

Zywnienie **ZBIOROWE**

Nr 7

Warszawa, 4 lipiec 1951 r.

Rok VI

2 2 L i p c a

Dzień ukazania się Manifestu Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego, wydane go na uwolnionym od hitlerowskiego okupanta przez Armię Radziecką i walczące z nią ramię w ramię Wojsko Polskie, skrawku ziemi ojczyźnej, dzień 22 lipca 1944 r. pozostanie po wszystkie czasy pamiętną datą w dziejach naszego narodu.

Dzień ten oznaczał bowiem nie tylko kres okrutnej, grożącej całkowitą naszemu narodowi zagładą, hitlerowskiej niewoli i okupacji. Był on również początkiem rewolucyjnych: społecznych, gospodarczych i kulturalnych przeobrażeń, przez jakie miał przejść w ciągu lat następnych nasz, tak niezwykle ciężko przez wojnę doświadczony, kraj. Był zapowiedzią wielkiej, mającej się wkrótce rozpocząć pracy nad odbudową kraju. Rzucił hasło mobilizacji najbardziej żywotnych sił narodu, klasy robotniczej, która ujmowała w swe, wypróbowane w rewolucyjnej walce dłonie, odpowiedzialność za losy państwa. Stawiał przed uwolnionym od obcego czy rodzimego wyzysku i ucisku narodem wielkie, porywające zadania. Był ziszczeniem marzeń najlepszych synów Polski o potężnym, sprawiedliwym, ludowym Państwie, które wprowadzi w życie zasady sprawiedliwości społecznej, usunie ostatecznie istniejące na ziemiach polskich zaniedbania przeszłości, zlikwiduje ową przystawioną, stale goszczącą w naszym kraju biedę, owoc feudalnych i kapitalistycznych minionych czasów.

Manifest PKWN głosił, mający się wkrótce dopełnić, powrót prastarych, piastowskich ziem zachodnich do Macierzy. Wytyczał dalsze, jasne, wyraźne drogi polskiej polityce zagranicznej, opierając ją na mocnym fundamencie sojuszu, przyjaźni i braterskiej współpracy z pierwszym pań-

stwem socjalistycznym świata, potężnym Związkiem Radzieckim i z wyzwolonymi przezeń narodami. Polityka ta sprawiała, że przestaliśmy być wreszcie osamotnieni, że uzyskaliśmy pewność, iż nikt obcy nie będzie czerpał korzyści z owoców naszej pracy, naszego zbiorowego trudu. Zapowiadał, a zarazem wprowadzał w życie przelomowe reformy.

Dzisiaj po latach mozolnych wysiłków, wytrwałej pracy, ciężkich walk, gdy mamy już poza sobą bynajmniej nie lekkie lata odbudowy kraju, gdy socjalistyczne budownictwo w Polsce stało się faktem dokonanym, gdy każdy niemal dzień przynosi nam nowe sukcesy, nowe osiągnięcia, uzyskiwane we wszystkich dziedzinach naszego, bujnie rozwijającego się życia, coraz bardziej jasno, oceniamy przelomowe znaczenie dnia 22 lipca, który, jakże słusznie, stał się Świętem Narodowym, obchodzonym uroczyście przez wszystkich miłujących swój kraj Polaków.

I jeżeli dzisiaj mamy prawo do sprawiedliwej dumy z naszych osiągnięć, jeśli stajemy się, czego dowiódł wymownie Narodowy Plebiscyt Pokoju, narodem socjalistycznym, narodem zdecydowanym do obrony naszej Niepodległości, naszego dorobku, ożywionym jedną myślą i jedną wolą zapewnienia lepszej przyszłości pokoleniom, które przyjdą po nas, jeśli stanowimy istotne ogniwo w Obozie Postępu i Pokoju, jeśli możemy ufnie patrzeć w przyszłość, wolni od obaw i lęku, odporni na wroga, imperialistyczną, wojenną propagandę, oddani bez reszty pokojowemu budownictwu — sprawił to dzień 22 lipca 1944 roku, dzień, w którym na murach wyzwolonych już miast, osiedli i wiosek — pojawił się wiekopomny Manifest PKWN.

264/8/87in

1,00

HENRYK KOMITAU

Nowa uchwała Prezydium Rządu

Z dniem 2 czerwca 1951 roku weszła w życie uchwała Prezydium Rządu w sprawie rozszerzenia asortymentów dań w zakładach żywienia zbiorowego w okresie letnim. Uchwała ta poparta została odpowiednim zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego oraz instrukcjami Departamentu Żywienia Zbiorowego, regulującymi całokształt tego ważnego zagadnienia.

