

Żywnienie ZBIOROWE

Nr 5

Warszawa, maj 1951 r.

Rok VI

Święto pracy

Siódme to już po wojnie Święto Pracy w Polsce Ludowej, dzień 1 maja 1951 roku.

Wszystkie miasta i miasteczka, wszystkie wsie i osiedla płoną w tym dniu czerwonymi sztandarami i rozbrzmiewają dźwiękiem pieśni rewolucyjnych. Płyną ulicami miast tłumy. Nad nimi transparenty z płomiennymi hasłami wodzów światowego proletariatu — Marksa, Engelsa, Lenina, Stalina, wiodącymi na barykadę wolności. Bojowe wskazania dla wszystkich pogiębionych i poniżonych, w ich zmaganiach o nowe, promienne jutro, które nastanie, gdy „krwawy skończy się trud”. Dzień 1 maja 1951 roku ma szczególnie u-

roczysty charakter święta narodu polskiego, który manifestuje swoją niezłomną solidarność z masami pracującymi świata, w nieustępliwej, stale rosnącej walce o pokój i sprawiedliwy ład na ziemi. Nad wszystkimi zagadnieniami tego-rocznych manifestacji pierwszomajowych, dominuje hasło frontu narodowego, rzucone niedawno przez Prezydenta Bolesława Bierutę na VI plenarnym posiedzeniu Komitetu Centralnego PZPR. W poprzednim numerze omówiliśmy już ten, tak ważny w życiu politycznym kraju, referat. Teraz chcemy przypomnieć zasadnicze jego przesłanki, dotyczące frontu narodowego.

„NIE JEST PRZYPADKIEM — MÓWIŁ PREZYDENT — ŻE HASŁO TO DZIŚ WŁAŚNIE U NAS SZCZEGÓLNIIE WYSUWA SIĘ NA CZOŁO. ZŁOŻYŁY SIĘ NA TO NASTĘPUJĄCE CZYNNIKI. PO PIERWSZE NIEBEZPIECZEŃSTWO WOJNY, NIEBEZPIECZEŃSTWO AGRESJI AMERYKAŃSKO-HITLEROWSKIEJ STAŁO SIĘ W OSTATNIM CZASIE ZNACZNIE OSTRZEJSZE. PO WTÓRE IMPERIALIZM AMERYKAŃSKI W OPARCIU O TZW. PAKT ATLANTYCKI I TRIZONIĘ, W KTÓREJ ZNÓW UZBRAJA HITLEROWSKIE HORDY I ODDAJE WŁADZĘ W RĘCE ZBANKRUTOWANYCH HITLEROWSKICH GENERAŁÓW — ZAGRAŻA NASZEJ NIEPODLEGŁOŚCI, CHCIAŁBY PRZEKSZTAŁCIĆ POLSKĘ W SVOJĄ KOLONIĘ”.

W tych warunkach — zapytuje Prezydent — czyż znajdzie się choć jeden uczciwy Polak i prawdziwy patriota, który by nie zacisnął pięści w odpowiedzi na te nikczemne plany i zakusy? Czyż może być na to inna odpowiedź, niż zwanie szeregów w narodowym froncie walki o Pokój i Plan 6-letni — rękojmię naszego uprzemysłowienia, naszej siły i naszej suwerenności. Hasło frontu narodowego oznacza zwanie szeregów narodu, którego trzon stanowią robotnicy, chłopci pracujący i inteligencja pracująca, narodu przekształcającego się w naród socjalistyczny, pod przewodnictwem klasy robotniczej, w walce o najważniejsze cele ogólnonarodowe, jakimi są: pokój, zabezpieczenie niepodległości i realizacja Planu 6-letniego.

Podstawowe wymagania, jakie stawia przed nami realizacja Planu 6-letniego ujął Prezydent w następujące, najważniejsze punkty: zwartość i ofiarność polskich mas pracujących — milionów robotników, chłopów i inteligencji pracującej. Zwiększenie wydajności pracy i dalszy, jeszcze wydatniejszy rozwój współzawodnictwa socjalistycznego. Obniżanie kosztów własnych produkcji przez najbardziej racjonalne i oszczędne gospodarowanie. Wprowadzanie zasady oszczędzania, jako nakazu w codzien-

nym postępowaniu, w społecznej pracy produkcyjnej i we własnym gospodarstwie domowym. Energiczna i nieublagana walka z wszelkim niechlujstwem, marnotrawstwem, szkodnictwem i grabieżą własności społecznej — za pomocą krytyki i samokrytyki, tępienia nadużyć, walka z wszelką bezduszością i biurokratyzmem.

Powyższe wskazania odnoszą się także do naszej pracy na odpowiedzialnym odcinku żywienia zbiorowego. Pamiętajmy bowiem, że zdrowie, siły i dobre samopoczucie mas pracujących w Polsce Ludowej, w dużej mierze zależą od naszych wysiłków organizacyjnych na dziedzinie żywienia, od należytego rozwiązania tego problemu w oparciu o naukę, o praktyczne wskazówki bogatych doświadczeń radzieckich. Pomyślmy więc rzetelnie w Majowe Święto nad rolą pracowników zakładów zbiorowego żywienia w wykonaniu zadań Planu 6-letniego, gdyż nie każdy z nas jeszcze zdaje sobie sprawę z ważności tej roli. Zastanówmy się nad zobowiązaniami pierwszomajowymi, zgłoszonymi przez wiele naszych zakładów na apel Pruszkowa i nie zapominać o przytoczonych nakazach, które nas wszystkich obowiązują w codziennej pracy.

MARIAN NICZMAN

Obniżka kosztów—bojowym zadaniem 1951 r.

W roku 1951, drugim roku sześciolatki, węzłowym zagadnieniem Narodowego Planu Gospodarczego jest obniżka kosztów własnych. Wiceprezes Rady Ministrów Hilary Minc wskazując w swoim referacie na VI Plenum KC PZPR, że w 1951 r. akumulacja z tytułu obniżki kosztów własnych w przemyśle wielkim i średnim, w drobnym przemyśle uspołecznionym, w budownictwie, w rolnictwie i leśnictwie, w komunikacji i łączności oraz w handlu wewnętrznym ma stanowić źródło pokrycia planowych inwestycji w 44,1%, stwierdził m. in. co następuje:

„Znaczy to, że każde niedociągnięcie, każde niepełne wykonanie planu obniżki kosztów własnych musi doprowadzić do powstania realnego braku pokrycia na wydatki inwestycyjne względnie na inne ważne wydatki państwowe. Stąd jasne jest, że zadanie obniżki kosztów własnych jest podstawowym ogniwem planu roku 1951. Bez tej obniżki wykonanie planu w założonych rozmiarach byłoby niemożliwe, a perspektywy naszego rozwoju byłyby zagrożone“.

Trzeba podkreślić, że po raz pierwszy w warunkach naszej gospodarki planowej zostały wprowadzone do Narodowego Planu Gospodarczego na rok 1951 zadania w zakresie obniżenia kosztów własnych, ujęte nie w ogólnych założeniach, ale sprecyzowane dokładnie dla poszczególnych dziedzin gospodarki narodowej. Wynika to z faktu, że osiągnięcia w tym zakresie uzyskane w 1950 r. — mimo istnienia poważnych możliwości — były niedostateczne. Dlatego też w 1951 r., który jest rokiem kluczowym dla pełnego i zwycięskiego wykonania zadań Planu 6-letniego, zostanie dokonany zasadniczy przełom w dziedzinie kosztów własnych. Doświadczenia budownictwa socjalistycznego ZSRR uczą nas, że jedynie na drodze walki o obniżkę kosztów własnych produkcji i obrotu można stworzyć źródła akumulacji dla przyspieszenia tempa uprzemysłowienia kraju. J. Stalin w przemówieniu wygłoszonym na naradzie działaczy gospodarczych 23 czerwca 1931 r. — tj. w okresie pierwszej pięciolatki — po stwierdzeniu, że „dawnych źródeł nagromadzenia zaczyna już nie wystarczać dla dalszego rozwoju przemysłu“ wskazał na obniżkę kosztów, jako na realne, nowe źródło akumulacji.*) Jak skuteczne okazało się to wskazanie, jak ogromnym źródłem akumulacji jest obniżka kosztów — dowodzą wspaniałe, gigantyczne osiągnięcia Związku Radzieckiego we wszystkich dziedzinach budownictwa socjalistycznego.

Przykład Związku Radzieckiego potwierdza również, że założona w planie na rok 1951 obniżka kosztów własnych jest realna. Wicepremier H. Minc wskazał, że „u nas w r. 1950 przemysł zdołał obniżyć swe koszty własne

zaledwie o 3,4%, a w ZSRR obniżka kosztów własnych w przemyśle wyniosła: w 1948 r. — 8,6%, a w 1949 r. — 7,3%“.**)

W okresie kiedy podpalacze świata usiłują pchnąć narody do nowej wojny, naród polski pod przewodnictwem Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej — w braterskim sojuszu ze Związkiem Radzieckim i krajami demokracji ludowej — kroczy zdecydowanie ku lepszej przyszłości. Tę nową wspaniałą przyszłość budujemy przez konsekwentną realizację zadań Planu 6-letniego, planu budowy podstaw socjalizmu w naszym kraju. Na obecnym etapie realizacji Planu 6-letniego, w drugim jego roku, obniżka kosztów własnych we wszystkich dziedzinach gospodarki narodowej stanowi zadanie bojowe. O wykonaniu tego zadania rozstrzygnie nasza postawa, której właściwy wyraz daje polska klasa robotnicza od pierwszych dni powstania władzy ludowej. Jeszcze niedawno podnosiliśmy z gruzów nasz przemysł, a dziś budujemy nowe olbrzymie obiekty przemysłowe, których nigdy nie знаła Polska kapitalistyczna. Wraz ze wzrostem tempa rozbudowy naszego potencjału gospodarczego, narastają potrzeby gospodarki narodowej, których źródła pokrycia tkwią w dużym stopniu wewnątrz naszej gospodarki i mogą być uzyskane drogą zwiększonej akumulacji.

Obniżka kosztów własnych produkcji i obrotu w całej gospodarce socjalistycznej ma w 1951 r. w efekcie stanowić łączną sumę 10,2 mld. zł. O tyle więc zwiększą się nasze zasoby. Byłoby jednak błędne mniemanie, że obniżka kosztów jest hasłem sezonowym. Zasada oszczędnego gospodarowania stać się musi raz na zawsze żelaznym prawem całej naszej gospodarki. W ścisłym przestrzeganiu zasady gospodarczości, tzn. pracy na jak najniższych kosztach, tkwią olbrzymie rezerwy, których pełne wyzyskanie przyspieszy nasz marsz ku socjalizmowi. Obniżka kosztów, to w konsekwencji równocześnie podniesienie poziomu naszego dobrobytu, naszej stopy życiowej, jak wykazała to ostatnia obniżka cen. Tezę tę potwierdzają w pełni także doświadczenia Związku Radzieckiego.

Uzyskanie założonej w planie na rok 1951 akumulacji uwarunkowane jest podniesieniem wydajności pracy, zmniejszeniem zużycia surowców, materiałów pomocniczych, paliwa i energii ostrą walką z wszelkimi objawami marnotrawstwa, pełniejszym wykorzystaniem środków trwałych oraz wzmocnieniem dyscypliny finansowej. Ustawa z dnia 23 marca 1951 r. o Narodowym Planie Gospodarczym na rok 1951 ustala w sposób konkretny zadania i wskazuje

*) „Zagadnienie Leninizmu“, str. 322—323.

**) Z cytowanego już przemówienia na VI Plenum KC PZPR.

drogę uzyskania zaplanowanej obniżki kosztów. Naród polski zjednoczony wokół hasła frontu narodowego w walce o pokój i Plan 6-letni, z klasą robotniczą na czele wypełni żywą treścią przepisy tej Ustawy i leżące u jej podstaw wskazania VI Plenum KC PZPR.

Wnioski dla żywienia zbiorowego

Narodowy Plan Gospodarczy na rok 1951 stawia konkretne zadania w zakresie obniżki kosztów także przed odcinkiem żywienia zbiorowego. Przedsiębiorstwa naszego odcinka muszą obniżyć koszty swych usług średnio o 21%, a koszty osobowe o 22%.

Walka o jakość pracy zakładów żywienia zbiorowego łączy się więc w roku bieżącym nierozdzielnie z walką o koszty, o zwiększoną wydajność pracy, o pełną ich rentowność. Wokół wykonania tego bojowego zadania musimy zmobilizować cały kolektyw pracowniczy przemysłu gastronomicznego, zarówno państwowego, jak i spółdzielczego. Każdy z nas, w praktyce dnia codziennego, swoją postawą i czujnością ma obowiązek konsekwentnego realizowania tej zasadniczej linii działania. Siły kolektywu pracowniczego zdołamy zmobilizować do walki o wykonanie planu zbiorowego żywienia i wydatne obniżenie kosztów, jeśli postawimy przed nim konkretne zadania do wykonania. Rozstrzygające znaczenie w mobilizacji sił posiadają narady produkcyjne, odbywane bezpośrednio w zakładach żywienia. Na naradach tych powinno się analizować wykonanie planu za ubiegły miesiąc i przedyskutować plan zakładu na miesiąc bieżący i to zarówno plan produkcji i obrotu (ze zwróceniem szczególnej uwagi na strukturę planowanych obrotów, jak i na plan kosztów). Na naradach produkcyjnych powinno się również omawiać aktualne zarządzenia władz państwowych i wytyczne naczelnej dyrekcji danego pionu. Znajomość pionu przez każdego pracownika zakładu i dobra orientacja w aktualnej problematyce żywienia zbiorowego stanowi podstawowy warunek pełnego i prawidłowego wykonania planu, warunek wygrania wielkiej bitwy o obniżkę kosztów. Dzięki naradom produkcyjnym zdołamy również rozwinąć ruch współzawodnictwa zobowiązaniowego oraz racjonalizatorstwo i nowatorstwo, a w żywieniu zbiorowym istnieją przecież duże możliwości w tym zakresie, dotąd prawie wcale nie wykorzystane.

Zakłady żywienia zbiorowego muszą być rentowne. To powinno być podstawową zasadą w naszej pracy. Tej obowiązującej zasadzie muszą być podporządkowane wszystkie elementy pracy zakładów. Najczęściej przyczyną strat jest zła struktura obrotów, zbyt wysokie koszty surowca oraz koszty osobowe i rzeczowe, jak również brak wnikliwej kontroli. Przyczyny te musimy zdecydowanie usuwać.

Źródłem wadliwej struktury obrotów jest w dużym stopniu brak inwencji ze strony kierownictwa i zespołów pracowniczych zakładów w zakresie rozbudowy asortymentu śniadań, obiadów i kolacji oraz asortymentu dań gorących i zimnych. Z myślą o zwiększeniu przy-

datności zakładów żywienia zbiorowego dla mas pracujących, a równocześnie celem urentownienia zakładów, niezbędne jest większe niż dotąd urozmaicenie jadłospisów. Kroczymy bardzo często po najmniejszej linii oporu, a więc po drodze fałszywej, narzekając na takie czy inne braki w zaopatrzeniu, a nie wykazujemy incjatywy i nie wykorzystujemy w potrzebnych rozmiarach źródeł zdecentralizowanych dla uzupełnienia zaopatrzenia surowcowego.

Uzyskanie planowanej akumulacji ułatwia w poważnym stopniu zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z 6 lutego 1951 r. ustalające nowe zasady kalkulacji i nowe marże w żywieniu zbiorowym. Jednakże korzystniejsze niż poprzednio marże nie upoważniają nas do osłabienia czujności, czy też zmniejszenia wysiłków w zakresie walki o obniżkę kosztów osobowych i rzeczowych. Bitwę o koszty, tak jak bitwę o poprawę jakości pracy zakładów i podniesienie ich poziomu, musimy konsekwentnie nasilać aż do uzyskania pełnych efektów.

Wysokie koszty surowca wynikają głównie z faktu, że nie zawsze przeprowadzana jest dokładna kalkulacja poszczególnych posiłków, jak również z niestosowania w zakładach obowiązującej receptury. Wprowadzenie ścisłej kontroli surowca i dokładne sporządzanie rozliczeń, w oparciu o recepturę, zapobiegnie licznym jeszcze niespodziankom, załamującym bardzo często rentowność zakładów. Od niespodzianek tych musimy się zabezpieczyć, wzmagając kontrolę i zdecydowanie tępiąc wszelką złą wolę, będącą najczęściej źródłem oportunistycznego stosunku do zagadnienia kontroli. Obowiązywać nas musi zdecydowana postawa wobec przejawów niechlujstwa na odcinku kontroli surowca i w zakresie rozliczeń, bo tolerowanie tych przejawów umniejsza nasze sukcesy w walce o obniżkę kosztów.

Stosowanie obowiązującej receptury, jako zasadniczego warunku umożliwiającego kontrolę surowca zużytego do produkcji i zabezpieczającego interes konsumenta, uznać należy za zagadnienie o znaczeniu kapitalnym.

Ścisła kontrola powinna objąć także odpadki z uwagi na niezbędność rozwijania przez przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego we własnym zakresie tuczu trzody chlewnej.

Rozstrzygnię nasza postawa

Pamiętajmy o tym, że Partia i Rząd oczekują od nas pełnego zwycięstwa w walce o obniżkę kosztów w zbiorowym żywieniu, tzn. o wykonanie planu akumulacji. Zwycięstwą to potwierdzi dojrzałość polityczną kolektywu pracowniczego żywienia zbiorowego. Naszymi sprzymierzeńcami w tej walce są terenowe rady narodowe. Autorytet rad narodowych podstawowego organu władzy ludowej, ułatwi nam pokonanie oporów i trudności. Zacieśniając współpracę i kontakty z radami narodowymi tym śміiej będziemy mogli podejmować realizację coraz trudniejszych zadań, tym szybsze i pełniejsze będzie nasze zwycięstwo jeśli chodzi o bojowe zadanie drugiego roku Planu 6-letniego — o obniżkę kosztów własnych.

ZAGADNIENIA SZKOLENIOWE

Katedra Technologii Żywienia Zbiorowego w Wyższej Szkole Ekonomicznej w Częstochowie

Przedstawiciel „Żywienia Zbiorowego“ zwrócił się do Rektora WSE prof. A. Czarnoty z prośbą o udzielenie odpowiedzi na szereg pytań, związanych z utworzeniem katedry technologii żywienia zbiorowego na tej uczelni oraz wprowadzeniem nauki o żywieniu zbiorowym do prac Wydziału Planowania Handlu. Wywiad ten zainteresuje niewątpliwie naszych czytelników, gdyż stworzenie pierwszej katedry żywienia zbiorowego na wyższej uczelni ekonomicznej, dowodzi, jak duże znaczenie przywiązuje Ministerstwo Szkół Wyższych i Nauki do tego zagadnienia.

Co skłoniło Ministerstwo Szkół Wyższych i Nauki do utworzenia w Częstochowie uczelni, specjalizującej w dziedzinie żywienia zbiorowego?

Ministerstwo nasze przystąpiło w roku bieżącym do przeprowadzenia zasadniczych reform w zakresie szkolnictwa ekonomicznego. Jedną z takich reform jest nadanie określonych profiliów poszczególnym uczelniom ekonomicznym. Życie gospodarcze wymaga obok tradycyjnych kierunków, jak specjalizacja przemysłowa, handlowa, finansowa itp., również stworzenia nowych wydziałów, nie mających precedensu w naszym szkolnictwie. Taką nową specjalizacją, której ważność uwydatnia się szczególnie na tle założeń społecznych i gospodarczych Planu 6-letniego, jest żywienie zbiorowe.

Wybór Częstochowy, jako ośrodka naukowego, który miał to zagadnienie zorganizować, zależał od różnych czynników. W programie nowego wydziału można było wykorzystać w znacznej mierze dotychczasowy personel naukowy uczelni, a w zakresie przedmiotów technologicznych — personel miejscowej Szkoły Inżynierskiej. Warunki lokalowe pozwalały na realizację programu przejściowego w bieżącym roku akademickim. Wreszcie dotychczas wykazana prężność organizacyjna młodej uczelni częstochowskiej pozwalała stawiać dobre horoskopy pracom nowego wydziału.

Jak przedstawia się struktura organizacyjna WSE i jej program naukowy?

Uczelnia nasza posiada dwa wydziały: planowania handlu ze szczególnym uwzględnieniem żywienia zbiorowego oraz technologii żywienia zbiorowego. W bieżącym roku został uruchomiony I rok według nowego programu. Daje on podstawową bazę ogólnego wykształcenia ekonomicznego, w programie analogicznym jak na innych uczelniach ekonomicznych. Na wydziale technologii wprowadzono ponadto wy-

kłady wstępne z chemii, fizyki i matematyki. Lata wyższe prowadzone są w programie przejściowym, ze względu na to, że otrzymały w roku ubiegłym odmienne przygotowanie kierunkowe.

Na Wydziale Planowania Handlu uwzględnia się problematykę żywienia zbiorowego na razie tylko w zakresie wykładów ogólnoeconomicznych (ekonomika i planowanie handlu, organizacja handlu). Na drugim roku wprowadzono program przejściowy na wydziale technologicznym, stojąc na stanowisku, że jest rzeczą konieczną dać jak najwcześniej potrzebne kadry, nawet prowizorycznie tylko przygotowane.

Programy przejściowe na rok przyszły dla roku III nie zostały jeszcze opracowane, należy jednak spodziewać się wprowadzenia już bezpośrednich wykładów, związanych z żywieniem zbiorowym.

Jakie cele w zakresie szkolenia kadr postawiono przed WSE?

Dwoistość szkolenia WSE ma swe uzasadnienie w potrzebie posiadania w dziedzinie żywienia zbiorowego fachowców dwojakiego rodzaju. Wydział Planowania Handlu ma przygotować pracowników, którzy będą zajmowali się planowaniem i organizacją żywienia zbiorowego. Utworzenie dużej sieci zakładów żywienia zbiorowego stworzy mnóstwo problemów ekonomicznych, jak planowanie zaopatrzenia, transport, magazynowanie żywności, organizacja finansowa przedsiębiorstw itp. Tymi właśnie problemami winni zająć się absolwenci Wydziału Planowania Handlu. Absolwenci natomiast Wydziału Technologii Żywienia Zbiorowego będą mieli przed sobą rozwiązywanie takich problemów jak planowanie inwestycji i urządzeń zakładów, kontrola strony sanitarnej, zagadnienie kaloryczności potraw itp.

Również kadry fachowców, kierujących przetwórstwem artykułów spożywczych w zakładach przemysłowych, winny być zasilane przez absolwentów tego wydziału, którzy uzyskają prawdopodobnie tytuł inżyniera-technologa żywnościowego.

Wydział Technologii otwiera duże możliwości przed licznymi zastępami kobiet, które dotychczas były na ogół odseparowane od studiów technicznych. Charakter pracy w zakładach żywienia zbiorowego czyni kobiety szczególnie predystynowanymi do studiów na naszej uczelni.

Struktura organizacyjna WSE, która łączy studia ekonomiczne z technicznymi, jest cieka-

wym eksperymentem w naszym wyższym szkolnictwie zawodowym.

Kiedy zostanie uruchomiony zakład żywienia zbiorowego?

