszura pozwala czytelnikowi zorientować się w stanie aktualnego ustawodawstwa spółdzielczego. Nadmienić wypada, że broszura ta zawiera

tylko tekst obwieszczenia, nie zawiera natomiast komentarza do tekstu.

J.Ł.

Tadeusz Kolakowski. Zarys towaroznawstwa papieru i materiałów piśmiennych. Zakłady Wydawnictw Spółdzielczych. Warszawa 1950 r. str. 248 z licznymi rysunkami, tablicami i wzorami papieru w teksie.

Na całość pracy składa się 7 rozdziałów, z których pierwszy poświęcony jest historii papieru i jego produkcji. Autor przechodzi tu całą ewolucję materiału, jaki służył człowiekowi od zarania jego usiłowań przekazywania tą drogą swych myśli i słów. Poczynając więc od płytek kamiennych i drewnianych prowadzi nas autor poprzez papirus, pergamin do właściwego papieru, któremu, rzecz prosta, poświęca najwięcej miejsca i uwagi. Zaraz na wstępie tego działu znajduje się mapa wędrówek papieru w jego historycznym pocho-

Garmażernia zaopatrywać będzie w fabrykaty i półfabrykaty gastronomiczne stołówki i bufety WSS. Częściowo wyroby będą również doprowadzane do gospód WSS. Przy garmażerni uruchomiona zostanie poza tym sprzedaż detaliczna wyrobów gastronomicznych.

Garmażernia WSS jest nowoczesnie urządzona. Oprócz zasadniczej pracowni na parterze, w piwnicach znajdują się pomieszczenia na magazyny i chłodnie, jak również pracownia pomocnicza. Urządzona tam będzie także, oprócz basenu lodowego na mięso, komora chłodnicza. W komorze tej, o specjalnie izolowanych ścianach, mięso będzie mogło być przechowane nawet przez kilka tygodni bez jakiegokolwiek niebezpieczeństwa popsucia się. Będzie to dla garmażerni szczególnie wygodne w okresie letnich upałów.

Po uruchomieniu garmażerni WSS zamierza otworzyć stoiska z wyrobami gastronomicznymi na „Koszykach”.

Punkty sprzedaży wyrobów gastronomicznych, prowadzone do tej pory wyłącznie przez MHD, cieszą się w Warszawie dużą popularnością. Jest ich jednak za mało. Również zaopatrzenie tych sklepów pozostawia wiele do życzenia. Wykazywana początkowo przez MHD troska o asortyment i jakość sprzedawanych wyrobów gastronomicznych, ostatnio zanikła.

MLECZARNIA OLBRYM W OLSZTYNIE

W ramach Planu 6-letniego woj. olsztyńskie zostanie przekształcone w wielką bazę rolniczo-hodowlaną.

M.in. w Olsztynie powstanie wielki zakład mleczarski o dużej zdolności przetwórczej. Zakład ten będzie mógł przerabiać 60 tys. litrów mleka dziennie.

Przy tej wielkiej placówce przemysłowej będzie uruchomiony zakład pomocniczy dla celów szkoleniowych studentów wydziału mleczarskiego Olsztyńskiej Wyższej Szkoły Rolniczej.

ŚNIADANIE WIEDEŃSKIE, BARSZCZYK I GRZANE WINO W KAWIARNIACH

We wszystkich warszawskich kawiarniach uspołecznionych zostaną wprowadzone śniadania wiedeńskie. Ponadto będzie można otrzymać tu również czerwony barszczyk, grzane wino, ser, szynkę itp.

Zwiększony także zostanie wybór pieczywa. Własne wytwórnie WZG rzucą obecnie na rynek specjalne pieczywo na mleku, a także rogaliki, szwedki i inne gałunki bułek.