— Dlaczego — zapytać może Czytelnik — Rząd i Partia uznały za konieczne wprowadzenie zmian w obowiązujących obecnie postanowieniach w dziedzinie żywienia zbiorowego?

Aby odpowiedzieć na to pytanie, musimy zastanowić się, jak wyglądała sytuacja żywienia zbiorowego do dnia 1 czerwca rb.

Przede wszystkim zacznijmy od płaszczyzny szerszej — od spojrzenia na całą dziedzinę spożycia w Polsce. Stwierdzić należy bezspornie, że w tej dziedzinie daje się zauważyć ciągle jeszcze pewne zacofanie, spowodowane tendencją doprowadzenia do konsumenta artykułów spożywczych w formie najbardziej prostej, niedostatecznie uszlachetnionej. Dla przykładu podać można brak na rynku odpowiednio spreparowanej maki, wyporcjowanego i przygotowanego do przyrządzenia mięsa, klusek itp., czyli artykułów spożywczych przygotowanych tak, aby mogły być w bardzo krótkim czasie gotowe do konsumpcji. Zaniedbaniu uległ również sposób przekazywania artykułów do sprzedaży w sieci detalicznej. Przykładem w tej dziedzinie może być Związek Radziecki, gdzie produkty spożywcze znajdują się na półkach sklepowych w oryginalnym, estetycznym, higienicznym opakowaniu, z dokładnym opisem cech i wagi produktu oraz jego ceną. Ten sposób podania artykułu wyklucza, rzecz prosta, wszelką działalność na szkodę konsumenta. Każdy towar ma tam ponadto szeroki wachlarz odmian, co daje konsumentowi możność wyboru. Konsument, kupujący w Polsce sól, cukier itp. nie wie często nawet, że monopol solny produkuje i wypuszcza na rynek sól w różnych typach, bo sklepy detaliczne nie mają tych gatunków na półkach. Podobnie rzecz się ma i w przemyśle cukrowniczym. Wynika z tego, że możliwości stworzone przez przemysł, produkujący artykuły różnych typów, nie są należycie wykorzystane przez handel uspołeczniony.

Przechodząc do najbardziej nas w tej chwili interesującego zagadnienia żywienia zbiorowego, stwierdzamy tu również tendencję pogoni za łatwą, tendencję nie wprowadzania do różnorodnej masy towarowej procesów uszlachetniających. W ślad za tym idzie ograniczanie asortymentów, co powoduje zbyt jednostronne odżywianie się ludności pracującej. Oto co było powodem troski Rządu o zdrowie człowieka pracy w Polsce, powodem ukazania się uchwały z dnia 2 czerwca 1951 r.

Żywienie zbiorowe w Polsce opierało się wyłącznie na mięsie, jako na surowcu podstawowym. Fakt ten doprowadził do nienormalnie wysokiego spożycia mięsa w stosunku do innych krajów. Fakt ten jest również dowodem, że działalność żywienia zbiorowego w Polsce opierała się na najprostszym sposobie wykorzystania surowców, a unikaniu wszelkich prac, mogących te surowce uszlachetnić drogą odpowiedniej obróbki.

Niewątpliwie nie jest to sprawa łatwa. Istnieje tu cały szereg trudności, jak brak odpowiedniego zaplecza, brak fachowców, receptur, urządzeń technicznych, które odciążąby czynności pracochłonne, brak bazy surowcowej itp. Trudności te jednak nie są nie do przezwyciężenia. Walka z nimi wymaga zmobilizowania całego aparatu pracowniczego, pobudzenia jego inicjatywy.

Nowa uchwała Prezydium Rządu tej własnie inicjatywie zakładów daje szerokie pole do działania, wprowadzając jeden dzień w tygodniu (poniedziałek) bezmięsny. Tego dnia mięso w zakładach żywienia zbiorowego zastąpione zostanie daniami z nabiału i ryb, oraz daniami jarskimi, opartymi o bogate w witaminy warzywa, owoce, grzyby, jagody. Niezależnie od powyższego, w pozostałe dni tygodnia, otwarte zakłady żywienia zbiorowego, zobowiązane są co najmniej 34% zaplanowanych dań oprócz na takich surowcach, jak warzywa, owoce, strączkowe, mączne, ryby, mleko i jaja, przy czym obowiązuje nie tylko wydanie zaplanowanej ilości dań, lecz również zapewnienie ich pełnej wartości odżywczej.