W roku bieżącym przystąpiliśmy do organizacji zakładów chemii i towaroznawstwa. W roku przyszłym zostanie przejęty od Instytutu Handlu i Żywienia Zbiorowego zakład technologii przygotowywania pokarmów. Zakład ten będzie stanowił poważną pomoc w zajęciach praktycznych, które rozpoczną się prawdopodobnie w roku przyszłym. Przeszkody występują od strony personalnej. Ze względu na trudności mieszkaniowe Częstochowy, trudno liczyć na

dopływ kadry naukowej, trzeba więc rozwiązać to zagadnienie raczej w ramach miejscowych możliwości, które są dość skromne.

Obecne pomieszczenia, którymi dysponuje Wyższa Szkoła Ekonomiczna, są nie wystarczające dla planu zakreślonego przez Ministerstwo i trzeba będzie przystąpić do budowy nowego gmachu, odpowiadającego potrzebom.

Wyposażenie zakładów naukowych będzie ściśle uzależnione od kredytów, które, jak należy oczekiwać, zostaną przez Ministerstwo w szerokim zakresie uruchomione.

Rozmowę przeprowadził

Bolesław Gromadzki

Mgr W. ZAWISTOWSKA

Szkolenie pracowników gastronomicznych w r. 1950

W roku ubiegłym po raz pierwszy planem szkolenia gastronomicznego objęte zostały placówki CZPG, CRS „Samopomocy Chłopskiej” oraz b. Centrali Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich. ZSS jak wiemy, rozpoczął akcję szkolenia już w roku 1948. Łącznie w ramach wszystkich central przeszkolono w r. 1950 7.074 osoby. Ponadto szkoleniem długofalowym objęto 2.255 osób, w czym 323 z wykształceniem pierwszego stopnia i 1.932 z wykształceniem drugiego stopnia. W rozbiciu na poszczególne placówki wygląda to następująco:

Związek Spółdzielni Spożywców przeszkolił 5.607 osób, w tym 4.159 kelnerów, 426 szefów kuchni i sal, 354 kierowników gospód na kursach pierwszego stopnia, 220 kierowników gospód na kursach drugiego stopnia, 220 kierowników stołówek i kontrolerów stołówek, 64 pracowników administracyjnych, 43 kontrolerów żywienia zbiorowego i 31 inspektorów. Po raz pierwszy w tym roku zastosowano pomoce naukowe w postaci skryptów, tablic, wykresów itp. Po raz pierwszy również ustalony został program w zakresie kalkulacji, rachunkowości, formalności prawnych, związanych z zakładaniem i prowadzeniem placówek żywienia. Dużą uwagę zwrócono na szkolenie pracowników operatywnych, w pierwszym rzędzie kelnerów. Pozwoliło to na wyeliminowanie jednostek nieodpowiednich, przeważnie byłych pracowników zakładów prywatnych i na zastąpienie ich kadrami, pochodzącymi ze środowiska robotniczo-chłopskiego. Kandydaci odbywali miesięczną praktykę i zaznajamiali się na dwutygodniowym kursie z przedmiotami fachowymi. Dla kelnerów miejscowych organizowano kursy przy zakładach pracy, dla terenu — kursy internatowe przy zakładach.

Szefowie kuchni i sali, już zatrudnieni na placówkach żywienia, przeszkalani byli na dwutygodniowych kursach. Dużą uwagę zwrócono na przedstawienie ich dotychczasowego stylu pracy i dostosowanie go do potrzeb

obecnych użytkowników placówek żywienia zbiorowego.

Kierownicy gospód odbywali szkolenie na kursach I i II stopnia. Po ukończeniu 5-tygodniowego kursu, odbywali 4-tygodniową praktykę przy wzorcowych placówkach, po czym kierowani byli na jednodniową kurso-konferencję, podsumowującą zdobyte wiadomości. Program kursu dla kierowników zakładów stał się podstawą do stworzenia ogólnopolskiego programu przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

W roku sprawozdawczym wynikła potrzeba przygotowania kierowników stołówek, wobec faktu przejęcia przez ZSS wszystkich stołówek przy zakładach pracy. Na stanowiska kierowników typowano ludzi z terenu danego zakładu, najczęściej z awansu społecznego, dobrych organizatorów, wyrobionych społecznie i przeszkolonych na miesięcznym kursie.

Pracownicy administracyjni zostali przeszkoleni jednorazowo, na kursie podwójnym, zorganizowanym dla większych zakładów.

W końcu roku 1950 podjęto akcję szkolenia kontrolerów żywienia zbiorowego, działających na terenie spółdzielni, obejmujących kilka lub kilkanaście zakładów. Szkolenie tego typu pracowników zostanie w roku bieżącym znacznie rozbudowane. Inspektorzy żywienia zbiorowego, obejmujący zasięgiem swej działalności całe województwo (sieć placówek, potrzeby dzielnic robotniczych, organizacja pracy itp.) otrzymywali na informacyjnych tygodniowych odprawach instrukcje, odnośnie akcji aktualnych oraz uzupełniali wiadomości fachowe.

Poza wymienionymi rodzajami kursów, zorganizowano również w roku ubiegłym szkolenie przywarsztatowe, długofalowe, obejmujące kucharzy i kelnerów. Szkolenie to objęło na razie tylko pewną część zakładów, w roku bieżącym akcja ta zostanie rozbudowana.

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego uruchomił w roku 1950 — 39 kursów o łącznej ilości słuchaczy 1.384. Zakończono 21 kursów o liczbie absolwentów 649, w tym: 429 kelnerów, 70 rachmistrzów, 50 kierowników sekcji płacy i pracy i 100 kierowników zakładów. Reszta kursów została zakończona w I kwartale 1951 r.

Na 3-miesięcznych kursach kelnerzy, oprócz zagadnień ideologicznych i przedmiotów ogólnych, zaznajamiali się szczegółowo z rachunkowością, towaroznawstwem i techniką obsługi. W czasie trwania kursu lub też po jego zakończeniu odbywała się praktyka przy większych zakładach.

Na kursy dla kierowników przyjmowano zarówno już pracujących w zawodzie gastronomicznym jak i nowych kandydatów. Słuchacze zaznajamiali się z całokształtem działalności zakładu, poznawali poszczególne fazy produkcji oraz czynności, wykonywane przez personel zakładu. Szkolenie kierowników i kelnerów odbywało się w wielu miastach Polski. Szczególnie dogodnie warunki istniały w Warszawie, ze względu na możliwość korzystania z wykładów fachowców, zatrudnionych w MHW, SGGW itp.

Kierownicy sekcji płacy i pracy przeszkoleni zostali na 3-miesięcznym kursie pierwszego stopnia we Wrocławiu. Ponadto w zakładach gastronomicznych oraz w przedsiębiorstwach odbywali praktykę wakacyjną uczniowie szkół zawodowych — gastronomicznych, handlowych, technicznych i planowania.

Szkolenie pracowników gastronomicznych CRS „Samopomocy Chłopskiej“ miało w roku 1950 charakter akcji wstępnej. Program obejmował wykłady z zakresu administracji, rachunkowości, sprawozdawczości oraz zagadnienia ideologiczne. Częściowo uwzględnione były zagadnienia racjonalnego żywienia i higieny, w małym stopniu — zajęcia praktyczne. Kursy organizowane były przy Okręgowych Ośrodkach Szkoleniowych CRS, trwały początkowo dwa tygodnie, potem przedłużono je do czterech tygodni. Dobór kandydatów był niejednokrotnie dość przypadkowy, w wyniku czego część osób już przeszkolonych przeszła do innych zawodów.

B. Centrala Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich, posiadająca własną sieć barów mlecznych, przeszkoliła w roku ubiegłym łącznie 200 kierowników barów i ekspedientów, przy czym pracownicy gastronomiczni włączeni byli do szkolenia na kursach dla pracowników sklepowych.

Z ZAGADNIENIŃ

Żywienia

SABINA WITKOWSKA

Kolonie dziecięce i młodzieżowe

W trosce o dobro dziecka, o jego tężyznę fizyczną i psychiczną — wracamy stale do zagadnienia kolonii dziecięcych i młodzieżowych. Akcja ta, prowadzona corocznie w skali masowej, wymaga ciągle jeszcze ulepszeń organizacyjnych w zakresie zaopatrzenia, zaprowiantowania, rozdzielnictwa, higieny żywienia itp.

Ministerstwo Oświaty, koordynuje od roku 1945 wysiłki czynników państwowych i społecznych, biorących udział w akcji kolonijnej, niemniej jednak masowość tego ruchu stała się przyczyną poważnych trudności. Nigdy bowiem dotąd nie mieliśmy przeszło miliona dzieci na koloniach wakacyjnych.

Zagadnienie zaopatrzenia w żywność kolonii — wysunęło się wśród wielu innych — na czołowe miejsce. Korzystając z doświadczeń lat ubiegłych, Ministerstwo Oświaty konsekwentnie rozwiązuje to zagadnienie i zwalcza trudności. Zasadniczym posunięciem dokonany w roku

bieżącym jest ściśle uzgodnienie planu działania z Ministerstwem Handlu Wewnętrznego. Ustalenie dziennych norm produktów, ustalenie liczby dzieci i młodzieży, objętej akcją kolonijną, ustalenie terenów kolonijnych itp., ułatwią Ministerstwu Handlu Wewnętrznego zaopatrzenie kolonii przez swe komórki terenowe nie tylko w produkty spożywcze, lecz również i w przedmioty codziennego użytku. Rozprowadzenie dostaw przypadnie więc w udziale głównie placówkom handlu uspołecznionego, a więc centralom spółdzielczym, spółdzielniom itp., co nie wyklucza jednak w razie potrzeby, zaprowiantowania kolonii na wolnym rynku.

Niedostateczna ilość środków transportowych w okresie największego nasilenia ruchu wakacyjnego i wczasowego, może być przyczyną zachwiania równowagi w przewidzianych racjach żywnościowych dla dziecka. Błędna interpretacja przepisów była też często powodem złego zaprowiantowania kolonii.

Na tym ogólnie naszkicowanym tle organizacyjnym, uwypukla się niezwykle ważna rola kierownika gospodarczego kolonii, który ześrodkowuje w swym ręku zaprowiantowanie i magazynowanie towaru oraz dozór nad przyrządzaniem i rozdzielaniem potraw. Z tego też względu kierownik gospodarczy kolonii powinien być fachowcem z zakresu żywienia lub przynajmniej posiadać przeszkolenie w tej dziedzinie.

Aby osiągnąć cel, jaki stawiamy koloniom wakacyjnym, musimy do opracowania planów i skoordynowania wysiłków przystąpić na kilka miesięcy przed rozpoczęciem kolonii. W pracach tych powinni uczestniczyć ludzie, którzy posiadają doświadczenie z zakresu organizacji i prowadzenia kolonii dla dzieci i młodzieży.

Rozpatrując problemy kolonijne na małym tylko odcinku organizacji zaopatrzenia i higieny żywienia, spróbujmy ustalić zasadniczy rozkład czynności przed rozpoczęciem kolonii i w czasie ich trwania.

Przed rozpoczęciem kolonii należy:

1. Zobaczyć teren, budynek, ocenić pomieszczenia i urządzenia gospodarcze, biorąc pod uwagę liczbę dzieci, uczestniczących w kolonii.
2. Zaplanować urządzenie i wyposażenie kuchni, magazynów, jadalni itp. w niezbędne sprzęty, naczynia i przybory. Urządzenie i wyposażenie może być proste, ale zapewniające samowystarczalność w pracy i higienę.
3. Ustalić na miejscu liczbę punktów zaprowiantowania i zaopatrzenia (mleczarnia, piekarnia, sklep z mięsem, sklep owocowo-warzywny, wolny rynek itp.).
4. Uzgodnić plan działania z władzami miejscowymi, powołanymi do zaopatrzenia kolonii.
5. Zaplanować i zorganizować wstępne zaopatrzenie i zaprowiantowanie. Jeśli kolonia jest oddalona od miasteczka, możemy zaopatrywać się w produkty mączne i cukier partiami, w większej ilości, oczywiście w tym wypadku, gdy rozporządzamy odpowiednim pomieszczeniem na przechowanie.
6. Wszystkie prace organizacyjne, łącznie z przekazaniem pieniędzy, należy wykonać przed przyjazdem dzieci. Na przyjazd dzieci przygotować ciepły posiłek.

Zadania kierownika gospodarczego w czasie trwania kolonii:

1. Kierownik gospodarczy pilnuje bieżących dostaw i zakupów, zaplanowanych na podstawie dziennych norm produktów i jadłospisów.
2. Wydaje produkty z magazynu do każdego posiłku lub na dwa posiłki równocześnie np. na śniadanie i obiad.
3. Instruuje personel gospodarczy, kontroluje metody przyrządzania potraw, przyprawia potrawy do smaku.
4. Opracowuje i kontroluje wydzielanie porcji.
5. Obserwuje dzieci w czasie spożywania posiłków i wyciąga odpowiednie wnioski.

Ponieważ praca kierownika gospodarczego posiada dla kolonii zasadnicze znaczenie, postaramy się niektóre punkty rozpatrzyć szczegółowo. Odnosi się to zwłaszcza do norm żywienia, przykładowych jadłospisów i wytycznych, przeprowadzonych przez Ministerstwo Oświaty, które powinny być jak najskrupulatniej stosowane lub stanowić punkt wyjścia do planowania posiłków dziennych,

Wykaz dziennych norm produktów w gramach dla dzieci od 8 roku życia do 14 lat — dostosowany do stawki dziennej

Pieczywo	300
mąka i kasza	80
mleko	600
sery	20—30
mięso, ryby, wędliny	100—120
jajo (1 sztuka)	50
masło	25—30
inne tłuszcze	25
ziemniaki	400
jarzyny zielone i żółte	150
inne jarzyny i owoce	200
pomidory, jagody, kapusta	150
jarzyny strączkowe	15
cukier i marmolada	55 + 20

Normy te dostarczają dziennie: *)

kalorii 2892

białka 95 gramów

wapnia 1,12 grama

żelaza 23 miligramy

wit. A. 7321 jednostek międzynarod.

wit. B₁ 1,5 miligramy

wit. C 212 miligramów.

W dziennym wykazie produktów i w obliczeniach, wzięto pod uwagę produkty „brutto” tzn. w stanie surowym i z odpadkami. Wyjątek stanowi grupa „mięso, ryby, wędliny”, w której podano ilości „netto”, tzn. mięso bez kości, a ryby patroszone bez łbów.

Podane dzienne normy produktów dla dzieci od 8 roku do 14 lat, z braku dokładnych danych odnośnie wieku dzieci na danej kolonii, przewidziane są na wiek średni, dlatego też przy przewadze na kolonii dzieci młodszych od 7 — 9 lat, normy mogą okazać się za wysokie, przy przewadze zaś dzieci starszych — za niskie. W takim wypadku należy ustalić przeciętne normy produktów oparte o wiek dzieci, przebywających na kolonii. Jeśli np. w grupie 100 dzieci — 30 mamy w wieku 8 lat, 50 — w wieku 12 lat i 20 — w wieku 14 lat, to musimy ustalić dzienne normy produktów na 1 dziecko w danej grupie, pomnożyć przez ilość dzieci grupy, dodać trzy grupy razem, podzielić przez 100 i otrzymamy wtedy dzienną normę kolonijną.

Np. jeśli dzienną normę pieczywa dla dzieci w wieku 8 lat ustalimy na 250 g, dla dzieci w wieku 12 lat — na 300 g i dla dzieci w wieku 14 lat — na 400 g, to obliczenie będzie wyglądało następująco:

$$\begin{array}{rcl} 30 \text{ dzieci} \times 250 \text{ g} & = & 7500 \text{ g chleba dziennie} \\ 50 \text{ „} \times 300 \text{ „} & = & 15000 \text{ „} \\ 20 \text{ „} \times 400 \text{ „} & = & 8000 \text{ „} \end{array}$$

$$30500 \text{ g} : 100 = 305 \text{ g}$$

Z obliczenia wypadło nam przeciętnie 30 g chleba na 1 dziecko **).

*) Normy zaczerpnięte z materiałów opracowanych przez autorkę w Instytucie Matki i Dziecka dla Ministerstwa Oświaty.

**) Szczegółowy wykaz dziennych norm produktów dla poszczególnych grup wieku dzieci, opracowany

Podobnie obliczamy inne ilości produktów. Jeśli w warunkach kolonijnych pokrycie pełnych norm produktów, zwłaszcza jarzyn, będzie nastęrczało trudności, to należy szukać produktów zamiennych w ramach tych samych grup owoców i jarzyn. (Szczegóły w tabeli produktów zamiennych. „Żywnienie Zbiorowe” Nr 8/1950).

W podanych normach produktów procent odpadków dla jarzyn i owoców przyjęty jest dla surowca I i II gat. dlatego też gdy procent odpadków jest wyższy, aniżeli przewidują ustalone normy, to przy zakupie ilość danego surowca należy zwiększyć o zwiększoną ilość odpadków, gdyż w przeciwnym razie dzieci otrzymają zbyt małe porcje. Np. jeśli przewidziany procent odpadków dla szpinaku czy sałaty wynosi 25 a surowiec zakupiony źle przechowany, czy nie odpowiednio przewieziony da nam 50% odpadków, to należy zakupić szpinaku o 25% więcej niż podaje norma.

Przy ograniczonej stawce dziennej i pewnej rozbieżności cen w terenie, kierownik gospodarczy powinien posiadać umiejętność kalkulacji i wybierać przy zakupie te produkty, które są najbardziej opłacalne, ze względu na swe wartości odżywcze i cenę, np. cena podrobów (wątroba, nerki, serce, ozorki, mózgi itp.) i dorsza jest o wiele niższa od ceny mięsa, dlatego też wszędzie tam, gdzie jest to możliwe, należy wejść w porozumienie z Centralą Mięsną lub Rybną i w pierwszym rzędzie zaopatrzyć dzieci w te produkty. Tam, gdzie jest duża mleczarnia, należy rezerwować dla dzieci twaróg, jaja, masłankę, a nawet dodatkowo poza normą dzienną, mleko chude na zupy mleczne, czy chłodniki. W ośrodkach PGR czy Samopomocy Chłopskiej, należy rezerwować dla dzieci jarzyny i owoce lub nawet wcześniej, pod kątem potrzeb kolonii, przeprowadzić uprawę. Warto również ograniczyć zakup białych bułek, które w kalkulacji kolonijnej są dość kosztowne, a w zamian tego piec dzieciom od czasu do czasu słodkie bułeczki z twarogiem lub owocami. Te pojedyncze przykłady są zaledwie ułamkiem możliwości, jakie możemy wykorzystać w terenie.

Przekarmianie dzieci ponad normę pieczywem i produktami mącznymi, spotykane w latach ubiegłych, świadczy często o wykonywaniu przez kierownika gospodarczego swych odpowiedzialnych obowiązków po linii „najmniejszego oporu lub o braku z jego strony inicjatywy.

Pomijając zagadnienie magazynowania i wydawania produktów oraz metody przyrządzania potraw, jako spraw często omawianych na łamach „Żywnienia Zbiorowego”, spróbujmy zanalizować wydzielanie porcji dzieciom.

Przy wydzielaniu porcji należy pamiętać, że dzienne racje mleka, jaj, sera, owoców i niektórych jarzyn, powinny być dla wszystkich dzieci jednakowe, a stosunkowo niewielkie różnice powinny występować w porcjach masła i mięsa. Ponieważ największe różnice występują w ilości pieczywa, mąki, kasz, ziemniaków, wszelkie „dokładki” z reguły mogą obejmować chleb, kasze, kluski, ziemniaki, zupy, cukier itp. Jeśli w grupie dzieci starszych będą przeważali chłopcy, należy niezależnie od podanych norm, podawać do obiadu i kolacji chleb, którym dopełnią brakujące ilości kalorii i zaspokoją uczucie głodu. Ponieważ dzieci nie jedzą chleba z łakomstwa, lecz tylko wtedy, gdy są naprawdę głodne, uzyskamy tą drogą cenne spostrzeżenia, czy dzienne racje pokarmowe są wystarczające. Ilość spożywanego przez dzieci chleba przy obiedzie i kolacji należy jednak poddać pewnej kontroli, gdyż kosztem chleba nie można eliminować z posiłku jarzyn, mleka, ziemniaków itp. Tylko te dzieci, które zjadają swoje porcje zupy i drugiego dania, mogą korzystać z dodatkowych porcji chleba.

Aby ułatwić sobie kontrolę i wydzielanie właściwych porcji, należy dzieci przy stołach dzielić na grupy według wieku. Kierownik gospodarczy w krótkim czasie może dojść do bardzo trafnej oceny porcji „na oko”, należy tylko wykonać kilka prób i ćwiczeń w tym zakresie. Bez trudności ocenimy wagę kromki chleba i ilość masła na niej, jeśli przedtem kilka razy w czasie przygotowywania porcji, przeważymy je. Aby ustalić wielkość pojedynczych porcji np. makaronu, kaszy, ziemniaków, jarzyn itp. należy przynajmniej jeden raz ugotować indywidualne porcje, rozłożyć je na talerzu, przemierzyć na łyżki, warzechy itp. Podobnie należy wymierzyć porcje mleka, owoców (jagód) i wyważyć porcje mięsa. Należy również wymierzyć pojemność naczyń, a więc kotłów, garnków, kubeczków, kompotierek, łyżek wazowych, stołowych itp., gdyż tylko w ten sposób opanujemy całkowicie kontrolę ilości i wielkości porcji. Nie mogą mieć miejsca na kolonii wypadki, że dzieci, które jedzą w pierwszej zmianie otrzymują porcje za duże, a dla dzieci w innych zmianach czy grupach, potraw nie wystarcza. „Waga i miara” muszą zająć naczelne miejsce w kuchni, gdyż porcje wydawane dzieciom nie mogą nigdy być kwestią przy padku.

przez prof. Dr. A. Szczygła, podany jest w Nr 6 „Żywnienia Zbiorowego” w r. 1950. Przy planowaniu jadłospisów dla dzieci należy przyjąć normy produktów na poziomie „C”, a mięso i jaja na poziomie „D”.

Dr ANTONI RUTKOWSKI

Wpływ rozkładu tłuszczu na jego wartość spożywczą

Wartość odżywcza tłuszczów opiera się nie tylko na ich wysokiej kaloryczności. W tłuszczach rozpuszczony jest cały szereg składników, potrzebnych do rozwoju organizmu człowieka. Przede wszystkim witaminy A, D i E, oraz fosfolipidy, a szczególnie lecytyna. Duże znaczenie tłuszczów w odżywianiu polega również na zawartości w nich kwasów tłuszczowych, których nie syntetyzuje organizm zwierzęcy, a które są odkładane w organizmie ludzkim bezpośrednio z tłuszczów roślinnych lub pośrednio z tłuszczów zwierzęcych. Brak tych kwasów w pokarmie powoduje zaburzenia ustroju objawiające się wypryskami i łuszczeniem skóry (1).

Rozkład tłuszczu obniża nie tylko jego wartości smakowe, lecz również i odżywcze. W procesach rozkładu tłuszczu można wyodrębnić dwa zasadnicze kierunki: a) rozkład biochemiczny i b) rozkład chemiczny.