OCET — 10-PROCENTOWY

Znajdujący się dotychczas na rynku ocet spirytusowy 6% będzie stopniowo zastępowany przez ocet 10%, który jest już w sprzedaży. Ponieważ ocet 10% jest prawie dwukrotnie mocniejszy od octu 6%, do przyprawiania potraw należy używać octu 10% prawie o połowę mniej, niż dotychczas — octu 6%. Ocet 10% po rozcieńczeniu wodą doskonale nadaje się do wszelkich marynat i zapewnia ich trwałość; przy rozcieńczeniu należy dodać do ilości octu 2/3 wody.

Cena octu 10% wynosi: za 1 litr butelkę — zł. 4.20, za 1/2 litra butelkę — zł. 2.40.

Apeluje się do konsumentów, ażeby w zrozumieniu akcji oszczędnościowej przynosili do sklepów, sprzedających ocet, zwrotne butelki typu monopolowego.

TUCZARNIA SUWAŁSKA WYKONAŁA Z NADWYŻKĄ PLAN SKUPU I PRZERÓBU DROBIU

Tuczarnia drobiu w Suwałkach wykonała swój roczny plan skupu i uboju drobiu z 5% nadwyżką, dzięki współzawodnictwu i ulepszeniu metod pracy. Tuczarnia w znacznym procencie przekroczyła również plan produkcji wędlin z drobiu, pasztetów z podróbek, kaszanek i rolady przeznaczonych na zaopatrzenie rynku wewnętrznego i na eksport. W tym roku możliwości produkcyjne tuczarni wzrosną jeszcze bardziej, rozbudowane zostaną urządzenia zakładu, rozszerzony i usprawniony aparat skupu.

TREŚĆ NUMERU:

VI Plenum KC PZPR	1
Leon Mackiewicz	
— Drogi rozwoju stołówek pracowniczych	3
Mgr Józef Zawada	
— Organizacja i technika pracy komórek analizy ekonomicznej w przedsiębiorstwie żywienia zbiorowego	5
Z ZAGADNIEŃ ŻYWIENIA	
Inż. Maria Szczygłowa	
— Owoc dzikiej róży — źródłem witaminy C	6
Sabina Witkowska	
— Rabarbar	8
Hanna Orlińska	
— Podroby jako artykuły spożywcze	9
Inż. Wiktor Kurpisz	
— Przemysł mleczarski w Planie 6-letnim	11
Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Prof. Dr Michał Godycki	
— Stołówki dietetyczne	15
Stefan Pawłowski	
— Żywienie zbiorowe w CRS w nowej strukturze organizacyjnej	17
Feliks Świętek	
— O wykorzystanie w przemyśle tłuszczu z resztek pokarmowych	18
Władysław Żelazko	
— Momenty psychologiczne w organizacji obsługi	19
Marian Synowiecki	
— W stołówce akademickiej	19
Bolesław Gromadzki	
— Zakłady żywienia zbiorowego w Bielsku-Białej	20
NASI KORESPONDENCI PISZĄ	
Maria Krowacka	
— Szkolimy nowe kadry	22
J. Beldzikowski	
— Praca Powszechnej Spółdzielni Spożywców w Gdyni	22
Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH	
Jadwiga Grzelska	
— Kontrola społeczna w zakładach żywienia zbiorowego	23
Kazimierz Pyszkowski i Juliusz Turhowicz	
— Rachunkowość zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR cz. III	25
KOMUNIKATY I ZARZĄDZENIA	
— Uchwała Prezydium Rządu o zasadach prowadzenia stołówek	27
— Zarządzenie w sprawie przechowywania prób pokarmów w miejscach zbiorowego żywienia	27
— Rejestracja stołówek	27
— Nowe placówki Warszawskich Zakładów Gastronomicznych	27
NASZ FELIETON	
— Konsument docenia	28
Na marginesie felietonu „Dobro Społeczne”	28
Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	29
Prasa zagraniczna	30
NOWE KSIĄŻKI U NAS	30
RZECZY CIEKAWE	31

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

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

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

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 3 ZŁ.

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