Procesy biochemiczne są uwarunkowane obecnością enzymów. Zasadniczą rolę w rozkładzie biochemicznym tłuszczów odgrywa enzym hydrolityczny — lipaza, rozkładający tłuszcz na glicerynę i wolne kwasy tłuszczowe. Zwiększenie zawartości wolnych kwasów tłuszczowych, powstałych na skutek hydrolizy, było do niedawna uznawane jako zasadnicze kryterium oceny świeżości tłuszczu. Jedynie w wypadku, gdy w skład cząsteczki tłuszczu wchodziły niższe kwasy tłuszczowe, wzrost zawartości wolnych kwasów tłuszczowych wpływa ujemnie na wartości organoleptyczne (smakowe). Natomiast wysokodrobninowe kwasy tłuszczowe jak stearynowy, olejowy i palmitynowy, występujące przede wszystkim w smalcu, nie obniżają wyraźnie wartości organoleptycznych oraz nie obniżają jego wartości odżywczych (2, 3).

Procesy chemiczne przebiegają w swych pierwszych stadiach pod wpływem działania tlenu. Szybkość tworzenia się tzw. nadtlenków jest potęgowana wpływem temperatury, światła, metali oraz samego składu chemicznego tłuszczu. Powstające, jako dalsze produkty rozkładu — hydroksykwasy oraz aldehydy, wyraźnie obniżają wartości organoleptyczne tłuszczu. Nadtlenki powodują powstawanie łojowego zapachu tłuszczu (4). Rozkład chemiczny obniża bez wątpienia jego wartość odżywczą. Potwierdzone to zostało całym szeregiem badań chemicznych i biologicznych.

Znajdujące się w tłuszczach witaminy (szczególnie w tranie) ulegają bardzo szybkiemu rozkładowi na skutek utleniania. Proces ten przyspieszają w silnym stopniu nadtlenki. Paracek (5) wykazał, że w pierwszym rzędzie ulegają zniszczeniu witaminy A i E. Witamina D jest stosunkowo odporna i rozkład jej nastę-

puje dopiero w tłuszczach, które uległy daleko idącemu utlenieniu (6).

Badania biologiczne nie tylko potwierdziły zanik wartości odżywczych utlenionego tłuszczu, ale wykazały również jego ujemny wpływ na zdrowie. Quackenbusch (7) i inni podają, że utleniony tłuszcz powoduje zaburzenia układu trawiennego, zanik płodności, anemię, zapalenie skóry, a nawet objawy raka. Badania (8) przeprowadzone na psach wykazały, że dodatek 25% utlenionego tłuszczu do pokarmu wywołuje krwotoki wewnętrzne, chudnięcie, uszkodzenia skóry i utratę włosów. Stosowane przez Kołodziejską i Duszyńską (9) mniejsze ilości utlenionego tłuszczu (10—25%) wykazały podobne objawy, mimo równoczesnego dodatku do pokarmu znacznych ilości wit. E. W doświadczeniach ze szczurami stwierdzono, że dawka 100 mg utlenionego tłuszczu wywołuje objawy chorobowe, a dawka 200 mg jest śmiertelna (8).

I. A. Smorodincew (10) stwierdził przy karmieniu szczurów smalcem o liczbie nadtlenowej 15 — 20 (smalec o liczbie nadtlenowej powyżej 3 wykazuje organoleptyczne objawy zepsucia), występowanie garbu, częściowy paraliż, a następnie zejście śmiertelne. Podawanie szczurom 5 — 6 g tłuszczu o podobnej liczbie nadtlenowej, wywołuje w przeciągu kilku dni ich sterylność. Podobnie i Kurdiaszew (11) zaobserwował resorbcję płodu u samic karmionych tłuszczem utlenionym.

Produkty rozkładu chemicznego tłuszczów wpływają ujemnie nie tylko na sam organizm żywy, ale obniżają jednocześnie wartość przyrządzanych pokarmów. Rozpuszczalne w tłuszczach witaminy D, K, a szczególnie tokoferol i witamina A są bardzo wrażliwe na działanie nadtlenków. Nawet świeżo przygotowane pokarmy mogą stracić wartość witaminową, ponieważ w czasie przechodzenia przez przewod pokarmowy ulegają niszczącemu działaniu nadtlenków zepsutego tłuszczu. Utlenione tłuszcze działają również ujemnie na witaminy rozpuszczalne w wodzie. Wykazano m.in. że witamina H ulega zniszczeniu na skutek działania utlenionego tłuszczu.

Utleniony tłuszcz wpływa również ujemnie na witaminę B, zarówno bezpośrednio jak i pośrednio, niszcząc mikroflorę przewodu pokarmowego, która ją wytwarza.

Podane wyżej uwagi, omawiające ujemny wpływ zepsutego tłuszczu na jakość przyrządzonych pokarmów oraz na stan zdrowia konsumentów, wykazują wyraźnie, że na zagadnienie to należy zwrócić baczniejszą uwagę, zwłaszcza dziś — w dobie rozkwitu żywienia zbiorowego, powodującego konieczność magazynowania surowców tłuszczowych.

Literatura

1. Marchlewski L., Skarżyński B. Chemia Fizjologiczna. t. II. (1950 r.).
2. Liaskowskaja Ju. Miasnaja Industria SSSR. 21. Nr 4., str. 85. 1950.
3. Zinowiew A. Miasnaja Industria SSSR. 21. Nr 6 str. 70. 1950.
4. Holm G. E. Proc. 12-th. Intern. Dairy Congr. Stockholm 2. 375. 1949.
5. Paschke K. Wheeler D. H. Oil a Soap 21. 52. 1944.
6. Lea C. H. Rancidity in Edible Fats. New York 1939.
7. Quackenbusch F. W. Quatermaster Corps Manual 17—7. str. 149. 1945.
8. Whiple D. Oil a. Soap. 10. 228. 1933.
9. Kołodziejska Z. Duszyńska J. Acta Biol. Exptl. 26. 619. 1939.
10. Manjerbergier A. Mirkin E. Ju. Technologia mięsa i Miasoproduktów. 1950.
11. Kurdiaszew A. Arch. Exp. Path. Pharm. 169. 275. (1933).
12. Quackenbusch F. W. Cox R. P. Steenbock H. Journ. Biol. Chem. 145, 169. 1942.
13. Sherrman T. C. Journ. Nutrition. 22, 153. 1941.

ZBIGNIEW KANIUGA

Wielkość a jakość warzyw

Warzywa, ze względu na swoje niezastąpione wartości odżywcze, są nieodłączną częścią naszych codziennych posiłków. Cenimy je przede wszystkim dlatego, że zawierają witaminy i inne składniki, warunkujące normalny rozwój organizmu i zabezpieczające go przed różnymi chorobami. Posługujemy się często podziałem warzyw na bogate, średnio zasobne i ubogie w witaminy i inne składniki, jak cukry, białko, sole mineralne. Podział ten jest słuszny, ale należy pamiętać o tym, że ilość składników odżywczych zależy od wielu czynników, między innymi od odmiany, warunków vegetacji, nawożenia, stopnia dojrzałości. Nasuwa się więc pytanie, czy istnieje zależność między wielkością warzyw a ich wartością odżywczą oraz — jak wielkie mogą być różnice między tymi samymi warzywami o różnej wielkości?

Odpowiedzią na to pytanie niech będą przytoczone niżej dane. Odnoszą się one do kapusty białej, marchwi, ogórków i groszku zielonego. Warzywa te, wyhodowane na odpowiednio uprawianej i nawożonej glebie, zostały po zbiorze rozsegregowane według wielkości i wagi oraz poddane analizie chemicznej.

Kapusta biała. Plon główek kapusty, odmiany Gluckstadter, podzielony został na cztery klasy, zależnie od wagi główek: I — 4,67 kg II — 2,64 kg, III — 1,43 kg, IV — 0,66 kg.

Wartości odżywcze kapusty białej „Gluckstadter” w % witamina C w mg % w przeliczeniu na świeżą masę

	I	II	III	IV
Sucha masa .	6,98	7,31	7,81	8,72
Azot ogółem .	0,127	0,114	0,103	0,108
Cukry ogółem	3,60	3,74	4,12	4,26
Witamina C .	35,96	34,54	45,94	54,70

Z tabelki tej widzimy, że wraz ze wzrostem wagi główek maleje procent suchej masy i witaminy C. Różnica zawartości wit. C między I a IV klasą wynosi 37%. Przy 36 minutowym gotowaniu małych główek kapusty, straty witaminy C wynoszą 54%, przy dużych zaś 34%. Uwzględniając ilości witaminy C, jakie znajdują się w wywarze, pozostałym z gotowania ka-

pusty, tracimy przy małych główkach 38%, a przy dużych tylko 12%. Liczby te wskazują na to, że kwas askorbinowy jest bardziej trwały w dużych główkach i że początkowa różnica 37% między dużymi a małymi główkami, przy ponownym użyciu wywaru spada do 15%.

Duże główki kapusty przynoszą również korzyści techniczne, wymagają bowiem znacznie mniej czasu do oczyszczenia. Na oczyszczenie 100 kg kapusty klasy I potrzeba 26 minut, a klasy IV — 83 minuty. Ilość odpadków jest prawie jednakowa. Możliwość szybkiego oczyszczania warzyw ma szczególnie duże znaczenie dla zakładów żywienia zbiorowego, gdzie codziennie przygotowuje się ich znaczne ilości.

Marchew. Plon marchwi odmiany „Lange rote stumpfe ohne Herz”, rozsegregowany został według wielkości średnicy. A więc I grupa — średnica większa od 3,1 cm, II — średnica 3,1 — 2,1 cm, III — średnica mniejsza od 2,1 cm. Następnie marchew każdej grupy, poseregowano wg długości. W grupie I — dłuższe od 17 cm, 17 — 13,1 cm, 13 — 8 cm. W grupie II — tak samo jak w pierwszej, w III natomiast długość marchwi wynosiła 17 — 13,1 cm, 13 — 8,1 cm, 8 — 5,1 cm.

Wartości odżywcze marchwi odmiany „Lange rote stumpfe ohne Herz” oraz zużycie czasu na oczyszczenie

Grupa		Wielkość marchwi w cm		Prowitamina A (karoten) w mg %	Cukier w %	Zużycie czasu w godz.
		Średnica	Długość			
I	A	3,1	17	11,1	5,2	6
	B	3,1	17—13,1	10,8	5,0	6 1/2
	C	3,1	13—8,0	9,6	5,1	9 2/3
II	D	3,1—2,1	17	11,1	5,2	—
	E	3,1—2,1	17—13,1	12,6	5,5	—
III	F	3,1—2,1	13—8,1	9,1	5,7	—
	G	2,1	17—13,1	9,5	5,9	18 3/4
	H	2,1	13—8,1	8,3	6,0	24
	I	2,1	8—5,1	8,6	5,8	43

Widzimy, że najwięcej karotenu zawiera marchew największa (A, E, D). Ilość cukrów w tej grupie marchwi tylko nieznacznie ustępuje marchwi o wielkości G, H, I.

Z wielkością marchwi wiąże się ściśle sprawa zużycia czasu na jej czyszczenie. Nawet w

obróbie jednej grupy, a więc przy tej samej średnicy a różnej długości, czas potrzebny na oczyszczenie 100 kg marchwi wynosi dla A — 6 godzin i dla C — 9 godzin, 40 minut. Przy wielkościach G, H, I — zużycie czasu znacznie wzrasta, bo aż siedmiokrotnie przy wielkości I.

Ogórki. Zależnie od wielkości dzielimy je na: korniszony, konserwowe i do kiszenia.

Wartości odżywcze ogórków odmiany „Delikates“ w % — witamina C w mg %

	Klasa A (ogórki kształtne)				
	Korniszony 3-6 cm	Konserwowe 6-9 cm	Kiszenia		
			9-12 cm	12-15 cm	15-22 cm
Sucha masa .	4,97	4,77	4,52	4,63	4,47
Cukry ogółem	1,45	1,72	2,06	2,22	2,18
Witamina C .	17,97	18,02	10,53	11,29	15,08

Tablica ta uwidacznia stały spadek suchej masy wraz ze wzrostem wielkości ogórków. Ilość cukrów rośnie natomiast od 1,45% u najmniejszych do 2,18% u największych w klasie A. Największą wartość witaminy C znajdujemy przy wielkości ogórków 6 — 9 cm, a następnie 15 — 22 cm. Najbardziej więc cenne są ogórki konserwowe oraz ogórki do kiszenia o długości 15 — 22 cm.

Groszek. Przemysł konserwowy przetwarza duże ilości groszku, sortowanego według wielkości ziarna. Groszek jest bardzo wartościowym artykułem, dzięki dużej zawartości cukrów, białka oraz witaminy C, B₁, B₂. Ilość cukru w grochu wzrasta w okresie dojrzewania, a potem szybko maleje, gdyż cukier zmienia się w skrobię.

Wartości odżywcze groszku odmiany „Überreich“ w % witamina C w mg %

	Wielkość ziarn w mm				
	6,6	7,2	8,2	8,6	8,8
Sucha masa .	17,2	18,5	23,3	30,3	34,3
Azot ogólny .	0,81	0,83	0,94	1,28	1,43
Azot białkowy	0,32	0,36	0,54	0,86	1,10
Cukier . . .	4,48	4,53	3,56	2,00	1,82
Witamina C .	30,94	30,55	24,13	25,02	20,49

Charakterystyczną cechą dla grochu jest to, że w okresie wykształcania się ziaren, ilość suchej masy szybko wzrasta i zmieniają się stosunki ilościowe pozostałych składników. Z tabelki widać, że między wielkością ziarn 6,6 mm a 8,8 mm sucha masa zwiększyła się o 99%. Prawie tak samo wzrasta ilość azotu ogólnego (77%), a szczególnie azotu białkowego (237%). Jednocześnie ze wzrostem wielkości ziaren maleje ilość cukru (146%). Ziarna najdrobniejsze są najśłodsze i zawierają o 51% więcej witaminy C niż duże.

Z zamieszczonych tu rozważań widzimy, że wartości odżywcze warzyw są poza wieloma innymi czynnikami ściśle związane z wielkością warzyw w granicach jednej odmiany.

Wzajemne ustosunkowanie i wahania składników odżywczych w poszczególnych typach warzyw są różne, zawsze jednak uzależnione od stopnia fizjologicznej dojrzałości warzyw.

Literatura

W. Schupan — Die Gutenbeurteilung der Gemüse nach Grössen und Gewichtsklassen im Lichte neuzeitlicher Qualitätsforschung. Vorratspflege und Lebensmittelforschung 6 1943 H. 1/3 27.

Życie Zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Mgr MARIAN TOMKOWIAK

Typy zakładów żywienia zbiorowego w świetle nowej uchwały

Pierwsze przepisy prawne, określające rodzaje zakładów przemysłu gastronomicznego w Polsce Ludowej, sięgają roku 1945. Przepisy te formułowały pojęcia rodzajów bardzo ogólnikowo, opierając się przede wszystkim na kryteriach technicznych. Zakres działania zakładów był wówczas prawie identyczny, a różnica polegała w zasadzie tylko na nazwie. Uruchamiane restauracje, jadalnie, pasztecarnie itd. ograniczały się do takiej działalności, która przynosiła jak największe zyski. Najważ-

niejszą grupę potraw w niewielkim ich asortymencie stanowiły dania bardzo drogie, względnie zakąski podawane wraz z dużymi ilościami alkoholu. Z lokali tych korzystać mogli tylko nieliczni konsumenci, nie były one przeznaczone dla świata pracy. Ograniczona działalność zakładów, opierająca się na produkcji niewielu potraw, zaciążyła na sytuacji materialnej sieci gastronomicznej. Rozbudowane sale konsumpcyjne nie posiadały wystarczającego zaplecza gospodarczego. Brak było mechanizacji u-

rzędzeń. Kiedy więc wprowadzono obowiązek wydawania przez zakłady gastronomiczne obiadów popularnych i klubowych, olbrzymia sieć lokali prywatnych wykazała znikomą zdolność produkcyjną. Popyt na obiady popularne i klubowe był olbrzymi i dlatego uspołeczniony aparat handlowy rozpoczął w roku 1948 organizowanie tzw. gospód, które zależnie od okoliczności terenowych i organizacyjnych, przybierały określenie „ludowe” lub „spółdzielcze”. Zakres działania tych gospód nie był ściśle określony. W okresie tym mieliśmy zatem tylko jeden typ zakładu żywienia zbiorowego, głównym celem którego było wydawanie masowego posiłku obiadowego.

W miarę narastania sieci uspołecznionej żywienia zbiorowego, w miarę zwiększania się potrzeb konsumentów, wyłoniła się konieczność specjalizacji zakładów. Konsument chce widzieć w zakładzie żywienia zbiorowego nie tylko miejsce spożycia obiadu, lecz również miejsce spotkań towarzyskich i źródło dużego oraz wyborowego asortymentu potraw. Tych zadań nie spełni już gospoda.

Podstawę do rozwiązania tego zagadnienia dał Plan 6-letni żywienia zbiorowego, który wprowadził różnicowane nazwy zakładów, a mianowicie: restauracje, jadalnie, bary, kawiarnie, cukiernie, bufety oraz gospody, określając wyraźnie wyposażenie techniczne i przestrzenne poszczególnych typów.

Doświadczenia z lat ubiegłych wykazały, że właściwy poziom żywienia zbiorowego zależy w dużej mierze od właściwego budownictwa, które musi dostarczyć lokali o odpowiednim zapleczu gospodarczym. Proporcjonalnie duże w stosunku do sal konsumpcyjnych magazyny, chłodnie, kuchnie i zmywalnie, dają gwarancję należytej produkcji i konsumpcji. Ale norm przestrzennych zakładów żywienia zbiorowego nie można tworzyć, nie mając ściśle określonego zakresu ich działania. Sprawa ta jasno jest postawiona w Związku Radzieckim. Maksimienko i Graczew precyzują bardzo szczegółowo zakres działania poszczególnych zakładów. Dzięki tym materiałom można było przeprowadzić i u nas różnicowanie zakładów.

Przy ustalaniu rodzajów zakładów żywienia zbiorowego można stosować dwie metody: 1) określać ogólnie zakres działania zakładu (Dekret z r. 1945 oraz rozporządzenie b. Ministra Aprowizacji i Handlu z r. 1946 w sprawie koncesjonowania przedsiębiorstw przemysłu gastronomicznego) albo 2) precyzować dokładnie grupy i asortyment potraw i towarów, wprowadzając nawet szczegółowe wyliczenie dań. Pierwsza forma jest elastyczniejsza, umożliwia bowiem rozszerzenie zakresu działania o pewne grupy towarowe w miarę konieczności. Forma ta utrudnia jednak ustalenie dokładnych norm przestrzennych oraz umożliwia wypaczenie kierunku rozwojowego. Druga forma natomiast, bardziej sztywno określająca zakres działania zakładu, ułatwia ustalenie typu w budownictwie oraz umożliwia specjalizację zawodową, konieczną w olbrzymim wachlarzu zaga-

nień kulinarnych, gdzie sprawność w działaniu ma decydujące znaczenie.

W zarządzeniu Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 6 lutego 1951 r. w sprawie ustalenia typów i kategorii uspołecznionych zakładów gastronomicznych, zastosowano drugą metodę, tzn. zostały ściśle określone grupy towarowe, jakie muszą być prowadzone w każdym rodzaju zakładów żywienia zbiorowego. Z wymienionych w zarządzeniu typów, najpełniejszy zakres działania, odnośnie grup potraw mają restauracje i gospody. Restauracje wydają śniadania, obiady, kolacje w szerokim asortymencie oraz prowadzą sprzedaż dań gorących i zimnych.

W zasadzie więc, konsument może otrzymać w restauracji wszelkie potrawy, jakie zna sztuka kulinarna. Wymienienie obok dań gorących i zimnych, również i posiłków podstawowych, ma na celu podkreślenie, że żywienie zbiorowe to przede wszystkim produkcja i sprzedaż tych właśnie posiłków, gwarantujących konsumentom pełną regenerację sił. Zestawienie dań, które w zależności od asortymentu i pory dnia nazywa się obiadem, kolacją lub śniadaniem, musi jako element całodziennego wyżywienia zaspokoić w pełni zapotrzebowanie organizmu na składniki odżywcze. Dania, które nie są posiłkiem podstawowym, będzie można otrzymać w restauracji w każdej porze dnia. W restauracji sprzedawany jest również alkohol, w jadalni natomiast sprzedaży alkoholu się nie przewiduje.

Obok restauracji jeszcze tylko gospoda posiada pełny zakres działalności gastronomicznej. Na pozór wydawać się może błędem twórczenie dwóch rodzajów zakładów o tym samym zakresie działania, jednak restauracje będą organizowane wyłącznie w miastach, gospody natomiast na terenie wiejskich gmin, osad i małych miasteczek przez gminne spółdzielnie Samopomocy Chłopskiej. Z uwagi na to, że na terenach zastrzeżonych dla gospód, nie będzie innych rodzajów zakładów, gospody będą miały w wielu wypadkach obowiązek sprzedaży dań (w zasadzie posiłków podstawowych) na zewnątrz, do czego nie są obowiązane restauracje.

Najbardziej typowym rodzajem zakładu żywienia zbiorowego jest jadalnia, która obok sprzedaży do spożycia na miejscu towarów monopolowych (oprócz alkoholu) i innych towarów spożywczych, wydaje w ograniczonym asortymencie obiady, a może wydawać śniadania i kolacje. Jadalnia ma spełnić zasadniczą rolę w żywieniu zbiorowym. Na odcinku produkcji zakład ten ma tylko przygotowywać i wydawać posiłki podstawowe bez wyszynku alkoholu. Zwolnienie jadalni z obowiązku wydawania dań gorących i zimnych, nie będących posiłkiem zasadniczym, umożliwi szybkie i sprawne wydawanie masowe śniadań, obiadów i kolacji.

Należy jeszcze omówić definicję baru, który nie wydaje posiłków podstawowych, a tylko potrawy barowe, produkowane masowo i go-

towe natychmiast do spożycia, dzięki utrzymywaniu stale całej produkcji w stanie gorącym.

Potrawy barowe charakteryzuje łatwość porcjowania i wydawania. Bar nie posiada sal ze stolikami dla konsumentów, lecz specjalne urządzenia przy bufecie, przy których konsumenci otrzymują zamówione dania. Bary powinny być samoobsługowe.

Pozostałe z wymienionych w zarządzeniu zakłady, spełniając uzupełniającą rolę w sieci żywienia zbiorowego, są to: kawiarnie, cukiernie, bary mleczne i bufety.

Zadania zakładów żywienia zbiorowego będą mogły być wypełnione, jeśli zakłady te zostaną odpowiednio zlokalizowane. Podstawą lokalizacji jest przede wszystkim zakres działania. Jako wytyczne lokalizacji można przyjąć, że:

1. Jadłodajnie należy uruchamiać zasadniczo w osiedlach mieszkaniowych, w miejscach przepływu ludzi przejezdnych, przy fabrykach itp.

2. Restauracje — przy głównych arteriach komunikacyjnych miast i miasteczek oraz w punktach położonych centralnie (np. rynki miast).

3. Bary należy umieszczać przy ulicach o dużym ruchu.

4. Bary mleczne — przy osiedlach mieszkaniowych, fabrykach, szkołach.

5. Bufety — przy instytucjach (zakłady pracy, szkoły, kina, teatry, cyrki, miejsca imprez masowych itp).

6. Gospody Gminnych Spółdzielni — w osiedlach, będących siedzibą władz, w miejscach, gdzie koncentruje się ruch ludności wiejskiej.

7. Kawiarnie i cukiernie — przy ulicach o dużym ruchu, w parkach i punktach węzłowych komunikacyjnych.

Zarządzenie z dnia 6 lutego 1951 roku weszło już w życie. Realizacja trwa, względnie jest w trakcie przygotowywania. Od słusznego rozmieszczenia poszczególnych typów zakładów, od wzajemnego ich stosunku ilościowego, zależy właściwy kierunek rozwojowy żywienia zbiorowego i pełne wykorzystanie sieci. Z tego względu należy ujmować ilościowo i lokalizować uspołecznione zakłady gastronomiczne bardzo starannie, opierając się na pełnym rozeznaniu potrzeb.

Mgr JÓZEF ZAWADA

Zagadnienie rejonizacji i lokalizacji sieci zakładów żywienia zbiorowego

Jednym z podstawowych elementów planu żywienia zbiorowego, jest bez wątpienia plan sieci zakładów gastronomicznych. Jak wykazuje analiza wykonania planu sieci za rok 1950, przedsiębiorstwa gastronomiczne zwróciły przede wszystkim uwagę na ilościowy rozwój zakładów, zaniedbując wyraźnie zagadnienie rejonizacji i lokalizacji sieci. Sprawy tej zresztą nie uwzględniały również dostatecznie odgórne wytyczne i instrukcje. Rezultatem tego są poważne zastrzeżenia, dotyczące rozmieszczenia zakładów żywienia zbiorowego w szeregu większych miast.

Jak wynika z przeglądu głosów prasy, najpoważniejszym niedociągnięciem w tej dziedzinie była koncentracja punktów żywienia zbiorowego w śródmieściu miast, a co za tym idzie — zaniedbanie dzielnic robotniczych i przedmieść. Weźmy dla przykładu rozmieszczenie zakładów gastronomicznych w Warszawie. Największa ich ilość jest zgrupowana w śródmieściu, podczas gdy dalekie peryferie i dzielnice robotnicze nie posiadają dostatecznie rozwiniętej sieci, względnie nawet odczuwają w ogóle brak tego rodzaju zakładów, jak np. Saska Kępa, Ochota, Wola, Żolibórz. Podobnie przedstawia się sprawa na terenie robotniczej Łodzi, w Radomiu, Poznaniu i w wielu innych miastach.

Niewątpliwie, część winy za niewłaściwą lokalizację sieci zakładów żywienia zbiorowe-

go ponoszą Rady Narodowe, które jako gospodarze terenu winny były dopilnować słusznego, zgodnego z interesami świata pracy, rozmieszczenia punktów gastronomicznych. Szereg uspołecznionych przedsiębiorstw terenowych nie posiadało jednak dostatecznego rozeznania ekonomicznego terenu, a dążąc do uzyskania łatwych, szybkich osiągnięć, organizowało zakłady w punktach, gdzie najłatwiej można było uzyskać odpowiednie lokale.

Doświadczenia lat ubiegłych pozwalają na ustalenie właściwych wytycznych polityki lokalizacyjnej oraz na pogłębienie metodyki planowania sieci. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego zwróciło się już do Rad Narodowych z zaleceniem, aby czuwały nad właściwym rozmieszczeniem planowanych zakładów, ze szczególnym uwzględnieniem przedmieść i dzielnic robotniczych. Prezydium Rad Narodowych winny dokonać korekty już zatwierdzonych planów lokalizacji sieci, o ile nie zaspokajają one należycie potrzeb dzielnic robotniczych.

Podstawowym zagadnieniem w zakresie lokalizacji i rejonizacji punktów gastronomicznych jest bez wątpienia ustalenie właściwej metodyki planowania sieci zakładów. Rady Narodowe, na których spoczywa odpowiedzialność za terenowe planowanie żywienia zbiorowego, winny przed przystąpieniem do zatwierdzenia planów terenowych, przeprowadzić dokładną i szczegółową analizę ekonomiczną swych rejonów, zwłaszcza gęstości zaludnienia.

Trzeba przy tym wziąć pod uwagę, że w planie na rok 1951 nie można jeszcze na razie mówić o zaspokojeniu pełnych potrzeb ludności w tej dziedzinie, lecz trzeba się ograniczyć do najpilniejszych i najbardziej palących. Rady Narodowe winny zatem zatwierdzać tylko te plany terenowe, które przewidują równomierne rozmieszczenie zakładów w danym rejonie, dając dzięki temu rękojmię, że potrzeby mieszkańców zostaną możliwie najlepiej zaspokojone. Jeśli w danym rejonie realizacja planu na rok 1950 spowodowała wyłączenie uruchomienie zakładów w śródmieściu, należy w planie na rok 1951 przewidzieć głównie rozwój sieci w dzielnicach dotychczas zaniedbanych.

Przy analizie zagadnienia lokalizacji sieci należy brać pod uwagę:

1. lokalizację sieci w miastach, w których rozwój zakładów opiera się na bazie adaptacji lokali pogastronomicznych,
2. lokalizację sieci na terenie wiejskim,
3. lokalizację sieci w nowych osiedlach.

Stosowanie zasady równomiernego rozmieszczania zakładów na terenie poszczególnych miast nie zawsze jest możliwe, gdyż w grę tu wchodzi możliwość uzyskiwania lokali pogastronomicznych. Często, mimo najlepszych chęci, terenowe przedsiębiorstwa gastronomiczne nie są w stanie uruchomić zakładów w dzielnicach robotniczych z braku odpowiednich lokali. Jest rzeczą jasną, że rozwój zakładów żywienia zbiorowego, oparty na adaptacji lokali pogastronomicznych, będzie napotykał na coraz większe trudności, gdyż najlepsze lokale tego typu zostały już przejęte na cele żywienia zbiorowego, a reszta jest użytkowana przez różne instytucje i urzędy, piętrzące trudności przy przekazywaniu lokali na cele żywienia zbiorowego i opóźniające przez to tempo wykonania planu żywienia zbiorowego, z oczywistą szkodą dla świata pracy.

Na terenie wiejskim, rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego, opierający się również na adaptacji lokali pogastronomicznych, napotyka na trudności. Adaptowane lokale są na ogół niedostosowane do potrzeb żywienia. Całe

zresztą zagadnienie lokalizacji sieci ma na terenie wiejskim zupełnie odrębny charakter niż w miastach. Wychodząc z założenia, że celem planu sieci zakładów jest zaspokojenie najpilniejszych potrzeb terenu, zakłady żywienia zbiorowego na wsi należy lokalizować w tych miejscowościach, które posiadają specjalne znaczenie dla ludności i stanowią pewien ośrodek ruchu gospodarczego czy społecznego. Słuszne zatem będzie umieszczenie zakładu żywienia zbiorowego w siedzibie gminnej rady narodowej, w siedzibie gminnej spółdzielni, w punkcie węzłowym ruchu komunikacyjnego, w miejscowości, gdzie odbywają się targi, jarmarki itp.

Stwierdzić należy, że poruszane przez nas zagadnienie na terenie wiejskim napotyka na znacznie większe trudności przy jego rozwiązywaniu niż w miastach i wymaga o wiele głębszego przestudiowania terenu, a zwłaszcza natężenia ruchu ludności wiejskiej. Należy również uwzględnić, że gospoda spółdzielcza na wsi, ma nie tylko cele ściśle gospodarcze, lecz jednocześnie jest bazą życia społecznego.

Ze względu na to, że możliwości adaptacji lokali pogastronomicznych stale się kurczą i w niedalekiej przyszłości nie będzie można w ogóle opierać na nich planu sieci, szczególnego znaczenia nabiera lokalizacja sieci zakładów żywienia zbiorowego w nowym budownictwie, szczególnie w osiedlach, budowanych przez Centr. Zarząd Budownictwa i Osiedli (dawniej ZOR).

Sprawa rozwoju sieci zakładów w nowym budownictwie jest zagadnieniem pionierskim i po raz pierwszy została ujęta w planie na rok 1951. Zainicjowana współpraca przedsiębiorstw żywienia zbiorowego z CZBud. i Osiedli umożliwi właściwą lokalizację zakładów w osiedlach, w oparciu zarówno o dokładną znajomość charakteru i wielkości danego osiedla, liczbę i strukturę mieszkańców, jak i normy rejonizacji dla typowych zakładów. Sprawa ta wymaga jeszcze dalszych studiów i opracowań, a słuszne jej rozwiązanie umożliwi nie tylko jak najlepsze zaspokojenie potrzeb świata pracy, lecz również rentowność uruchamianych zakładów.

LEON MACKIEWICZ

Mechanizacja zakładów żywienia zbiorowego

Gospodarka kapitalistyczna pozostawiła nam w spadku zakłady gastronomiczne, nieodpowiadające charakterem i urządzeniem wymaganiom, jakie dziś, w ustroju socjalistycznym stawiamy zakładom żywienia zbiorowego. Charakter bowiem dawnym zakładom gastronomicznym nadawała idea pogoni za zyskiem. Zysk ten dawała możliwie obszerna i z pewnym zewnętrznym blischem urządzona sala konsumpcyjna. Zaplecze natomiast, w którym pracowały dziesiątki ludzi, było bezprzykładnie

zaniedbane, bez najmniejszej troski o jego stronę higieniczną i sanitarną. Przystosowanie zaplecza do ostatnich osiągnięć techniki zdarzało się w niezmiernie nielicznych wypadkach i tylko wtedy, gdy zastosowanie maszyn do produkcji zwiększało zyski zakładu. Nigdy jednak motorem działania prywatnego zakładu gastronomicznego nie były względy natury społeczno-gospodarczej.

Polska Ludowa, przystępując do rozwiązania zagadnienia żywienia zbiorowego, oprzeć

Tabela I

Tabela porównawcza stosunku pracy zmechanizowanej do ręcznej i wyniki

L. p.	Czynność	Praca zmechanizowana						Placa za 1 godz. zł	Masa Tow. i ilości podst. na 1 godz.	Prace ręczne		Oszczędn. pracy rob./g	Zwiększ. wydaj. zestaw na 150 osób wg norm zair.	Redukcja strat surowców %	Obniżenie kosztów prod.	Usprawnienie obsługi	Stosunek kosztów pracy maszynowej do ręcznej w %
		nazwa	wydajność	Obsługa		zł amortyzacja	Razem										
				osób	koszt zł												
1	Obieranie ziemniaków	Maszyna do obierania ziemniaków	200 kg/1 g.	2	4,20	0,75	4,95	Obieraczka 2,10	200 kg	13	27,30	11	400%	15%	22,35		18,1
2	Rozrabianie jarzyn	Maszyny do rozrabiania jarzyn	120 kg/1 g.	1	2,40	0,90	3,30	Obieraczka 2,10	120 kg	19	44,70	19		10%	44,70		7,3
3	Zmywanie naczyń	Maszyny do zmywania naczyń	2500 szt/1 g.	3	6,30	1,60	7,90	Zmywaczka 2,10	2500 szt	24	50,40	21		400%	—		15,6
4	Wyrabianie ciasta	Mieszarka elektryczna	100 kg/1 g.	1	2,40	1,00	3,40	Pomoc kuch. 2,40	100 kg	10	24,00	9	1000%	—	20,60		14,1
5	Smażenie	Patelnia elektryczna	500 szt/1 g.	1	5,50	1,15	6,65	Kucharz 5,50	500 szt	5	27,50	4	500%	17%	20,85		24,1
6	Gotowanie zupy	Kotły warzelnie	300 l	1	2,40	0,50	2,90	Pomoc kuch. 2,40	300 l	4	2,60	3	400%	4%	6,70		30,2
7	Mielenie i rozdrabnianie mięsa	Maszyna do mielenia i rozdrabniania mięsa	400 kg/1 g.	1	2,40	0,80	3,20	Pomoc kuch. 2,40	400 kg	30	72,00	29	3000%	—	68,80		4,4
8	Podawanie potraw	Transportery windy, wózki transportowe	500 dań/1 g.	1	6,60	0,80	7,40	Kelner 3,30	500 por	10	33,00	8	500%	—	26,50		22,4

L e g e n d a

- 1 pracownik na 1 godz. obierze 15 kg ziemniaków
 1 " " w ciągu 7—10 min. pokroi w paski 1 kg jarzyn
 1 " " 15 min. utrze 1 kg chrzanu
 1 " " 6 " " 1 kg buraków
 1 pracownik w ciągu 5 min. przemiele 1 kg mięsa
 1 kociołek zupy 40 l. na płycie kuch. gotuje się 2 godz.
 1 pracownik w ciągu 30 min. wyrobi 10 kg ciasta
 1 " " 6 min. usmaży 10 kotletów
 3 " " 1 godz. umyje 300—400 talerzy

Zestawienie orientacyjne minimalnego wyposażenia zmechanizowanego zakładu żywienia zbiorowego (na 1 zakład)

Tabela II

Lp.	Wyszczególnienie urządzenia	Restaur. I kat. ok. 200 miejsc	Restaur. II kat. 100-150 miejsc	Restaur. III kat. 75-100 miejsc	Bar 70 miejsc	Kawiarnia 70 miejsc	Cukiernia 70 miejsc	S t o ł ó w k i		
								300 stołów.	500 — 700 stołów.	700-1000 stołów.
1	Trzon kuchenny: a) węglowo — gazowy b) elektryczny	12 m ² 2	10 m ² 2	6 m ² —	6 m ² 2	2 m ² —	2 m ² —	6 m ² —	10 m ² —	12 m ² 2
2	Kotły warzelniane	1 × 300 3 × 150	1 × 300 1 × 150 1 × 100	1 × 250 1 × 150 1 × 100	2 × 150 1 × 100	—	—	1 × 300 2 × 150	1 × 500 3 × 150	1 × 500 1 × 300 3 × 150
2 a	Komplet kociołków (20 + 30 + 50 + 80)	2	1	1	1	—	—	1	1	2
3	Maszyny barowe I	6 × 10	6 × 10	6 × 5	8 × 5	—	—	—	—	—
4	Podgrzewacze (palnikowe)	1 × 2	1 × 2	1	1	—	—	1	1 × 2	2 × 2
5	Patelnie elektryczne	2	1	1	1	—	—	1	2	2
6	Zmywalnie mechaniczne	1	1	1	1	1	1	1	1	1
7	Obieraczki mechaniczne	2	1	1	1	—	—	1	1	1
8	Maszyna do mielenia mięsa	1	1	1	1	—	—	1	1	1
9	Maszyna do rozdrabniania mięsa (kuter)	—	—	—	1	—	—	—	1	1
10	Mieszadło uniwersalne	1	1	—	1	—	1	—	1	1
11	Maszyna do krojenia: a) według i sera b) chleba	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 —	1 1	1 1	1 1
12	Polexpress	2	1	1	2	1	1	—	—	—
13	Maszyna do mielenia kawy	1	1	—	1	1	1	—	—	—
14	Wentylatory	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15	Aparat do piwa	1	1	1	1	—	—	—	—	—
16	Maszyna do produkcji lodów — 4-siojowa	1	1	—	—	1	1	—	—	—
17	Urządzenia chłodnicze: Komory chłodnicze m ² szafy szt. butelg chłodnicze sztuk	30 m ² 3 2	20 m ² 3 1	15 m ² 2 —	12 m ² 2 1	— 2 1	— 2 1	10 m ² 2 —	12 m ² 2 —	15 m ² 2 —

stosownie do kubatury

się musiała przede wszystkim na sieci istniejących zakładów, a nie zawsze warunki pozwalały na wprowadzenie rozbudowy i zaopatrzenia w nowoczesne urządzenia. Stąd w wielu wypadkach, uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego posiadają jeszcze poważne braki w urządzeniu zaplecza stąd w wielu wypadkach zakłady takie funkcje swoje spełniają nakładem znacznych kosztów. Należyte wypełnienie zadań, jakie stoją przed aparatem żywienia zbiorowego, zależy m.i. od stanu mechanizacji produkcji. Zdajemy sobie sprawę z tego, jak niezwykle doniosłe korzyści daje mechanizacja zakładu gastronomicznego. Będą to przede wszystkim: oszczędność czasu robocizny, surowców, higiena przyrządzania potraw, wykorzystanie miejsca, sprawna obsługa konsumentów, usprawnienie i uproszczenie kontroli produkcji i kontroli sprzedaży, ulepszenie ogólnych warunków sanitarnych. Korzyści te dają się przeliczyć z całą ścisłością na cyfry i cyfry te w sposób najbardziej przekonujący zilustrują nam, co daje zmechanizowanie produkcji i innych czynności zaplecza w zakładzie żywienia zbiorowego.

Zagadnienie to ujęliśmy na dwóch tablicach. Pierwsza z nich — wykazuje porównawczo stosunek pracy zmechanizowanej do ręcznej. Cyfry, obrazujące oszczędność i zwiększenie wydajności pracy przy zastosowaniu mechanizacji są wręcz rewelacyjne, przekonać mogą i muszą wszystkich odpowiedzialnych pracowników pionu żywienia zbiorowego i działaczy gospodarczych, iż problem zmechanizowania za-

kładów musi stanowić przedmiot ich głębokiej troski.

Plan 6-letni przyniesie poważne posunięcie się naprzód mechanizacji zakładów. Dziś jednak przemysł krajowy nie produkuje jeszcze potrzebnych urządzeń w dostatecznej mierze i dlatego, unowocześniając zakład, musimy bazować na dostawie maszyn importowanych. Nasz przemysł krajowy musi nastawić się na wieloseryjną produkcję maszyn i urządzeń gastronomicznych. Warsztaty i fabryki produkujące te urządzenia, przedstawiają się obecnie wyłącznie na ich produkcję, rozszerzając jednocześnie asortyment maszyn. Rok 1952 winien nam przynieść poważny wzrost produkcji krajowej. Chłonność rynku na te urządzenia jest olbrzymia i produkcja maszyn gastronomicznych ma zapewniony zbyt na długie lata.

Tabela druga — podaje orientacyjne zestawienia minimalnego wyposażenia zakładu żywienia zbiorowego w maszyny i urządzenia.

Nie tylko jednak zakłady żywienia zbiorowego będą odbiorcą produkowanych maszyn gastronomicznych. Również poważnym reflektantem na te urządzenia będą szpitale, Fundusz Wczasów, Uzdrowiska, Wojsko itp. Coraz częściej też poszukuje zmechanizowanych urządzeń unowocześnione gospodarstwo domowe. Widzimy więc, że dobrze pojęta walka o wysoki i właściwy poziom żywienia zbiorowego w Polsce Ludowej nie może być uwieńczona pełnym sukcesem, jeśli nie zostanie w pełni przeprowadzona sprawa jak najszerszego zmechanizowania zakładów.

Inż. MARIA PLEWNIAK
i ZOFIA RYMOWICZ

Urządzenie garmazerni i sklepu gastronomicznego

Doświadczenie wykazało, że ekonomia czasu człowieka pracy, wymaga uproszczenia zajęć domowych do minimum. Dowodem tego są cieszące się wielkim powodzeniem sklepy gastronomiczne, sprzedające gotowe potrawy i półfabrykaty. Dla jak najszybszego zaspokojenia potrzeb ludzi pracy w tym zakresie, należy wzmóc akcję tworzenia zakładów pomocniczych dla żywienia zbiorowego, a więc sklepów gastronomicznych oraz wytwórni zakąsek i półfabrykatów (garmazerni). Przy budowie wymienionych zakładów pomocniczych, wymagane jest następujące minimum pomieszczeń i urządzeń:

Sklep gastronomiczny, poza normalnym wyposażeniem w drobny inwentarz, posiadać musi bufet — chłodnię i gablotki chłodnicze (wystawa). W wypadku, gdy sklep w zapleczu nie posiada garmazerni, a towar do sprzedaży dostarczany jest z odległego warsztatu, należy też przewidzieć pomieszczenie za sklepem. Pomieszczenie to powinno się dzielić na dwie części, z których jedna (z chłodnią lub lodówką zastępczą), służyć będzie do przechowywania towaru dostarczonego, a w drugiej będzie się

odbywało przyjmowanie towaru, wykańczanie lub układanie potraw i przechowywanie opakowań. Tu również mieścić się będą szafki ubraniowe i umywalnie dla personelu.

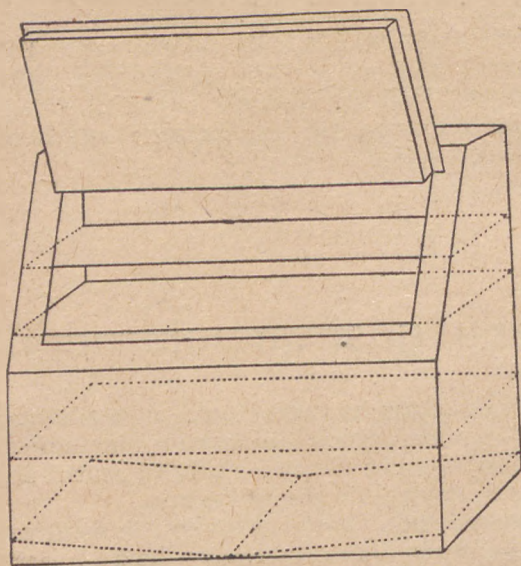
Garmazernia poza drobnym inwentarzem posiadać musi trzon kuchenny, kotły i piekarniki, stoły (jedne o płytach dębowych i drugie, obite blachą), półki pomocnicze zawieszone nad stołami, chłodnie lub lodówki zastępcze na potrawy gotowe i półfabrykaty, wreszcie magazyny z chłodnią lub lodówką zastępczą oraz pokój dla administracji i szatnię.

Urządzając pracownię w skromnych warunkach, lecz zgodnie z wymaganiami organizacji pracy, należy kierować się kolejnością technologiczną procesów produkcji. Trzeba więc przewidzieć chłodnię lub lodówki zastępcze na mięso, ryby, nabiał oraz magazyn warzyw, produktów sypkich, opału i na puste opakowania i odpadki, a następnie przygotowalnię pierwszą (dla rozbiórki mięsa, patroszenia ryb, śledzi, drobiu, dla obierania ziemniaków i warzyw) i przygotowalnię drugą (dla wtórnej obróbki surowca — mielenie i rozdrabnianie mięsa, rozdrabnianie warzyw, przy-

rzządzanie sałatek, kanapek, wyrabianie ciasta, przygotowywanie do obróbki cieplnej, wykańczanie półfabrykatów). Dalej przewidzieć należy kuchnię, chłodnię lub lodówkę zastępczą (do zastudzenia i przechowywania potraw i półfabrykatów), wreszcie pomieszczenie dla administracji i ekspedycji oraz pomieszczenie dla personelu (na szatnię, prysznice i wc).

Takie rozplanowanie pomieszczeń — jakkolwiek dalekie od ideału — pozwoli na właściwą organizację pracy.

W bardzo skromnych warunkach przestrzennych dopuszcza się łączenie pewnych pomieszczeń. I tak garmazernia składać się będzie wtedy tylko z 2 magazynów (chłodnia na mięso, ryby, nabiał oraz podzielony przegródami magazyn warzyw, opału, pustych opakowań, odpadków) oraz przygotowalni pierwszej dla wstępnej obróbki i drugiej, połączonej z kuchnią. W tym wypadku należy zwrócić uwagę, aby temperatura kuchni nie wpływała ujemnie na tok pracy przy wtórnej obróbce. Prace, wymagające niskiej temperatury (np. garniowanie majonezem, wykończanie sałatek, ryb itp.) należy przenieść do magazynu, w którym trzeba wtedy przewidzieć pewną przestrzeń dla tych celów.



Lodówka zastępcza

Rysunek powyższy przedstawia basen betonowy o grubości ścian 0,11 m, wykończony drewnianą ramą i wiekiem. Dno basenu o pochyłej płaszczyźnie (spadek w środku) połączone jest z kanałem ściekowym, w celu samoczynnego odpływu wody, tworzącej się z topniejącego lodu. Dno pokryte jest drewnianą kratką, na której bezpośrednio układa się lód. Ściany wewnętrzne basenu, na całej pozostałej przestrzeni ponad lodem muszą być wygładzane (beton wypalony), a nawet pożądane jest wyłożenie ich glazurowanymi płytkami, dla podniesienia poziomu higieny przechowywania produktów. Z uwagi na to, że produkty przeznaczone do ochładzania, nie mogą być układane bezpośrednio na lodzie, lód pokryty jest ocynkowaną, azurową blachą, o grubości 3—5 mm,

względnie kratką drewnianą, taką samą, jak leżąca na dnie basenu (tej drugiej, jako mniej higienicznej, w zasadzie się nie poleca).

W górnej części krótszych ścian wykonane są cztery wgłębienia, służące do wsunięcia desek-pólek. Półki te biegną wzdłuż tylnej ściany basenu i są ruchome, przez co łatwe do utrzymania ich w czystości.

Wiek basenu sporządzone jest z odsadzką, dopasowaną do otworu basenu, w celu uszczelnienia zamknięcia. Kółko lub hak tworzy uchwyt dla otwierania wieka. Uchwyt ten zaczepia się na hak, umocowany w ścianie, przy której zbudowano basen.

Wymiary przykładowe lodówki zastępczej:

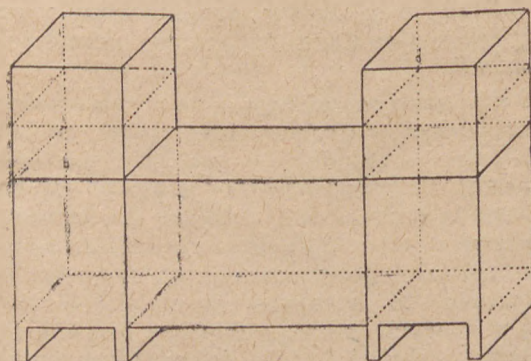
Długość zewnętrznej ściany basenu	1,65 m
Szerokość	0,62 „
Wysokość przedniej	0,73 „
Wysokość tylnej	1,34 „
Grubość ścian basenu	0,11 „
Szerokość półek wewnętrznych	I-0,35 m. II-0,55 „
Szerokość wieka	0,67 „
Grubość wieka	0,02 „
Grubość odsadzki	0,02 „

Uwaga: Przy sporządzaniu takiej lodówki zaleca się zastosowanie podanych wymiarów wysokości, szerokości i grubości. Jedynie długość skrzyni może ulec zmianie, zależnie od potrzeb zakładu oraz od miejsca, w którym basen ma być sporządzony.

Basen o wielkości wykazanej na rysunku wymaga ok. 180 kg lodu (przyjmując, że warstwa lodu wypełnia połowę wysokości czyli 0,37 m).

W zakładach nieskanalizowanych konstrukcja basenu jest nieco odmienna. Dno lodówki opierać się wtedy musi na dwóch podstawach, mających formę graniastosłupów, biegnących wzdłuż bocznych ścian basenu. W dno basenu w miejscu spotkania się dwóch pochyłości, wmontowana jest rura ściekowa (dla odpływu wody, tworzącej się z topniejącego lodu) z wylotem na zewnątrz, od którego biegnie wąż gumowy, o długości odpowiadającej lokalnym potrzebom zakładu.

Taką samą lodówkę zastępczą sporządzić można z drzewa i blachy. Zamiast ścian betonowych sporządza się wówczas podwójne ściany drewniane. Przestrzeń między ścianami wypełnia się materiałem izolacyjnym (np. trocinami). Wnętrze skrzyni należy wybić nierdzewną blachą.



Bufet — chłodnia

dzie wtedy racjonalniejsze i korzystniejsze dla zakładów. Wszystkie prace, związane z rozbiórką planowaniem i raportażem mięsa, skupiają się wówczas w jednym zakładzie, co pozwala na lepszą organizację pracy, daje duże oszczędności robocizny i czasu, a więc wpływa poważnie na obniżkę kosztów.

Podobnie przedstawia się sprawa garmazerni. Wyszukanie odpowiedniego pomieszczenia na ten cel jest na ogół sprawą trudną, ponieważ garmazernia wymaga pomieszczenia chłodnego oraz bezpośredniego sąsiedztwa i połączenia z kuchnią, co w starych budynkach nie zawsze jest osiągalne. Nie mamy też dostatecznej ilości fachowców i dlatego niejednokrotnie garmazernem jest niedoszkolony kucharz lub też pracą tą obciąża się dodatkowo kucharza w godzinach nadliczbowych. Tak, czy inaczej, w większości wypadków prace garmazerskie wykonuje się w kuchni, w nieodpowiednich warunkach, przez ludzi traktujących te prace jako zajęcie nadprogramowe, co daje gorsze wyniki pracy i zwiększenie nakładów surowca. Centralna garmazernia daje zakładom możliwość usunięcia wielu skomplikowanych czynności pozwala na zmniejszanie personelu oraz ujednolicenie pracy, wpływa na zwiększenie jej wydajności, ułatwia tygodniowe planowanie. Łatwiej jest bowiem zaplanować np. 100 porcji sałatki majonezowej, 60 porcji pasztetu itp. niż przeliczać recepturę na poszczególną ilość porcji, aby zapotrzebować na tydzień surowiec. Planowanie zaopatrzenia na tydzień naprzód, wpłynie dodatnio na dokładność planowania produkcji i zarówno w rozbieralni mięsa jak i w garmazerni, unikniemy tym sposobem niepotrzebnej straty czasu przy samym planowaniu zaopatrzenia. Przy dzisiejszym systemie, jeżeli spółdzielnia posiada np. 5 restauracji i 3 bary — to każda z tych placówek, planując dla siebie zaopatrzenie surowcowe na tydzień, przelicza recepturę; jedna np. liczy 100 kanapek, druga 60

trzecia 75 itd. dziennie. Jeżeli weźmiemy za przykład kanapki, w skład których wchodzi tylko 5 artykułów, to w każdej placówce zużyje się dziennie na przeliczanie ich receptury 5 minut, tj. 35 minut tygodniowo dla jednego tylko, mało komplikowanego artykułu. Jeżeli jako przykład weźmiemy flaki, posiadające w recepturze 16 pozycji, to na przemnożenie receptury zużyjemy w każdym zakładzie 16 minut dziennie. Z całą pewnością można więc stwierdzić, że tworzenie centralnych garmazerni usprawni pracę zakładu i przyniesie oszczędność spółdzielni.

Sprawa centralnego prania bielizny stołowej i kuchennej oraz ubrań ochronnych wymaga również rozwiązania. Zakłady przeważnie nie posiadają jeszcze dostatecznej ilości bielizny i odzieży, co sprawia trudności przy oddawaniu jej do pralni ogólnych, zarzuconych robotą i nie mogących szybko wykonać zamówienia.

Spółdzielnie winny uregulować sprawę prania czy to przez prowadzenie pralni we własnym zakresie, nastawionej przede wszystkim na pracę dla zakładów żywienia zbiorowego i sklepów, czy to przez zawarcie odpowiedniej umowy z pralnią uspołecznioną, co zagwarantuje regularność dostaw czystej i odbioru brudnej bielizny.

Omówione tu w zarysie zakłady pomocnicze powinny być uruchomione we wszystkich spółdzielniach, prowadzących większą liczbę zakładów zbiorowego żywienia. Jeżeli spółdzielnia prowadzi tylko kilka takich zakładów, to największy z nich mógłby zajmować się wyrobem zakąsek i półfabrykatów dla placówek pozostałych, posiadających gorsze warunki produkcji i mniejsze zapotrzebowanie na te produkty.

Przeprowadzona komasacja prac przyczyni się niewątpliwie do zmniejszenia kosztów własnych i usprawni pracę zakładów zbiorowego żywienia.

Nasi korespondenci piszą...

CZYN 1-MAJOWY ZAŁOGI RESTAURACJI I KAWIARNI „EUROPA” W JELENIEJ GÓRZE

Na odbytym w dniu 29 marca rb. zebraniu załogi pracowniczej, kucharze Mirzwiński Tomasz i Dużyk Michał oraz kelnerzy Pierzchała i Szmefeld wezwali wszystkich kucharzy i kelnerów zatrudnionych w państwowym przemyśle gastronomicznym na terenie kraju, do podejmowania zobowiązań 1-majowych, a mianowicie:

1. do ścisłego przestrzegania ustawy o dyscyplinie pracy i całkowitej likwidacji absencji,
2. do uprzejmej, szybkiej i czystej obsługi konsumentów,
3. do oddania zarobków z dnia 21 kwietnia br., dnia 6 rocznicy podpisania układu o przyjaźni i wzajemnej pomocy ze Związkiem Radzieckim do dyspozycji Komitetu Budowy Pomnika Wdzięczności,
4. do obniżenia kosztów własnych zakładów, przez racjonalne stosowanie receptury Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego.

Mgr PRZEMYSŁAW WODZINOWSKI

ŻYWIENIE ZBIOROWE W CZASIE I ZIMOWYCH MISTRZOSTW POLSKI W ZAKOPANEM

Specyficzne warunki Zakopanego stwarzają specjalne trudności przy rozwiązywaniu zagadnienia żywienia zbiorowego w tym mieście. Jak wiemy, Zakopane jest uzdrowiskiem, ośrodkiem wczasów, ulubionym miejscem masowych wycieczek turystycznych, „zimową stolicą” Polski. Ruch ludności ulega więc tutaj ogromnym wahaniam, w których odgrywają rolę nie tylko tzw. sezony, lecz również wszelkie imprezy, święta, niedziele oraz warunki atmosferyczne. Dla przykładu można podać, że napływ turystów kształtuje się w Zakopanem w zależności od pogody i imprez od 4 do 15 tysięcy, a niedziele zaś i święta od 20 do 25 tysięcy. Taki stan rzeczy stwarza specjalnie trudne warunki do planowania żywienia zbiorowego, niemniej jednak miejscowe ZPG musiały problem ten rozwiązać.

Jako zadanie pierwszoplanowe postanowiono zorganizować tyle miejsc konsumpcyjnych, aby można było wydać dziennie (w ciągu 4 godzin) co najmniej

15.000 obiadów, a więc obsłużyć 15.000 turystów. Ustalając cyfrę 15.000, wzięto pod uwagę przeciętną ruch turystów w sezonach w ciągu roku. W celu zwiększenia ilości miejsc konsumpcyjnych, zbadano przede wszystkim możliwości poszerzenia zakładów już istniejących, a następnie uruchomienia zakładów nowych. Inaczej mówiąc, należało przestawić żywienie zbiorowe Zakopiańskich Zakładów Gastronomicznych na masowe. Wysiłki organizatorów poszły więc w dwóch zasadniczych kierunkach: 1) zwiększenie ilości miejsc konsumpcyjnych, 2) zwiększenie przelotowości zakładów przez odpowiednią ich reorganizację.

Przez powiększenie istniejących już zakładów, zwiększono ilość miejsc z 1.984 na 2.425. Poza tym wytypowano cztery nowe zakłady, które dały dalsze 740 miejsc. Uwzględniwszy jeszcze trzy zakłady, nie będące w gestii CZPG (Gubałowska, Kalatówki i Dworzec Kolejowy) uzyskano razem około 4.000 miejsc konsumpcyjnych, co dało możliwość biorąc pod uwagę 3,5-krotną rotację) wydania w czasie 4 godzin — 15.000 obiadów dziennie.

Licząc się z możliwościami finansowymi, zagadnieniem rentowności oraz specyficznym charakterem Zakopanego — postanowiono w okresie sezonu i Zimowych Mistrzostw Polski — utworzyć 3 typy zakładów:

1. Zakłady stałe tzn. czynne przez cały rok,
2. Zakłady sezonowe, otwierane w okresach nasilenia ruchu turystycznego,
3. Zakłady prowizoryczne, czynne wyłącznie w okresach wzmożonego ruchu turystycznego w związku z urządzanymi imprezami.

W wyniku tych założeń — w okresie trwania zawodów o mistrzostwo było czynnych łącznie 17 zakładów żywienia zbiorowego; w tym 10 stałych, 4 sezonowe i 3 prowizoryczne.

Drugim zagadnieniem, ściśle związanym z organizacją Mistrzostw, była sprawa technicznego rozwiązania żywienia zbiorowego, zarówno dla zawodników, jak i publiczności na trasach zawodów.

Ze względu na brak sniegu i złe warunki atmosferyczne, zawody odbywały się w górach, na terenach wyżej położonych, co stwarzało potrzebę specjalnego przygotowania problemu żywienia. Postanowiono zatem stworzyć grupę operacyjną, która organizować miała punkty żywienia. Jako środka transportowego użyto sanek konnych, a w wypadkach, gdy dojazd końmi był niemożliwy (np. na Stawki Toporowe), sanek ręcznych. Ogółem zorganizowano sześć punktów żywienia, a mianowicie: Brzezinka, odległa 8 km od Morskiego Oka, Toporowe Stawki, Hala Goryczkowska, Hala Kondratowa, Dolne Kalatówki i Krokwia. Na punktach tych wydawano gorące posiłki — herbatę, kiebasę i wino, przy czym całkowity egzamin zdały koksownicy, dzięki którym było to w ogóle możliwe. Ogółem wydano ok. 2.500 posiłków dla zawodników i ok. 15.000 dla publiczności.

Poza punktami żywienia w górach — wszystkie trzy rodzaje zakładów na terenie Zakopanego wydały od 18 do 25.II. br. ogółem ok. 70.000 posiłków (obiadów), przy czym w dniu zakończenia zawodów obiadów tych wydano 16.000.

W celu usprawnienia sposobu wydawania obiadów i przyspieszenia cyklu produkcyjnego, przeprowadzono szereg zmian i ulepszeń w zakładach, a więc powiększono trzony kuchenne, przeprowadzono remonty, powodujące większą wydajność, zwiększono litraż naczyń o 5.000 litrów, uzupełniono braki zastawy stołowej o 4.000 kompletów.

Przelotowość zakładów została zwiększona przez właściwe rozwiązanie techniki sprzedaży. Pod uwagę wzięto 2 rodzaje konsumentów, a mianowicie turystów zorganizowanych (wycieczki) i niezorganizowanych. Na podstawie praktyki z ubiegłych sezonów stwierdzono, że wycieczki stanowią około 30% ogółu konsumentów. Ustanowiono zatem specjalnego kierownika ruchu (dyspozytora miejscami konsumpcyjnymi), którego zadaniem był rozdzielać zgłaszających się wycieczek i grup turystów, na poszczególne zakłady. Pozwoliło to na planowe rozmieszczenie konsumentów. Wycieczki kierowane były przede wszystkim do lokali prowizorycznych, jako zakładów specjalnie do

tego celu przygotowanych. Zakłady stałe, miały za zadanie przede wszystkim obsługę turystów niezorganizowanych. Ten sposób rozdziału konsumentów, zażegnał grożące niebezpieczeństwo blokowania zakładów przez napływające masy turystów.

Dla zorientowania napływających turystów, specjalne tablice orientacyjne podawały punkty żywienia zbiorowego. Rozklejono również afisze informujące o godzinach otwarcia i zamykania lokali, o godzinach podawania obiadów oraz o adresach zakładów. Dzięki temu niezorganizowani turyści w razie braku miejsca w jednym zakładzie, kierowali się bez błędzenia do innego lokalu.

Kolejnym, ważnym zagadnieniem była sprawa zaopatrzenia. Znając teren Zakopanego, który często w przeszłości zawodził na tym odcinku, postanowiono stworzyć pulę towarów, potrzebnych na wyżywienie w okresie sezonu i trwania Mistrzostw. Za podstawę wzięto przeciętną 15.000 konsumentów dziennie przez okres 6 tygodni. W porozumieniu z miejscowymi centralami branżowymi, z Miejską Radą Narodową, Woj. Radą Narodową i Min. Handlu Wewnętrznego, zobowiązano centrale do dostarczenia towarów w ilościach zgodnych z opracowaną pulą towarową. Dzięki takiemu zorganizowaniu, nie było żadnych niedociągnięć ani zahamowań na odcinku zaopatrzenia.

Ostatnim wreszcie problemem stała się sprawa uzupełnienia kadr fachowców. CZPG utworzyły tzw. grupę operacyjną, złożoną z 68 kucharzy, bufetowych i kelnerów. Dało to możliwość zasilenia istniejących na terenie Zakopanego kadr pracowników gastronomicznych na określony, krótki okres czasu, bez konieczności zwiększania kosztów osobowych ZZG, które przy innym rozwiązaniu sprawy zmuszone byłyby do angażowania pracowników sezonowych i odpłacania wynagrodzeń za okres wypowiedzenia.

TADEUSZ NOWIŃSKI

NARADY PRODUKCYJNE W PLACÓWKACH GDAŃSKIEJ SPÓŁDZIELNI SPOŻYWCÓW

Nieomal wszystkie stołówki pracownicze na terenie miasta Gdańska prowadzone są przez GSS, która dąży ustawicznie do podniesienia swoich placówek na coraz wyższy poziom. Jednym ze środków, wiodących do tego celu są cotygodniowe narady produkcyjne w gospodach i stołówkach, a comiesięczne w Dziale Żywienia Zbiorowego GSS. Na naradach tych omawiane są szczegółowo wszystkie braki i niedociągnięcia oraz sposoby zaradzenia temu. Wzajemna wymiana myśli, przekazywanie doświadczeń przez kierownictwo placówek wzorowych swoim kolegom stają się bodźcem do pracy, zachętą do szlachetnej rywalizacji.

Specjalnie doniosłe znaczenie miała ostatnia narada, na której omawiano postępy realizacji zobowiązań, podjętych w celu obniżenia kosztów własnych placówek GSS. Cel ten można osiągnąć przez skrupulatne gromadzenie odpadków stałych oraz płynnych i oddawanie ich do Centrali Odpadków Użytkowych, zmniejszanie nadmiernej ilości towarów w magazynach, spotęgowanie współzawodnictwa pracy. Głębokie zrozumienie przez pracowników powagi zagadnień, zrozumienie związane z wykonaniem Planu 6-letniego, potwierdza raz jeszcze głęboki sens i celowość narad produkcyjnych.

NOWE GATUNKI PIECZYWA NA WYBRZEŻU

Większość piekarni na Wybrzeżu przystąpiła do wypieku nowych gatunków pieczywa. W dziale bułek wprowadzono nowe gatunki: bułki maślane i rogaliiki (po 40 gr), warszawianki, rogałe, obwarzanki, solanki, kminkówki i szwedki (po 20 gr) grahamki po 18 gr oraz bajgle po 35 gr. Na asortyment pieczywa półcierniczego składają się bułki maślane, podkówki, półrogałe, pieczywo maślane drożdżowe nadziewane marmoladą lub serem. Powiększono również ilość gatunków chleba, wprowadzając chleb specjalny, amatorski, leczniczy, naleczowski, wiejski, zdrowotny, starogardzki i graham.

Nowe gatunki pieczywa wprowadzono w pierwszym rzucie w trójmieście oraz w Tczewie, Elblągu i Starogardzie.

DOBRZE PRACUJĄ RADOMSKIE ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

Miło nam jest przekazać za pośrednictwem naszego pisma, wyrazy podziękowania dla RZG w imieniu Oddziału Powiatowego Związku Samopomocy Chłopskiej. Uczestnicy kursu Samopomocy Chłopskiej korzyścili z wyżywienia w Radomskich Zakładach Gastronomicznych w okresie kilku tygodni i stwierdzają nie tylko wysoką jakość posiłków, lecz również sprawną obsługę i koleżeńskie podejście pracowników RZG.

ROBOCZE ZEBRANIA PRACOWNIKÓW KATOWICKICH ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Na jednym z ostatnich zebrań roboczych KZG, czołowej instytucji żywienia zbiorowego w Polsce, podkreślono, że zakłady żywienia zbiorowego, wydając smaczne i tanie posiłki, przyczyniają się do włączenia kobiet do pracy produkcyjnej, odciążając je w znacznej mierze do kłopotliwych zajęć domowych. Plan na rok 1950 KZG wykonały ze znaczną nadwyżką, a w roku bieżącym przewidują uruchomienie dalszych 21 nowych placówek. Większość nowych zakładów powstanie w dzielnicach robotniczych i na peryferiach miasta. Na zebraniu wskazano również na konieczność obniżki kosztów własnych, ulepszenia me-

tod współzawodnictwa pracy, wzmoczenia dyscypliny oraz polepszenia jakości wydawanych posiłków i obsługi konsumentów.

W dyskusji zabierali głos kierownicy zakładów, kucharze, kelnerzy, pracownicy fizyczni i umysłowi, deklarując w imieniu załóg poszczególnych placówek wzmoczenie wysiłków dla szybszej realizacji Planu 6-letniego, dla umocnienia i utrwalenia pokoju. W szeregu zobowiązań indywidualnych, pracownicy zakładów postanawiają zwiększyć obroty, nie dopuszczać do marnotrawstwa, zmniejszyć koszty transportu, wyeliminować szłuczki do minimum, brać większy niż dotychczas udział we współzawodnictwie pracy.

Jak wynika z podsumowania wyników obrad, KZG dzięki zmniejszeniu zużycia surowca, lepszej organizacji pracy, podniesienia wydajności i ograniczenia etatów, racjonalnej gospodarce magazynowej, oszczędności opału, usprawnieniu transportu itp. zaoszczędzą dodatkowo do 1 maja br. 883 359 zł. Oprócz tego, KZG postanowiły roczny plan obrotu wykonać do końca listopada, plan sieci do końca czerwca, otworzyć dodatkowo 7 nowych zakładów i podwyższyć plan obrotów o 7,4%, co da nadwyżkę 737.180 zł.

Na zakończenie obrad, KZG wezwały wszystkie przedsiębiorstwa CZPG oraz Biuro Żywienia Zbiorowego Spółdzielni Spożycwców w Katowicach do podejmowania podobnych zobowiązań.

BOLESŁAW GROMADZKI

Zakłady żywienia zbiorowego w Częstochowie

Częstochowa, licząca ponad 100 tys. mieszkańców, stanowi w okresie letnim ruchliwy ośrodek turystyczny. Posiada ponadto szereg zakładów przemysłu metalowego i włókienniczego.

Czytelników „Żywienia Zbiorowego” zainteresuje niewątpliwie fakt, że w Częstochowie znajduje się Wyższa Szkoła Ekonomiczna, na której po raz pierwszy w Polsce utworzona została katedra Żywienia Zbiorowego. Absolwenci Szkoły będą stanowili kadrę pionierską, zdolną do poprowadzenia zakładów żywienia zbiorowego, opartych na ustalonych i wypróbowanych w Związku Radzieckim podstawach naukowych.

Restauracja „Klubowa”, prowadzona przez Częstochowskie Zakłady Gastronomiczne, znajduje się przy głównej ulicy. Należy do II kategorii. Odwiedzamy ją w czasie wydawania obiadów. Przed kasą kolejką. Kasjerka pokazuje menu obiadów domowych. Możemy otrzymać zupę grzybową z kaszą, pieczeń wołową lub gulasz wieprzowy. Wyboru nie ma. Decydujemy się na pieczeń wołową. Kasjerka wydaje nam dwa bloczki, jeden na zupę, drugi na ustalone danie mięsne. Płacimy 3 zł i rozglądamy się po lokalu.

Składa się on z czterech pokoi, których ściany należałoby odmalować. Podłogi „czarne jak święta ziemia”. Nie pomaga stary, zniszczony, pełen błota dywan. Kierownik wyjaśnia, że podłogę myje się codziennie wieczorem. Gdyby w czasie przeprowadzonego w lipcu 1950 r. remontu położono posadzkę nie trzeba byłoby jej szorować codziennie i cały lokal wyglądałby korzystniej.

„Klubowa” posiada wygodne zaplecze. Kuchnia jest obszerna i czysta. Dwa pokoje i magazyn ułatwiają pracę personelowi. Zmywanie naczyń odbywa się w bieżącej wodzie i nie nasuwa zastrzeżeń.

Dania à la carte wydaje się od 8 rano do 12 w poł. i od 17 do 22 godz. Między 12 a 17 wydawane są wyłącznie obiady domowe, gdyż kuchnia jest za mała, aby wydawać je łącznie z daniami à la carte.

Rozglądamy się po salach, pełnych gości. Kierownik, zapytany o książkę zażaleń, prowadzi nas do pokoju za kuchnią, gdzie pod stołem leży wywieszka, informująca, gdzie znajduje się omawiana książka, a na stole leży książka. Kierownik wyjaśnia, że książka zażaleń nie może znajdować się w kasie, ponieważ często pijani goście wpisują do niej uwagi niezgodne z prawdą. Wywieszka jest już brudna. Będzie napisana powtórnie i ułożona nad bufetem. Zaglądamy do książki zażaleń. Znajdujemy tylko trzy uwagi.

Pierwsza kartka jest wyrwana. Kartkę wyrwał — według wyjaśnień kierownika — jakiś pijany gość. Cała sprawa oparła się o milicję, zrobiono protokół, w książce jednak nie ma adnotacji. Jest natomiast uwaga kierownika Wydziału Handlu Prezydium MRN, który zapytuje, dlaczego została wyrwana kartka i jednocześnie kieruje pod adresem Częstochowskich Zakł. Gastronomicznych pytanie: kto sprawdza książkę zażaleń i dlaczego brak cyfry odpowiedzialnych kontrolerów?

Z trzech uwag, zamieszczonych w książce — jedna odnosi się do podwójnych bloczków, wydawanych nie wiadomo po co na obiady domowe, inna do „kości włosów” znalezionych w makaronie. Kierownik wyjaśnia, że były to nici z worka, w którym znajdowała się mąka. Potwierdza to również kucharz. Trzy uwagi w ciągu 8 miesięcy pracy „Klubowej” to istotnie niezbyt wiele.

Odwiedzamy jeszcze lokal I kat. „Gastronomię”, reprezentacyjną gospodę Częstochowy. Lokal znajduje się w starej, odrapanej kamienicy przy głównej ulicy, w rejonie dworca. Sala restauracyjno-dancingowa ma estetyczny wygląd. Piękny parkiet lśni połyskiem. Stoliki nakryte śnieżnymi obrusami. Artystycznie wykonane napisy informują o zadaniach Planu 6-letniego. Druga sala, w której znajduje się bufet, robi mniej przyjemne wrażenie, wszędzie jednak panuje wzorowy porządek i czystość. „Gastronomia” wydaje obiady domowe w godzinach południowych. Uwagę naszą zwracają nisko skalkulowane ceny. Dania gorące mięsne wahają się 3.20 do 7.80 zł. Porcje są duże i smacznie przyrządzone.

Poza Częstochowskimi Zakładami Gastronomicznymi, żywieniem zbiorowym zajmuje się również PSS „Jedność”. Prowadzi ona cztery gospody, jedną cukiernię i dwie stołówki zamknięte — jedną na Rakowie, drugą przy Wyższej Szkole Ekonomicznej. „Jedność” wydaje dziennie około 1.500 obiadów domowych i klubowych.

CO BYŁO I CO BĘDZIE

Częstochowskie Zakłady Gastronomiczne rozpoczęły działalność 7 czerwca 1950 r. Początkowe trudności były olbrzymie. CZG nie miały lokali do dyspozycji, a biura mieściły się w czterech różnych punktach miasta. Dziś jeszcze biuro znajduje się w b. szkole tańca o wymiarze 22 x 14, ale CZG w dalszym ciągu żyją nadzieją.

Początki były specjalnie trudne, gdyż ani plan CZG, ani plany miejskie nie przewidywały organizacji gospód CZG. Sprawa „wybuchła” nagle. Trudności zostały pokonane i dziś CZG prowadzi 7 lokali gastronomicznych, własną pracownię cukierniczą, wypiekającą 5—6 tys. ciastek dziennie i własną rozbieralnię mięsa.

Plan na rok 1950 został wykonany w 150%, plan obrotów w 115%.

Ogółem gospody CZG mogą wyżywić dziennie około 10 tys. osób. Obiadów wydają około 2500. Wyposażenie lokali w meble jest dostateczne. Gorzej przedstawia się wyposażenie w maszyny. CZG nie posiadała maszyn do obierania ziemniaków. Do niedawna brakowało lodówek, dopiero w ostatnim czasie otrzymano 3 komplety. Wiele lokali nie posiada dostatecznego zaplecza. Trudności tych niestety, nie rozumie często Miejska Rada Narodowa, która np. ostatnio do często Miejska Rada Narodowa, która np. ostatnio do wyremontowanego przez CZG lokalu, stanowiącego wspaniałe zaplecze dla baru, wprowadziła samowolnie lokatora. Podkreślić tu należy, że CZG z lokalu tego usunęły poprzedniego lokatora, dając mu mieszkanie zastępcze. W rezultacie, po wyremontowaniu lokalu, otrzymały drugiego lokatora, którego już obecnie nie mają gdzie ulokować. Fakt ten dowodzi, że MRN w Częstochowie, nie ułatwia pracy CZG.

Jak wygląda zaopatrzenie gospód w artykuły żywnościowe?

Centrala Rybna ostatnio w ogóle nie dostarcza ryb morskich i słodkowodnych. Centrala Ogrodnicza wykonuje zamówienia za ledwie w 1/4 dostarczając zresztą towar nieodpowiedni. Np. dostarczony transport marchwi letniej, zamiast zamówionej zimowej — uległ zepsuciu. Zaopatrzenie w mięso jest bez zarzutu, jak również w artykuły nabiałowe. Zaopatrzenie w wino — słabe.

Sprawa właściwego doboru kadr nie przestaje stanowić przedmiotu troski dyrekcji CZG, jakkolwiek na terenie Częstochowy sytuacja w tej dziedzinie jest lepsza niż gdzie indziej. Zorganizowano kurs dla kelnerów, kucharzy i bufetowych. Słuchacze wysłuchali 216 godzin wykładów i egzaminem udowodnili swe umiejętności zawodowe. Niezależnie od tego kursu, CZG, wysłały cztery osoby do Gliwic, na kurs kucharzy i bufetowych. Nawiazano również kontakt z Wyższą Szkołą Ekonomiczną. Profesorowie tej uczelni obiecali pomoc przy szkoleniu pracowników gastronomicznych.

Ten krótki przegląd pracy CZG niech zamknie zapoznanie się z ich planami na przyszłość. Otóż CZG w I kwartale 1951 r. otworzyła trzy nowe lokale, w tym

dwie jadalnie i jeden bar. Należy czuwać, aby sieć zakładów objęła peryferie miasta, dzielnice robotnicze Częstochowy, które ciągle jeszcze są pokrzywdzone. W rozmowie z dyrektorem CZG nabraliśmy przekonania, że CZG rozumie ten nakaz chwili i są gotowe do nasycenia dzielnic robotniczych siecią barów i jadalni. Niestety, sama gotowość tu nie wystarczy, należy spodziewać się realnej pomocy ze strony MRN.

Aktualnym zagadnieniem jest sprawa uruchomienia wędrownych kiosków z gorącymi zakąskami. Liczne rzesze ludzkie, które w okresie od maja do września przepływają przez Częstochowę bądź na wystawie przemysłowo-rolniczą, bądź też w celach turystycznych, powinny mieć możliwość otrzymywania dań gorących (kiełbasy, parówek, serdelków, bigosu) po cenach przystępnych. Plany CZG w tej dziedzinie są dość mgliste. Należałoby je zrealizować w imię interesów wielotysięcznych rzesz turystów, którzy obecnie zdani są na wyzysk elementów spekulujących.

„JEDNOŚĆ”

Kierownik działu żywienia zbiorowego narzeka na brak wyposażenia technicznego, przede wszystkim maszyn do obierania ziemniaków i lodówek elektrycznych. Gospody nie posiadają zaplecza i wielokrotnie starania w wydziale kwaterunkowym, aby powiększyć lokale przez dołączenie sąsiednich mieszkań, nie dały rezultatów.

Podkreślić należy z uznaniem, że „Jedność” w niektórych gospodach, położonych w dzielnicach robotniczych, zlikwidowała całkowicie konsumpcję alkoholu, aczkolwiek inowacja ta odbija się ujemnie na budżecie działu żywienia zbiorowego. Aby skutecznie walczyć z alkoholizmem, gospody „Jedności” nie stosują pełnej marży zarobkowej na wina, dzięki czemu konsumenci piją obecnie dziesięć razy więcej wina niż dawniej.

Obecnie „Jedność” przystępuje do organizacji bufetów z gorącymi daniami przy zakładach pracy, które zatrudniają od 300 osób wzwyż.

Nasz krótki przegląd sukcesów i błędów żywienia zbiorowego w Częstochowie, nie oddaje oczywiście w pełni tych wszystkich trudności, kłopotów i przeszkód, z którymi codziennie walczy CZG i „Jedność”. Trzeba jednak podkreślić, że trudności te są systematycznie likwidowane, dzięki czemu sieć żywienia zbiorowego w Częstochowie, pomimo wielu jeszcze usterek, działa coraz sprawniej, a ludzie pracy mają już obecnie możliwość konsumpcji potraw wartościowych po przystępnych cenach.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

Żywienie zbiorowe w debacie sejmowej

W dniach 22 i 23 marca br. na 93 posiedzeniu sesji wiosennej 1950/51 Sejmu Ustawodawczego odbyła się debata nad sprawozdaniem Komisji Planu Gospodarczego i Budżetu o rządowym projekcie ustawy o narodowym planie gospodarczym na rok 1951 oraz o rządowym projekcie ustawy budżetowej na rok 1951. Zarówno w projekcie ustawy, jak w debacie poświęcono odpowiednią uwagę zagadnieniom handlu wewnętrznego, a tym samym i żywienia zbiorowego, które stanowi jeden z jego ważnych składników.

Ustawa o Planie Gospodarczym, ustalając wzrost całkowitej masy towarowej w r. 1951 na 14%, a wzrost nakładów inwestycyjnych w obrocie towarowym na 27% nadwyżki w stosunku do roku 1950 — przewiduje w punkcie 47 i 48 następujące wytyczne dla żywienia zbiorowego:

„§ 47. Ilość uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego wzrosnąć z 4.300 w roku 1950 do 5.682 w roku 1951, tj. o 32%.

§ 48. Jednorazowa ilość miejsc w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego wzrosnąć w porównaniu z rokiem 1950 również o 32%. W szczególności ilość miejsc w jadalniach i gospodach wzrosnąć o 67%, w barach mlecznych o 84%, w innych barach o 58%, w bufetach o 44%. Obroty zakładów żywienia zbiorowego wzrosną o 69%.”

(W całym handlu detalicznym obroty na 1 pracownika w roku wzrosną o 11%).

Ustawa przewiduje obniżenie kosztów własnych (w cenach porównywalnych) w handlu wewnętrznym łącznie z żywnieniem zbiorowym o 15,2%, a koszty własne obrotu towarowego przedsiębiorstw uspołecznionych, mierzone w procentach od obrotu (przy cenach i innych warunkach porównywalnych) obniżyć się w detalu o 11,6%. Średni koszt własny obrotu na szczeblu detalu nie przekroczy w 1951 roku odsetka 6,8% od obrotu. Łączny wzrost akumulacji z tytułu obniżenia kosztów własnych produkcji i obrotu w ro-

ku 1951 w całej gospodarce socjalistycznej wyniesie 10,2 miliardów złotych.

Tyle mówi ustawa o żywieniu zbiorowym w najogólniejszych ramach, zasadniczo nie wydzielając tego odcinka handlu wewnętrznego z całości zagadnienia.

Posłowie znacznie ten temat rozszerzyli, uzupełniając go szeregiem szczegółów. Zwłaszcza sprawozdawca działu „obróć towarowy“, poseł Teofil Pszczółkowski (PZPR) poświęcił mu wiele miejsca w swoim sprawozdaniu.

W Polsce przedwojennej w r. 1938 było według statystyk 27% sytych, 40% niedożywionych, a 33% wręcz głodnych. Ten stan chronicznego niedosytu zarówno olbrzymiej części klasy robotniczej, jak i pracującego chłopstwa w Polsce przedwrześniowej został uwzględniony w planie trzyletnim, nazwanym planem sytości, jak i w Planie Sześcioletnim, zakreślającym znaczny wzrost spożycia podstawowych artykułów konsumpcyjnych. Przewidział on taki rozwój i w takim stopniu zabezpieczył jego realizację, ażeby nikt z ludzi pracy w Polsce nie był głodny. Mimo różnych braków w zaopatrzeniu, stwierdza się już obecnie ogromny wzrost spożycia środków żywności zarówno w mieście jak i na wsi.

Na tym tle zagadnienie żywienia zbiorowego uwytkła się, jako niezwykle ważna dziedzina zarówno z punktu widzenia zdrowotności, w dużej mierze zależnej od należytego odżywiania się ludności, jak z punktu widzenia odciążenia gospodarstwa domowego, opartego na pracy kobiet.

W Związku Radzieckim jednym z podstawowych zadań żywienia zbiorowego jest zwolnienie kobiet od ciężaru gospodarstwa domowego, umożliwienie tym samym masowego włączenia kobiet do pracy produkcyjnej, a przez to zlikwidowanie nierówności kobiet z mężczyzną w produkcji i życiu społecznym. Równie wielkie znaczenie posiada żywienie zbiorowe w zakresie oszczędności, normuje bowiem ono i kształtuje celowe wykorzystanie zasobów żywnościowych, robocizny, opału, energii elektrycznej itp.

W ustroju socjalistycznym troska o poziom odżywiania się mas pracującej ludności staje się jednym z głównych zadań gospodarki, zmierzającej do podniesienia dobrobytu materialnego i kulturalnego społeczeństwa. Zbiorowe żywienie staje się instrumentem planowego zaopatrzenia ludności, poważnym uzupełnieniem handlu detalicznego, jednym z elementów stałego wzrostu poziomu płac realnych mas pracujących.

Plan Sześcioletni stawia przed żywieniem zbiorowym zadanie rozbudowy uspołecznionej sieci do 11.000 placówek, zdolnych wyżywić 2.200.000 osób dziennie. W 1950 roku nastąpił wzrost sieci placówek o 179% w stosunku do r. 1949, tj. do 4.300, w r. 1951 ustawa przewiduje, jak podano wyżej, osiągnięcie 5.682 placówek, tj. wzrost o 32% w stosunku do r. 1950.

Na odcinku zbiorowego żywienia działają instytucje: Związek Spółdzielni Spożywców, Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego, Centrala Rolniczo-Spółdzielcza „Samopomoc Chłopska“, Orbis i Kolejowe Zakłady Gastronomiczne. To ostatnie przedsiębiorstwo wypełnia istniejącą dotychczas lukę, tworząc sieć restauracji i jadłodajni na stacjach kolejowych.

W sprawozdaniu komisji sejmowej nie brak uwag krytycznych.

„Jedną z zasadniczych trudności — zwraca uwagę poseł Pszczółkowski — jest brak odpowiednio wyposażonych lokali, który stwarza zahamowania w możliwościach przepustowych zakładów przy jednoczesnych trudnych warunkach pracy personelu.

Pomimo stosowania adaptacji, dotychczasowe lokale, obliczone na zupełnie inny rodzaj konsumentów, nie mogą zaspokoić potrzeb zwłaszcza w dzielnicach robotniczych.

Tymi trudnościami można usprawiedliwić częściowo stosunkowo szczupły wachlarz dań, jakimi dysponują zakłady, wydaje się jednak, że w wielu zakładach na karb tych trudności składają się niedociągnięcia, spowodowane brakiem starania o urozmaicanie jadłospisu.

Nie widać uzasadnienia dla obserwowanej często rozpiętości cen pomiędzy obiadem popularnym a klubowym. Nadmierne obciążenie kosztami obiadów klubowych prowadzi do koncentracji zapotrzebowania na obiady popularne i nie osiąga zupełnie zamierzonych celów.“

Dalsze zastrzeżenia dotyczą ograniczania się jadłodajni i gospód do wydawania obiadów i kolacji przy braku dostatecznej ilości zakładów, wydających śniadania i tak zwane dania barowe w ciągu dnia. Należałoby, zdaniem sprawozdawcy, zbadać możliwości wydawania śniadań również przez jadłodajnie i gospody, co niewątpliwie przyczyniłoby się do odciążenia barów mlecznych, w których ruch jest wyjątkowo skoncentrowany.

Osobnego potraktowania wymaga obsługa wczasowiczów i kuracjuszy. Zwiększone zapotrzebowanie w okresie wczasów i sezonu kuracyjnego, stawia miejscowych konsumentów w sytuacji bardzo trudnej — przy niedostatecznym zaspokojeniu potrzeb elementu napływowego.

Natomiast prowadzona przez zakłady zbiorowego żywienia w ramach ogólnej akcji walka z alkoholizmem, wyrażająca się zniesieniem podawania napojów alkoholowych podczas największego natężenia ruchu w porze obiadowej — przyczyniła się znacznie do zwiększenia przepustowości lokalu.

Generalny sprawozdawca ustawy o Narodowym Planie Gospodarczym w Sejmie, poseł Oskar Lange (PZPR), przytoczywszy podane w ustawie cyfry wzrostu ilości punktów żywienia zbiorowego i obniżki kosztów własnych, stwierdza:

„Walkę o obniżkę kosztów, która musi być udziałem każdej gałęzi gospodarki narodowej, ułatwi przeprowadzona w styczniu br. obniżka cen niektórych artykułów przemysłowych i artykułów powszechnego użytku, zastosowana w szerokiej skali 5 — 37%; obniżka bowiem cen w szeregu podstawowych środków produkcji i artykułów inwestycyjnych — sama przez się prowadzi do obniżki kosztów własnych wyrobów produkowanych za pomocą tych środków.“

Na zagadnienia obrotu towarowego jako czynnika podnoszenia dobrobytu mas ludowych, a w szczególności chłopskich, zwrócił uwagę poseł Wycech (ZSL).

Zorganizowanie handlu uspołecznionego przez Polskę Ludową — stwierdził — wyrwało chłopca z rąk spekulantów. Ale chociaż handel państwowy i spółdzielczy rozwija się imponująco, występują jeszcze niedomagania pod względem rozmieszczenia jego sieci:

„Za mało mamy — mówił — sklepów na wsi i na peryferiach miast, niewystarczająca jest też jeszcze współpraca obu form handlu uspołecznionego, tj. państwowego i spółdzielczego. Tak samo wciąż jest za mało — pomimo stałego wzrostu — ilość zakładów żywienia zbiorowego. Szwankuje ich rozdział na poszczególne tereny, w jednych miejscowościach pewnych towarów i zakładów jest dużo, w innych za mało, a niejednokrotnie zapotrzebowania PZGS czy spółdzielni spożywców względnie ich zakładów, są lekceważone przez centrale zaopatrzenia, a to głównie wskutek panującej w nich biurokracji.“

„Podniesienie handlu uspołecznionego na wyższy poziom organizacyjny i techniczny, podniesienie jakości obsługi szerokich mas spożywców — zwłaszcza o ile chodzi o żywienie zbiorowe — powiększy szeregi zadowolonych obywateli i przyczyni się do wzmocnienia siły gospodarczej naszego kraju“ — zakończył poseł swoje przemówienie.

Nasz felieton

Jeszcze mało...

Wzrost wysokości nakładu naszego pisma i postępujące w ślad za nim zwiększanie się ilości nabywających do redakcji listów, mówią o tym, że „Żywnie Zbiorowe” dociera w teren, że żłobi sobie powoli, ale stale, drogi do czytelników, którymi z natury rzeczy są pracownicy zakładów żywienia zbiorowego w całym kraju.

Objaw to dodatni, pocieszający. Bowiem pismo oderwane od konkretnego czytelnika, od jego potrzeb i wymagań staje się siłą rzeczy pismem martwym, pędzącym suchotniczy żywot. A do tego dopuścić nie wolno.

Słowem, stań obecny jest lepszy pod tym względem, niż, powiedzmy, przed rokiem, daleko mu jednak do ideału. Wiemy i czujemy to w redakcji, że „Żywnie Zbiorowe” posiada sporą gromadę wiernych, oddanych pismu przyjaciół, ale po pierwsze ilość ich jest dotąd zbyt mała, jeśli weźmiemy pod uwagę imponujący rozwój żywienia zbiorowego w Polsce, a po drugie, przyjaciele ci, pisząc do redakcji, niepotrzebnie się zwykle bawią w konwenanse. Piszą poważnie, nie się zwykle bawią w konwenanse. Piszą poważnie, czasem lekko. Unikają słów ostrej krytyki. Cofają się przed zdrową, konstruktywną samokrytyką. A przecież w stosunkowo młodej dziedzinie usług, stawiającej dopiero pierwsze, śmielsze kroki, spraw wymagających krytycznego i samokrytycznego omówienia jest bez liku. Przystosowanie lokali do naszych potrzeb, dostawy produktów, wyposażenie zakładów, stosunek konsumentów do personelu i na odwrót, narady produkcyjne i narady z konsumentami, współzawodnictwo pracy (nie tylko od strony sukcesów, ale i błędów), będące dotąd naszą przysługą pięta achillesowa, koszty własne, które musimy obniżyć, praktyczne wykonywanie zarządzeń i instrukcji, szkolenie itp., itp. Słowem, na wolowej nie spisać by skórce.

Pewno, że redakcja stara się i to usilnie dać do ręki pracownikom żywy, aktualny materiał instrukcyjny czy informacyjny. To jej obowiązek. Ale na to aby dawać materiały rzeczywiście potrzebne i niezbędne, musi ona posiadać więcej niż dotąd wskazówek, sygnałów z terenu.

Pracownik aparatu żywienia zbiorowego musi do nas częściej, wyraźniej mówić o tym, co pragnąłby znaleźć na łamach miesięcznika. Nie tylko prosić, ale i żądać, domagać się rady, informacji, instrukcji, pouczenia, interwencji, gdy napotka w swej codziennej pracy trudności, których sam nie jest w stanie przełamać. I rzecz również ważna — nie cofać się przed poddaniem krytyce treści pisma. Napisać otwarcie czy zamieszczane w piśmie artykuły są dlań pomocne, czy też nie. Zarówno jeśli chodzi o ich treść,

jak i formę, sposób ujęcia tematu. Boć przecież zdarzyć się może, że zawierający szczerą prawdę, poruszający najbardziej aktualne zagadnienia artykuł, może być napisany językiem trudnym, dla ogółu czytelników niezrozumiałym. Wydaje mi się, że czytelnicy nie powinni przechodzić nad tym do porządku dziennego, ale chwycić za pióro i napisać, bynajmniej nie owijając prawdy w bawełnę. Bo w pracy redakcyjnej to już tak jest. Najbardziej nawet ostre słowa są milsze niż wstydlive milczenie Czytelnika, który jeden jest w mocy skorygować, sprostować pracę redakcji.

I kiedyś już ten temat poruszył, jeszcze jedna prośba i to prośba serdeczna. Na pewno wielu z nas, pracujących szczerze z oddaniem rozumiejących wielkie, społeczne znaczenie swego wysiłku, w toku pracy doszło do wniosku, że wiele rzeczy można by w niej naprawić, ulepszyć, udoskonalić. Jeden podzielił się tym z kolegami, wprowadził w czyn, innemu nie- sporo to idzie. Otóż nie kryjmy tych rzeczy wstydlive pod kocem. Ale piszmy do redakcji swego pisma. Odpowiemy Wam zawsze szczerze, co myślimy o Waszych pomysłach, czy są one słuszne. Chodzi przecież o to, abyśmy wspólnymi siłami dźwignęli nasz ważny dział pracy, już dziś oddający tak kolosalne usługi światu pracy — na wyższy poziom. No i dobrze wykonali zadania, jakie stawia przed nami Plan 6-letni.

Słowem, chodzi nam bardzo o to, aby pracownicy aparatu żywienia zbiorowego — z miast i ze wsi — zrozumieli, że mają swój własny organ, trybunę, z której mogą przemawiać śmiało do ogółu kolegów, a zarazem życzliwego doradcę w ich własnych, zawodowych kłopotach i trudnościach.

Piszząc zaś do redakcji, doprawdy nie warto się przejmować tym, że ktoś nie jest stylistą czy publicystą, że ma pewne trudności z przelewaniem swoich myśli gładko na papier. Bowiem nie chodzi wcale o okrągłe zdania, ale o istotną treść tego, co piszemy. Ostatecznie każdy z nas pisze częściej lub rzadziej listy do rodziny, przyjaciół, znajomych. Więc z równym powodzeniem może pisać i do redakcji.

Bo to naprawdę nic nie ma do rzeczy, że jesteśmy pismem zawodowym, branżowym, fachowym. Przeciwnie, tego typu pismo, zwłaszcza, jeśli weźmiemy pod uwagę specjalną dziedzinę naszej pracy, tak, jak każde inne pismo w Polsce, musi być jak najściślej związane z życiem. To znaczy — ze swymi odbiorcami, z czytelnikami.

Słowem — trzeba nam pracować wspólnie!

Alfa

Czy podzieliłeś się już z twoim pismem

„Ż y w i e n i e m Z b i o r o w y m”

doświadczeniami Twojej codziennej pracy?



CRS

gospoda spółdzielcza

OD REDAKCJI

Artykuły, omawiające działalność gospód spółdzielczych na wsi, ich cele, zadania i organizację, ukazywały się niejednokrotnie na łamach naszego pisma. Obecnie, gdy działalność CRS Samopomocy Chłopskiej w dziedzinie żywienia zbiorowego zwalczyła już trudności pierwszego, pionierskiego okresu pracy, a sieć jej zakładów rozrasta się i krzepnie — Redakcja „Żywienia Zbiorowego” uznaje za słusze poświęcenie kilku stałych kolumn każdego numeru temu zagadnieniu, które posiada zdecydowane oblicze polityczne i gospodarcze, a ze względu na specyficzne warunki pracy na wsi i w małych miasteczkach — wymaga specjalnego naświetlenia.

W numerze majowym otwieramy więc nowy dział naszego pisma, dział, który będzie niezbędny dla prenumeratorów-pracowników Gminnych Spółdzielni, a który na pewno chętnie przeczytają i pracownicy miejskiego odcinka żywienia zbiorowego.

STEFAN PAWŁOWSKI

Jednolita receptura w gospodach spółdzielczych

W końcu roku ubiegłego, rozesłano do wszystkich gospód spółdzielczych jednolitą recepturę, obejmującą około 50 zup, 70 dań mięsnych, 60 dań rybnych oraz szereg dań mącznych i jarzynowych. Dla ułatwienia w posługiwaniu się recepturą dołączono wykaz obiadów, które ze względu na koszt surowca można i należy stosować w obiadach popularnych i klubowych. Jednocześnie do receptury dołączono normy ubytków i przyrostów przy sporządzaniu posiłków.

Przed wprowadzeniem receptury w życie we wszystkich Oddziałach Okręgowych odbyły się konferencje robocze z kierownikami gospód, na których zapoznano uczestników z zasadami receptury i wskazano, w jaki sposób należy z niej korzystać. Szczególnie dużo uwagi poświęcono obiadom popularnym, ze względu na ich znaczenie społeczne w żywieniu zbiorowym. Jak wiadomo, obiady te z reguły przynoszą straty. Receptury przewidują możliwości osiągnięcia maksimum kalorycznej wartości tych obiadów, przy możliwie najmniejszych stratach dzięki właściwemu doborowi surowca. Należało oczekiwać, że receptury staną się dużą pomocą dla kierowników gospód, że przystąpią oni do planowania zaopatrzenia w surowce i sporządzania posiłków w oparciu o wskazane w recepturach, a fachowo opracowane normy. Zrozumienie praktycznego znaczenia receptury, powinno doprowadzić do zaniechania dotychczasowego systemu przyrządzania i wydawania posiłków „na oko”.

Tymczasem, przeprowadzona kontrola wielu gospód wykazała, że w dalszym ciągu przygotowuje się w gospodach obiady z przypadkowo posiadanego surowca, bez uprzedniego ich zaplanowania i bez stosowania receptury, a porcjowanie w wielu wypadkach uzależnione jest od tego, komu podaje się obiad.

Na przypadkowo wybranym przykładzie pokażemy, jakie z tego wynikają skutki dla gospody, z punktu widzenia jej rentowności.

Gospoda w Warce (pow. Grójecki), dla sporządzenia 60 obiadów popularnych, składających się z zupy jarzynowej zabieleranej oraz pieczeni wieprzowej z ziemniakami i ćwikłą, zużyła nie biorąc pod uwagę receptury — następujące ilości surowców:

Nazwa surowca	Ilość w kg	Cena jedn.	Suma
Mięso wieprzowe b.k. . .	10	11.—	110.—
Buraczki (ćwikła) . . .	20	0.90	18.—
Pomidory (pasta) . . .	1	6.12	6.12
Ziemniaki	60	0.24	14.40
Śmietana	1	8.—	8.—
Włoszczyzna	2	2.—	4.—
Pieprz	0.01	3.—	3.—
Ślonina	0.5	12.70	6.35
Mąka pszenna	1	3	3
Razem koszt surowca:			172.87

Z zestawienia tego wynika, że koszt surowca wynosi 172.87 zł, co wobec wartości sprzedanej (60 obiadów po 2.40) 144 zł, daje w rezultacie stratę 28.78 zł., a w przeliczeniu na 1 obiad — stratę 0.48 zł. Gospoda dołożyła zatem do każdego konsumenta, który zjadł obiad popularny 0.48 zł, (tylko w kosztach surowca).

Jeśli tę samą ilość obiadów, sporządzimy nie „na oko” lecz na podstawie receptury — zużyjemy ilości surowców wyszczególnione w tabelce zam. na str. 27.

A zatem przy zastosowaniu receptury koszt surowca wynosi 151.60 zł, co wobec wartości sprzedanej 60 obiadów 144 zł. da w efekcie stratę 7.60 zł, w przeliczeniu na 1 obiad — stratę 0.12 zł. Widzimy więc, że o ile przy sporządzaniu posiłków bez receptury gospoda do-

łożyła do 60 obiadów 28.87 zł, to w drugim wypadku, tj. przy sporządzaniu tych samych obiadów wg receptury — tylko 7.60 zł.

Nazwa surowca	Ilość w kg	Cena jedn.	Suma
Mięso wieprzowe b.k.	8.40	11.—	92.40
Kości	4.80	0.90	6.12
Marchew	1.20	0.90	1.08
Cebula	2.10	2.50	5.25
Pietruszka	0.60	2.—	1.20
Porę	0.60	2.—	1.20
Selery	0.60	2.—	1.20
Ziemniaki	24.—	0.24	5.76
Sól	0.55	0.60	0.33
Smalec	0.60	15.10	9.06
Mąka	0.90	3.—	2.70
Buraczki	6.—	0.90	5.40
Śmietana	1.20	8.—	9.60
Cukier	0.30	5.25	1.58
Kwasek mlekowy	0.07	3.60	2.52
Chrzan	0.90	8.—	7.20

Koszt surowca 151.60 zł.

Przyglądając się bliżej obydwu zestawom surowca, widzimy że lekceważąc recepturę zużyto za dużo podstawowych surowców, a więc mięsa, ziemniaków, buraczków, pomijając natomiast odpowiednią ilość włoszczyzny, która

wybitnie podnosi smak zupy jarzynowej. Nasuwa się pytanie, gdzie leży przyczyna, że stosując recepturę dokładnie się jednak 7.60 zł? Otóż przyczyna leży przede wszystkim i wyłącznie w niewłaściwym doborze surowca.

Przy obowiązującej, maksymalnej cenie obiadów popularnych 2.40 zł, koszt surowca do 1 obiadu nie może przekraczać zł 1.95 w skali miesięcznej. Gdyby kierownik gospody planował z góry posiłki na pewien okres i posługiwał się recepturą, napewno nie użyłby mięsa wieprzowego bez kości do obiadu popularnego, lecz użyłby różnego rodzaju podrobów, dorsza itp. Receptura daje duże możliwości planowania obiadów o różnym koszcie surowca.

Kto ponosi odpowiedzialność za taką gospodarkę w gospodzie?

W pierwszym rzędzie bezsprzecznie kierownik gospody. Nie stosując się bowiem do wydanych zarządzeń naraża gospodę na straty. Odpowiedzialność ponosi również Zarząd Gminnej Spółdzielni za brak kontroli wykonywania obowiązujących zarządzeń przez podległą personel.

Dziś, kiedy toczy się walka o rentowność zakładów żywienia zbiorowego, o obniżkę kosztów własnych, — wypadki takie nie powinny i nie mogą mieć miejsca.

JADWIGA BADECKA — CELCZYŃSKA

Planowanie jadłospisów w gospodach

Jadłospis jest to dobór potraw, regulowany względami kalkulacyjnymi, dostosowany do wymagań higieny żywienia i upodobań konsumentów oraz do możliwości technicznego wykonania. Umiejętność planowania jadłospisów i łączenie tych zasad w każdym z nich, to najtrudniejsze zagadnienie do opanowania dla kierowników gospód spółdzielczych. Brak fachowców, brak należytych urządzeń ułatwiających pracę oraz małe zaplecze gospodarcze gospód, ograniczają możliwości produkcyjne zakładu i podniesienie pracy na wyższy poziom. Z tych właśnie przyczyn oraz ze względu na specjalny charakter i zadania gospód, planowanie jadłospisów wymaga szczegółowego omówienia.

Aby zakład dobrze pracował, musi być należycie zorganizowane zaopatrzenie. W tym celu kierownik zakładu — zgodnie z zarządzeniem MHW z dn. 15.XII.1950 r. i Centrali z dn. 18.XII.1950 r. winien składać zapotrzebowanie na podstawowe produkty spożywcze na okres 7 dni. Podstawą do ustalenia ilości, rodzaju i gatunków potrzebnych produktów jest receptura oraz zaplanowany na 7 dni jadłospis (karta dnia) z podaniem w przybliżeniu ilości dań. Celem ułatwienia kontroli wysokości kosztów surowca, kierownik winien obliczyć koszt produktów dla potraw aktualnych w danym sezonie. Wtedy, przy każdorazowym układaniu jadłospisu, po dokonaniu wyboru potraw, wystarczy dodać koszt każdej potrawy, aby otrzymać wartość surowca użytego do całego obiadu. Potrawy, które

powinny wchodzić w skład każdego typu obiadu podane są w wykazie potraw załączonym do zarządzenia Centrali z dn. 18.XII.1950 r. Idzie tylko o to, aby wybierać potrawy, które w warunkach danej gospody można przyrządzić, gdyż jak wiadomo pewne potrawy są bardziej pracochłonne (gołąbki, wieprzowina w jarzynach) a inne mniej (pieczenie mięsne, kasze na sypko, surówka z kapusty itp. Trzeba więc pamiętać o tym, aby dobierać potrawy bardziej pracowite z potrawami, które można łatwiej i szybciej wykonać. Zapewni to punktualne i staranne przygotowanie obiadu oraz usunie zmęczenie i nerwowość w pracy personelu.

Dla uniknięcia jednostajności obiadów, stosować należy urozmaicenie dań. Jeżeli jedną potrawą mięsną są np. zrazy siekane w sosie, to drugą powinno być mięso pieczone lub smażone w kawałku. Większość gospód ma duże możliwości w nabywaniu produktów sezonowych, jak: owoce, jarzyny, grzyby, drób oraz produkty nabiałowe. Możliwości te należy wykorzystać w jak największym stopniu, wprowadzając w ten sposób urozmaicenie w żywności. Niższa cena w okresie sezonu pozwala na stosowanie ich nawet w obiadach popularnych. Ma to szczególnie ważne znaczenie ze zdrowotnego punktu widzenia. Daje bowiem pewność, że organizm nie jest żywiony jednostronnie. Pamiętać o tym powinni kierownicy gospód, zwłaszcza w ośrodkach

wczasowych lub uzdrowiskowych. Pobyt na wczasach, to nie tylko odpoczynek po pracy, lecz również odnowienie sił organizmu, które może nastąpić tylko wtedy, gdy dostarczymy mu wszystkich składników, potrzebnych do normalnego funkcjonowania. Dlatego też do potraw mięsnych należy podawać jarzyny, o ile możliwości w formie surówek, a na deser surowe owoce i jagody. Wprowadzać trzeba do jadłospisów potrawy jarskie oraz półmięsne, różnego rodzaju zapiekanki z kasz i makaronów z małym dodatkiem mięsa.

Niezmierznie ważną rzeczą przy planowaniu jadłospisów jest dostosowanie ich do pory roku. Potrawy tłuste, ciężkie, z wieprzowiny, grochu, kapusty kiszzonej, chętnie jadamy w zimie, w upały zaś smakuja nam potrawy lżejsze, z jajami, serem lub mlekiem.

Przy układaniu jadłospisów pamiętać należy również o ich właściwym doborze pod względem smakowym. Jakże częstym zjawiskiem jest podawanie kapuśniaku na zupę i bigosu na drugie danie albo zupy szczawiowej i kompotu z rabarbaru na deser. Zupy o smaku obojętnym (krupnik, grzybowa, jarzynowa) należy łączyć z kwaśnymi dodatkami jarzynowymi do mięsa, np. krupnik, pieczeń wieprzowa, surówka z kiszzonej kapusty, ziemniaki. I odwrotnie — zupy kwaśne łączyć należy z jarzynami niekwaśnymi, np. zupa ogórkowa, zrazy w sosie, surówka z marchwi. Łączenie rabarbaru i szczawiu w jednym obiedzie jest szkodliwe dla zdrowia. Dobór potraw w jadłospisie nie może być mdły, a użyte produkty winny być jak najbardziej urozmaicone.

Podajemy przykład złego i dobrego zestawienia obiadu:

I. Złe zestawienie

Zupa ziemniaczana, kiełbasa biała, fasola, ziemniaki

II. Dobre zestawienie.

Zupa jarzynowa, kiełbasa z cebulą, chrzan, ziemniaki.

Potrawy w pierwszym jadłospisie są wszystkie o smaku obojętnym i obiad jest mdły. Jest on poza tym źle zestawiony, ze względu na małą różnorodność produktów, które w nim występują. Za dużo jest produktów mącznych, obiad jest wprowadzić sycący, ale brak w nim jarzyn, o których wiemy, że są źródłem witamin i soli mineralnych. Obiad drugi jest zestawiony dobrze. Wprowadza jarzyny, surówkę z chrzanu (witaminy) oraz dodatek cebuli do kiełbasy. Produkty te wnoszą nie tylko nowe wartości odżywcze, ale czynią zestawienie urozmaicone także pod względem smakowym.

Dla zdobycia popularności przez gospody wśród konsumentów, ważnym momentem propagandowym jest stosowanie potraw regionalnych, miejscowych. Najczęściej są to pod względem odżywczym potrawy pełnowartościowe, np. groch z kapustą i wędzonką, barszcz ukraiński, potrawa śląska (wieprzowina w jarzynach z grochem lub fasolą), prażucha z serem itp.

Wymienione wyżej zasady planowania jadłospisów dotyczą prawidłowego doboru potraw w każdym obiedzie. Działalność gospód nie ogranicza się jednak tylko do wydawania obiadów.

Najczęściej prowadzą one bufet oraz wydają dania na zamówienie, które można łatwo i szybko przygotować. Ten dział musi być również uwzględniony w tygodniowym planowaniu jadłospisów. W pozycji dań na zamówienie, można uwzględnić także niektóre potrawy, występujące w obiedzie klubowym lub 3-złotowym. Pamiętać tylko trzeba wówczas, że dla dań na zamówienie, porcja mięsa gotowego do spożycia, ważyć musi 150 gramów. Można także wykorzystać półfabrykat użyty do dań obiadowych i podać w innej formie. Np. z mięsa siekanego przeznaczonego do obiadu na zrazy w sosie, można zrobić sznycel ministerski lub zwykły smażony. Ta sama zasada dotyczy jarzyn, tzn. należy tak planować dania na zamówienie, by do nich mogły być podane jarzyny, występujące w obiadach, albo też podać inne, ale nie wymagające większego nakładu pracy przy przyrządzaniu, np. zielona sałata, sałata z pomidorów, ogórek małosolony i mizeria, w zimie surówka z kapusty, z cebuli itp. System ten podyktowany jest ciężkimi warunkami pracy i dążeniem do obniżenia kosztów prowadzenia gospody.

W każdej gospodzie powinien być codziennie wypisany spis potraw, które będą przyrządzone. Jest to tzw. karta dnia. Posiada ona ustaloną formę zewnętrzną. Winna być wypełniona czytelnie, atramentem lub na maszynie, na czystym, mocnym papierze, (nie na bibułkach).

Część I karty to nagłówek, informujący pod czym zarządem znajduje się gospoda, adres oraz nazwa lub numer gospody, ewentualny numer telefonu, wreszcie godziny otwarcia gospody.

Część II wyszczególnia nazwy potraw w każdym typie obiadu, cenę, godziny wydawania. W dalszej kolejności podaje potrawy i ich cenę dla dań na zamówienie oraz różnego rodzaju napoje i ich cenę sprzedażną. Osobny dział stanowią zakąski w bufecie. Cena sprzedażna dla obiadów jest narzucona z góry, cenę dla pozostałych potraw, ustala się w myśl obowiązujących zasad kalkulacji.

Przykład karty dnia dla gospody spółdzielczej:

- I. Gospoda Spółdzielcza Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“ w w. Falenicy, ul.
Nr tel., czynna od godz. 8 do 20.
- II. Obiad popularny — zł 2.40 od godz. 13 — 16.
Zupa ziemniaczana
Makaron zapiekany z podrobami
Surówka z kiszzonej kapusty
Obiad klubowy zł 4.50 od godz. 13 — 16
Zupa pomidorowa z makaronem
Gołąbki w sosie zasmażonym — ziemniaki
Kisiel z soku wiśniowego z mlekiem
Dania na zamówienie
Barszcz w filiżance
Zupa pomidorowa z makaronem
Gołąbki z ziemniakami
Kotlet, wieprzowy, ziemniaki, surówka z kisz. kapusty
Kiełbasa smażona z cebulą, chrzan, ziemniaki.
Desery
Kisiel wiśniowy z mlekiem
Napoje
Herbata, woda sodowa, oranżada, piwo.
Bufet
śledź w oliwie, kanapki, dorsz w galarecie, schab pieczony, sałatka rybna.

JADWIGA NIELEPKOWICZ

Kilka uwag o planie żywienia zbiorowego na rok 1951

Pracownicy żywienia zbiorowego pamiętają dobrze jesień 1950 roku, okres sporządzania planu. Opracowaliśmy wówczas wspólnie nasz plan-projekt rozwoju gospód spółdzielczych na rok 1951 — drugi rok Planu 6-letniego. Przedłożony naszym władzom spółdzielczym plan-projekt, powrócił obecnie do gospód w ostatecznej swej postaci, jako plan-nakaz. Określenie to mówi wyraźnie, że musimy wszystkie zlecenia planu-nakazu wypełnić.

Przed wszystkim musimy jasno zdać sobie sprawę z tego, że nasz plan-nakaz jest jedną z częstek ogólnego planu żywienia zbiorowego w całym kraju, że wykonując naszą codzienną pracę na terenie gospód spółdzielczych, zgodnie ze wskazaniem naszego planu, przyczyniamy się jednocześnie do należytego wykonania planu ogólnego.

Należałoby teraz zastanowić się nad treścią naszego planu, nad tym, czego on od nas wymaga i jak gospody nasze w ciągu roku powinny pracować, aby go w całości wykonać. Nasz plan na rok 1951, pomimo dużych zamierzeń — jest możliwy do wypełnienia, musimy jednak pamiętać, że będzie to wymagało od nas poważnego, codziennego wysiłku. Na wielu odcinkach naszej działalności musi nastąpić szybka i wyraźna poprawa. Przed wszystkim zwrócić musimy uwagę na nasz plan rozmieszczenia gospód, których ilość ma wzrosnąć w roku 1951 o około 20% w stosunku do ilości osiągniętej w końcu roku 1950. Ale chodzi nam przecież nie tylko o osiągnięcie czy przekroczenie liczby zakładów, przewidzianej w planie. Musimy zwrócić uwagę również i na poziom gospód, na to, aby były one placówkami uspołecznionymi nie tylko z nazwy. Przyznane kredyty zapewniają nam organizowanie nowych gospód na odpowiednim poziomie. Musimy jednak otoczyć opieką i gospody już istniejące, których otwarcie dyktowane było potrzebami terenu, często bez oparcia o właściwe podstawy finansowe. Pracę tych gospód należy usprawnić, braki wyrównać, błędy usunąć. Najwyższy czas, aby wszystkie nasze gospody straciły charakter ponurych knajp czy prymitywnych bufetów.

Gospody spółdzielcze winny zajmować się przede wszystkim działalnością produkcyjną, a nie handlową. To znaczy, że na pierwszym miejscu w ich pracy znaleźć się musi wydawanie podstawowych posiłków ludziom pracy, a na drugim dopiero sprzedaż wędlin, papierosów, piwa itp. Ta konieczna zmiana powinna stać się przedmiotem naszej ambicji w roku 1951.

Plan na rok 1951 przewiduje wzrost obrotu w zakresie produkcji własnej, pod względem ilości dań o 90%, w stosunku do osiągnięć roku ubiegłego, w tym dania typu obiadowego o 20%. Wartość posiłków podnieść się ma o 65%. Jest to najczulszy punkt naszego planu, najtrudniejszy do osiągnięcia i wymagający nieustannej czujności.

Strzegąc pilnie wykonania planu, kierownik gospody powinien zwrócić uwagę na to, aby alkohol nie stanowił najważniejszej pozycji w obrotach, ani też największej atrakcji dla konsumentów. Nasz konsument — to nie przygodny klient, traktujący przeważnie gospodę jako zło konieczne. Z gospód naszych korzystać muszą jak największe rzesze ludzi pracy, zarówno w dnie powszednie jak i w święta. Stwórzmy im miłą atmosferę, zachęmy ich do odwiedzenia naszych zakładów czystością lokalu, uprzejmą obsługą, ładnym, pomysłowym urządzeniem, starannie przyrządzonym, smacznym posiłkiem. Nie zapominajmy i o tym, jak bardzo korzystanie z gospód, może odciążyć kobiety od zajęć domowych i pozwolić im na pracę zarobkową. Podchodząc w ten sposób do naszych obowiązków — zdobędziemy zapewne wielu nowych konsumentów spośród mało- i średniorolnych chłopów i robotników rolnych, którzy pozostaną już stałymi gośćmi, a co więcej — przyjaciółmi naszych gospód.

Wiele jeszcze ważnych spraw składa się na całość naszego planu. Poruszyliśmy tu jedynie dwie najważniejsze, jakimi są gospody spółdzielcze oraz zadania i obowiązki, jakie leżą przed nami. Zadania te można ująć w sposób jasny i prosty: produkować dobrze i dużo, zaspokajając potrzeby możliwie najliczniejszego grona ludzi pracy.

KAJETAN NAJTKOWSKI

Szkolenie kierowników gospód spółdzielczych w okręgu poznańskim

W Nieszawie pod Poznaniem odbył się w I kwartale br. 28-dniowy kurs dla kierowników gospód. Był to trzeci kurs tego typu na terenie okręgu poznańskiego, a pierwszy w tym roku.

Program kursu obejmował zagadnienia społeczno-polityczne, ze szczególnym uwzględnieniem przebudowy wsi, zagadnienia zawodowe i powiązane z zawodem, wreszcie — zajęcia praktyczne.

Wykłady z zakresu zagadnień społeczno-politycznych zaznajomiły uczestników kursu z gospodarczym i społecznym znaczeniem przebudowy wsi w ustroju socjalistycznym, a na tym tle, z rolą i obowiązkami gospód spółdzielczych. Wykłady uzupełniane były prasówkami oraz wieczorami świetlicowymi, na których omawiano i dyskutowano aktualne wydarzenia polityczne i gospodarcze.

W ramach wykładów zawodowych, uczniowie zapoznawali się z administracją i organizacją pracy w zakładzie, z planowaniem i sprawozdawczością, z rachunkowością i kontrolą z zasadami prawidłowego żywienia, higieny i estetyki posiłków. Zajęcia praktyczne, trwające 7 dni, dały możliwość uczniom poznania organizacji pracy w kuchni, sposobów przyrządzania potraw, podziału mięsa, przyrządzania, zakąsek, surówek jarzynowych i dań obiadowych.

Sluchacze podzieleni byli na zespoły, które podjęły współzawodnictwo w nauce. Pozwoliło to na wytworzenie nastroju prawdziwego zapału do nauki. Wydano cztery gazetki ścienne, poświęcone pracom kursu. Z inicjatywy POP sluchacze zorganizowali zbiórkę na pomoc dla dzieci koreańskich wzywając jednocześnie do takiej samej akcji kurs dla aparatu kierowniczego gminnych spółdzielni, który odbywał się jednocześnie w ośrodku szkoleniowym.

Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH

Inż. CECYLIA BITTEROWA

Stołówki dietetyczne w Związku Radzieckim

Artykuł prof. Godyckiego, omawiający w numerze kwietniowym naszego pisma zagadnienia stołówek dietetycznych wskazywał na doświadczenia w tej dziedzinie Związku Radzieckiego, które mogą dla nas być wytycznymi w pracy. Warto wobec tego omówić szerszą organizację stołówek dietetycznych w ZSRR.

Już w roku 1924 w Moskwie i w wielkich ośrodkach przemysłowych, zorganizowane zostały tzw. „dietofilaktoria“, w których ludzie pracy, cierpiący na choroby żołądkowo-kiszkowe, mogli otrzymywać pełne leczenie, łącznie z żywieniem dietetycznym. W okresach pięciolatek Stalinowskich, gdy budowano kuchnie-fabryki oraz duże stołówki przy zakładach pracy, wprowadzony został obowiązek uwzględniania w ich pracy części dietetycznej i organizowania żywienia leczniczego.

Żywienie dietetyczne uznane jest w Związku Radzieckim jako jedna z form pomocy lekarskiej, okazywanej ludziom pracy niezależnie od ich zarobków i budżetów rodzinnych, co jest wyrazem głębokiej troski Partii i Rządu o człowieka. Na cel ten płyną corocznie z funduszy socjalnych setki milionów rubli. I tak w roku 1931/32 wydano na żywienie lecznicze około 40 milionów rubli w latach 1933-1936 łącznie 296 milionów, od roku 1938 do 1941 — po 100 milionów rubli rocznie.

Akcja żywienia leczniczego dała bardzo dodatnie wyniki w zwalczaniu chorób przewodu pokarmowego, gruźlicy, serca, stawów i innych. Zaobserwowano zmniejszenie się ilości osób niezdolnych do pracy, wyraźny wzrost wydajności pracy, zmniejszenie się wypadków nieobecności w pracy. Np. w fabryce „Sierp i Młot“ ilość opuszczonych dni pracy zmniejszyła się o 50% na skutek akcji leczniczej, prowadzonego tam żywienia dietetycznego.

Podkreślić należy również i profilaktyczne znaczenie żywienia leczniczego, dzięki któremu można niejednokrotnie w ciągu kilku dni zlikwidować początkowe stany chorobowe, które przy nieodpowiednim żywieniu stać by się mogły zaczątkiem długotrwałych chorób.

Aby jednak żywienie dietetyczne mogło spełnić swe zadania, musi być prowadzone przez odpowiednio dobrany personel, w oparciu o najnowsze zdobycze naukowe medycyny, higieny żywienia i technologii sporządzania posiłków. W organizacji dietetycznych zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR, biorą udział nie tylko instytucje, zainteresowane bezpośrednio akcją żywienia zbiorowego, lecz również związki zawodowe oraz odpowiednie organy ochrony zdrowia. Do zadań resortu handlu i instytucji prowadzących żywienie zbiorowe należy dostarczenie odpowiednich pomieszczeń i wyposażenia jak również zaopatrzenie w surowce. Angażowanie i opłata personelu, ustalenie receptury posiłków (na wniosek resortu zdrowia), ustalanie cen potraw, organizowanie kontroli społecznej — to również obowiązki placówki, zajmującej się organizacją żywienia zbiorowego. Inicjatorem żywienia dietetycznego w poszczególnych zakładach pracy są natomiast związki zawodowe. One również pomagają w organizacji i prowadzeniu stołówek dietetycz-

nych. Pomoc Rad Zakładowych wyraża się w przeprowadzeniu remontów, ułatwieniu transportu itp., a przede wszystkim w kierowaniu pracowników do stołówek dietetycznej, z uwzględnieniem orzeczeń lekarskich i zdolności produkcyjnej kuchni.

Fundusz socjalny pokrywa koszty żywienia dietetycznego, które z natury rzeczy jest kosztowniejsze od żywienia ludzi zdrowych, a którego cena musi być jednak utrzymana w granicach dostępnych dla ludzi pracy.

Organem resortu ochrony zdrowia są polikliniki, a na zakładach pracy tzw. punkty zdrowia. Punkty te winny wyznaczać lekarza i siostrę dietetyczkę do pracy w stołówce lub zakładzie dietetycznym, kwalifikować chorych do tego typu żywienia, otaczać dodatkową opieką chorego podczas leczenia, wreszcie — kontrolować zakład dietetyczny z punktu widzenia opieki lekarskiej.

Organizacja sieci zakładów żywienia dietetycznego przewiduje:

- 1) Żywienie dietetyczne w zakładach, specjalnie przeznaczonych do tego celu lub przy kuchniach-fabrykach.
- 2) Żywienie dietetyczne — jako wyodrębniony dział w ogólnym, dużym zakładzie żywienia zbiorowego.
- 3) Jako „kącik dietetyczny“ w średnich zakładach ogólnego żywienia zbiorowego.

W wypadku pierwszym żywienie dietetyczne obejmuje kilkaset osób, w drugim ponad 100, w trzecim poniżej stu.

Nieodzownym warunkiem, stawianym wszystkim zakładom żywienia dietetycznego, bez względu na zakres pracy, jest zapewnienie chorym właściwej opieki lekarskiej.

Urządzenie małego działu lub kącika dietetycznego w zakładzie żywienia zbiorowego wymaga dodatkowych, oddzielnych pomieszczeń, jak: szatni dla chorych, umywalni do mycia rąk, oddzielnej płyty lub wydzielonej części płyty kuchennej dla przygotowywania potraw dietetycznych, lokalu do ostatecznej obróbki surowca, stanowiącego równocześnie pomieszczenie dla przechowywania zapasów na przeciąg 1 doby, sali jadalnej dla chorych, a w miarę możliwości i oddzielnej zmywalni naczyń.

Przyjęcia lekarskie odbywają się bądź to na klinice, bądź też na terenie zakładu żywienia, w przeznaczonym na ten cel pomieszczeniu.

W większych zakładach dietetycznych nieodzowna jest oddzielna zmywalnia naczyń oraz pokój dla wypoczynku chorych.

Specjalne zastrzeżenia zarządzania regulują sprawę pomieszczeń w zakładach dietetycznych, żywiących chorych na gruźlicę.

Stałymi pracownikami każdego zakładu dietetycznego są lekarz i siostra. Do obowiązków lekarza należy kwalifikowanie lub udział w komisji kwalifikującej chorych do korzystania ze stołówki dietetycznej. Jest to szczególnie ważne w zakładach zamkniętych.

W zakładach otwartych lekarz udziela porad i przepisuje dietę. Do obowiązków lekarza należy również kierownictwo w pracach nad układaniem jadłospisów, z uwzględnieniem poszczególnych diet oraz zwrócenie uwagi na prawidłowe wykonywanie potraw, zgodnie z wymaganiami medycyny i higieny żywienia.

Poważne zadanie w zakładzie dietetycznym ma siostra-dietetyczka. Jest ona najbliższym współpracownikiem lekarza, bierze udział w układaniu jadłospisów, uczestniczy w doborze i sprawdzaniu surowca, zwraca uwagę na przestrzeganie ustalonej receptury i technologię sporządzania posiłków, sprawdza jakość wykonanych potraw — wreszcie ma bezpośredni kontakt z konsumentami i dopilnowyduje, by każdy z nich otrzymywał odpowiednią dietę, możliwie z zachowaniem upodobań smakowych. Siostra odpowiada za stan sanitarny zakładu.

Poza wymienionymi osobami, w zakładzie dietetycznym pracuje kierownik, kucharze i pozostały personel, od którego jednak żąda się kwalifikacji wyższych, niż od personelu, zatrudnionego w ogólnych zakładach żywienia zbiorowego.

Omówimy teraz jadłospisy stołówki dietetycznej. Przede wszystkim muszą one przestrzegać ścisłych wskazań dietetycznych oraz zwracać uwagę na konieczną różnorodność potraw. Nie oznacza to, że dla każdej diety należy przygotowywać różne potrawy, gdyż niektóre dania mogą występować w kilku dietach.

Diety w Związku Radzieckim oznacza się numerami, a chory wybiera te potrawy, obok których figuruje w jadłospisie numer jego diety. Ilość tych diet, opracowanych przez światowej sławy gastrologa, prof. Pewzniera, dochodzi do 15 i realizowana jest w dużych zakładach dietetycznych. W zakładach mniejszych uwzględnia się tylko 4—8 diet dla najpowszechniej-uważanych chorób przewodu pokarmowego, wątroby i nerek oraz diety wzmacniające.

Personel zakładu dietetycznego, układający jadłospis, posługuje się listą potraw, na którą składają się przystawki, zupy, drugie dania i desery. Lista potraw dochodzi do liczby osiemdziesięciu.

Ciekawie przedstawia się karta obiadowa zakładu dietetycznego w Moskwie, z dnia 6 grudnia 1950 r., której fragment podajemy poniżej, gdyż zainteresować ona może Czytelników. Karta wymienia dania zimne, zupy, drugie dania, desery oraz napoje.

Ilość porcji	Nazwa dnia	Dieta	Cena	Waga porcji
	II dania przygotowane przez brygadę kucharzy. Brygadier tow. Ancjanowa			
50	pierogi kieniwe z cukrem i śmietaną	1,5,5,	3.80	212/30
40	budyń mięsny puree z ziemniaków	1,5	5.30	125/195
70	gołąbki z mięsem i ryżem	5	4.65	265/50
10	gołąbki jarzynowe bez soli	7	2.40	225/50
10	ryż na wodzie z masłem	2,4	1.50	270/5
50	mięso smażone z jajem, ziemniaki puree . . .	15	5.85	47/1/195
20	wątróbka smażona z duszoną kapustą	9	5.25	115/135
30	bitki na parze, ziemniaki puree, groszek zielony	1,5	3.95	90/195/20
30	mięso gotowane, ziemniaki puree	5	4.75	69/195

W rubryce pierwszej podano ilość wykonanych porcji, w rubrykach następnych — nazwę potrawy, numer lub numery diety, w skład których wchodzi dana potrawa, wreszcie cenę i wagę wydanej porcji. W tej ostatniej rubryce spotkać możemy cyfry pojedyncze lub łamane raz lub kilka razy. A więc np. w pozycji „bitki smażone, ziemniaki puree, groszek zielony” w rubryce „waga” będą figurować liczby 90/195/20 — co oznacza, że potrawa zawiera 90 gramów mięsa, 195 gramów ziemniaków i 20 gramów groszku.

Ciekawą formą jest uwidocznianie nazwisk osób odpowiedzialnych za pracę zakładu lub poszczególnych jego działów.

Głosy prasy

Zacznijmy od stolicy. „Życie Warszawy” omawia zagadnienie sieci placówek żywienia zbiorowego w woj. warszawskim. Sieć tę w stosunku do potrzeb ludności, zwłaszcza robotniczej, uznać należy za niewystarczającą. Ilość gospód ludowych do dnia 1 stycznia wynosiła 145. W tej liczbie jednak znajdują się placówki nieodpowiednie, ze względu na szczupłość lokalu, wadliwą lokalizację itp. Plan na rok 1951 przewiduje uruchomienie dalších 83 gospód.

Na naradzie Prezydium WRN, w sprawie gospód, omówiono zarówno dotychczasową ich działalność, jak i plan organizacji zakładów innego typu.

Działalność gospód istniejących poddano ostrej krytyce, stwierdzając na ogół niewłaściwy stan sanitarny, o czym świadczą liczne raporty komisji i kontrolerów sanitarnych. Brak urozmaicenia posiłków i podawanie zimnych potraw jest zjawiskiem bardzo częstym.

WRN — jako organ nadzorczy nad wojewódzkimi zakładami żywienia zbiorowego, powzięła decyzję rygorystycznego przestrzegania należytego funkcjonowania gospód i innych

zakładów. W tym celu powołano specjalnego inspektora objazdowego.

W związku z planowanym uruchomieniem nowych 83 gospód, Prezydium WRN uważa, że dla obsłużenia miast i osiedli robotniczych, liczbę nowych gospód należałoby podnieść do 120. Obowiązek ten obarcza ZSS, Żyrardowskie Zakłady Gastronomiczne i CRS. Zakłady Żyrardowskie zobowiązały się do uruchomienia w roku bieżącym 10 gospód w Żyrardowie, Grodzisku, Pruszkowie i Włochach, gdzie prze-waża ludność robotnicza. Dla pozostałych miast i osad wojewódzkich — ZSS zobowiązało się uruchomić 18 gospód.

Zobowiązania zostały złożone, lecz nowych gospód nie widać. Zawiodły nawet Żyrardowskie Zakłady Gastronomiczne, które ustaliły termin otwarcia swych placówek na dzień 1 marca.

Bufety kolejowe, które na wielu stacjach, poza usługami dla podróżnych, powinny również spełniać rolę dożywiania obsługi kolejowej — do tej pory, z małymi wyjątkami, zawiodły. W wielu bufetach głównym artykułem było piwo i suche

bułki. O daniach gorących nikt przeważnie nie słyszał. Żądanie podania gorącej herbaty uważane jest bardzo często za zbyt wygórowane.

W roku ubiegłym Kolejowe Zakłady Gastronomiczne rozpoczęły akcję przejmowania bufetów kolejowych. Do dnia 1 stycznia 1951 r. na terenie woj. warszawskiego przejęto 32 bufety. Jeżeli przynajmniej niektóre z nich staną na poziomie bufetu w Dęblinie, można będzie uważać, że nastąpiła znaczna poprawa.

Znakomita użyteczność i frekwencja w barach mlecznych stolicy jest decydującym wskaźnikiem, że tego rodzaju punkty żywienia zbiorowego należy uruchamiać i na prowincji. Akcję organizacji podejmie Centralny Zarząd Przemysłu Mlecznego, który uruchomi w roku bieżącym na terenie woj. warszawskiego 15 barów. Jest to zadanie trudne, wykonanie go zależy w głównej mierze od sprawnego funkcjonowania mleczarni rejonowych i piekarni spółdzielczych. Jednakże są to tak ważne punkty wyżywienia, iż należy dołożyć wszelkich starań, by zostały oddane do użytku w jak najkrótszym czasie.

Odpowiedzi redakcji:

Ob. J. Zielona Góra

Z literatury fachowej polecić możemy książkę prof. Al. Szczygła pt. „Zarys higieny żywienia” oraz M. Strasburger i Z. Czerny „Zasady żywienia”. Książek w języku polskim, omawiających zagadnienia organizacyjne żywienia zbiorowego, poza znaną już Wam pracą Maksymienki — niestety nie ma jeszcze na naszym rynku wydawniczym. Pewne wiadomości i wytyczne znaleźć możecie w książce S.W. Serebriakowa pt. „Organizacja i technika handlu radzieckiego” wyd. Pol. Wyd. Gospodarczych r. 1951.

Dotychczasowe luki w tej dziedzinie rynku wydawniczego staramy się wypełnić przez zamieszczanie w naszym piśmie artykułów, pisanych przez fachowców zagadnień technicznych żywienia zbiorowego.

Państwowy Dom Dziecka w Rzućwie

Podajemy do wiadomości, że dokładne receptury na posiłki, uwzględniające ilość surowca, jego koszt i wartość odżywczą, opracowuje Departament Żywienia Zbiorowego Min. Handlu Wewnętrznego, Warszawa, Nowy Świat 33.

Wojewódzki Inspektorat PIH w Lublinie

Dziękujemy za wyrazy uznania. Jednocześnie jednak podkreślamy, że jak zaznaczyli w przedmowie autorzy artykułu pt. „Rachunkowość zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR” — Departament Żywienia Zbiorowego MHW powołał specjalną komisję, zadaniem której jest opracowanie jednolitej instrukcji rachunkowej dla naszych zakładów żywienia wszystkich pionów. Omawiany artykuł miał na celu przygotowanie polskich czytelników — przez zapoznanie ich z systemem radzieckim — do należytego opanowania i zrozumienia naszej przyszłej instrukcji rachunkowej.

ob. H. G. Sosnowiec

Chętnie powitamy Was w gronie naszych korespondentów. Prosimy pisać o swej pracy, spostrzeżeniach, trudnościach, błędach i sposobach zaradzania błędom — w sposób jak najprostszy. W najbliższym czasie prześlemy Wam specjalnie przez nas opracowaną instrukcję dla korespondentów, która może być pomocą we współpracy z naszym piśmie.

ob. Walerian Mikus — Łódź

Prosimy o nadesłanie zapowiadanych zdjęć. Zwróćcie uwagę, aby były one ostre, a fotografowani pracownicy nie upozowani sztucznie. Zdjęcia powinny przedstawiać ciekawe momenty pracy zakładu, a więc np. wnętrze sali w czasie posiłku, przodujący pracownicy przy swych zajęciach itp.

ob. K. Kowalski — Toruń

Nadesłanych materiałów niestety nie możemy wykorzystać, ponieważ otrzymaliśmy je zbyt późno. Pamiętajcie, że od chwili otrzymania materiałów do ukazania się ich w piśmie, musi upłynąć co najmniej miesiąc czasu, a nie możemy zamieszczać wiadomości przestarzałych.

TREŚĆ NUMERU:

Święto pracy	1
Marian Niezman	
— Obniżka kosztów — bojowym zadaniem 1951 r.	2

ZAGADNIENIA SZKOLENIOWE

— Katedra Technologii Żywienia Zbiorowego w Wyższej Szkole Ekonomicznej w Częstochowie	4
Mgr W. Zawistowska	
— Szkolenie pracowników gastronomicznych w r. 1950	5

Z ZAGADNIENI ŻYWIENIA

Sabina Witkowska	
— Kolonie dziecięce i młodzieżowe	6
Dr Antoni Rutkowski	
— Wpływ rozkładu tłuszczu na jego wartość spożywczą	9
Zbigniew Kaniuga	
— Wielkość a jakość warzyw	10

Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Mgr Marian Tomkowiak	
— Typy zakładów żywienia zbiorowego w świetle nowej uchwały	11
Mgr Józef Zawada	
— Zagadnienie rejonizacji i lokalizacji sieci zakładów żywienia zbiorowego	13
Leon Mackiewicz	
— Mechanizacja zakładów żywienia zbiorowego	14
Inż. Maria Plewniak i Zofia Rymowicz	
— Urządzenia garmazerni i sklepu gastronomicznego	17
— Pomocnicze zakłady dla placówek żywienia zbiorowego	19
— Nasi korespondenci piszą	20
Bolesław Gromadzi	
— Zakłady żywienia zbiorowego w Częstochowie	22

KOMUNIKATY I ZARZĄDZENIA

— Żywienie zbiorowe w debacie sejmowej	23
--	----

NASZ FELIETON

CRS GOSPODA SPÓŁDZIELCZA

Stefan Pawłowski	
— Jednolita receptura w gospodach spółdzielczych	26
Jadwiga Badecka-Celczyńska	
— Planowanie jadłospisów w gospodach	27
Jadwiga Nielepkowicz	
— Kilka uwag o planie żywienia zbiorowego na rok 1951	29
Kajetan Najtkowski	
— Szkolenie kierowników gospód spółdzielczych w okręgu poznańskim	29

Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH

Inż. Cecylia Bitterowa	
— Stołówki dietetyczne w Związku Radzieckim	30
Głosy prasy	31
Odpowiedzi redakcji	32

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

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

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

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 3 ZŁ.

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

Oddano do składu 13. 4. 51 r.

Druk ukończono 15/5-51

Nakład 4500 egz. Pap. druk. sat. VII kl. 60 gr.

Drukarnia Akcydensowa, Warszawa Tamka 3 Zam. 1172. 2.B.30729

Cena egzemplarza 3 zł