Rozszerzony asortyment dań musi znaleźć pełny wyraz w codziennych jadłospisach. Należy zatem zwrócić uwagę na wprowadzenie atrakcyjnych dań jarskich, wprowadzenie dań z mleka słodkiego i kwaśnego, zimnych i gorących zup owocowych, dań z jarzyn sezonowych łączonych z jajami, jarzyn młodych i surówek warzywnych, dań z kaszy i klusek łączonych z jajami, serem, mlekiem i jarzynami. W tej ostatniej pozycji winny być wykorzystane wszystkie możliwości techniczne zakładu, a więc powinny to być dania gotowane, smażone, zapiekane itp., gdyż stosowanie różnej techniki gastronomicznej wnosi do jadłospisu wiele urozmaicenia.

Duże znaczenie przed wejściem w sezon młodych jarzyn mogą mieć urozmaicone dania z ziemniaków. W sezonie jesiennym wprowadzać należy kulebiaki i paszteciki drożdżowe z jarzynami, grzybami i rybą. Poza tym jadłospisy wypełnią jeszcze dania z jaj i sera, dania ze świeżych grzybów i wypieki własnego wyrobu.

Dla rozszerzonego asortymentu dań jarskich została opracowana obszerna receptura, dająca pełne możliwości wykorzystania znaj-

dujących się na rynku surowców. Niezależnie od tego, kierownictwo zakładu upoważnione jest do opracowywania receptury i kalkulacji własnej, do wprowadzenia dań specjalnych, regionalnych, różnych dla każdej dzielnicy kraju, dla każdego zakładu. Receptura ta musi być zatwierdzona przez Wydział Handlu Prezydium WRN, do jadłospisu może być wprowadzona jednakże od razu po opracowaniu, przed uzyskaniem zatwierdzenia.

Wszystkie zakłady żywienia zbiorowego mają zapewnione całkowite zaopatrzenie ze źródeł scentralizowanych. Z tych źródeł mają być dostarczane surowce podstawowe, jak warzywa, owoce, mączne, nabiał, tłuszcze, cukier itp. Baczną uwagę zwrócić należy na sposoby zakupu, odbioru i transportu warzyw. Czynności te odbywać się muszą w porze nocnej i kończyć przed godziną 6.

Aczkolwiek dostawy ze źródeł scentralizowanych zostały całkowicie zabezpieczone, nie mniej wydane zostało zarządzenie, zezwalające również na zakupy ze źródeł zdecentralizowanych. Zakupy tego rodzaju dozwolone są jedynie w tym wypadku, jeśli odpowiednie centrale nie posiadają w danym dniu na składzie żądanych artykułów. Zakupy ze źródeł zdecentralizowanych realizuje się na podstawie aktu zakupu, podpisanego przez kierownika zakładu, przedstawiciela Rady Zakładowej oraz sekretarza Podst. Organ. Part. Zakłady są upoważnione do podejmowania gotówki z finansującego je

banku, oraz do posiadania pogotowia kasowego, w wysokości uzgodnionej z bankiem, dla umożliwienia zapłaty za towar przy zakupie.

Zakłady żywienia zbiorowego nie rozporządzające dostatecznym zapleczem winny przystąpić w porozumieniu z Wydziałami Handlu WRN do zorganizowania wspólnego zakładu, przygotowującego półfabrykaty, wymagające jedynie wykończenia.

Dnie jarskie obowiązują również we wszystkich zakładach zamkniętych oprócz stołówek obsługujących górników i hutników. O ile wymienieni pracownicy korzystają ze stołówek hoteli górniczych, to w stołówkach tych również nie będzie obowiązywał dzień jarski.

Dla umożliwienia uzupełnienia dań inieśnych letnimi, sezonowymi potrawami jarskimi, obniżono nieznacznie w niektórych zakładach zamkniętych normy mięsa, wprowadzając na to miejsce inne surowce, równoważne pod względem odżywczym.

Omawiana uchwała Prezydium Rządu jest dowodem pełnej troski o dobro konsumenta. O wynikach, jakie da wprowadzenie tej uchwały w życie zadecyduje postawa całego aparatu pracowniczego żywienia zbiorowego. Jesteśmy przekonani, że aparat ten, zarówno operatywny jak i nadzorczy, rozumie wagę i cel uchwały i zmobilizuje wszystkie siły dla zapewnienia podniesienia się poziomu odżywiania ludzi pracy w Polsce.

Mgr STANISŁAW DOBRZAŃSKI
i KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

Obniżenie kosztów własnych w zakładach żywienia zbiorowego

cz. II

Koszty osobowe

W walce o obniżkę kosztów własnych, decydującą rolę odgrywają koszty osobowe. Na ich wysokość oddziałują normy zatrudnienia i wydajności pracy, omówione w poprzedniej części artykułu. Normy te wynikają z planu gospodarczego (plan zatrudnienia i płac). Błędem jednak byłoby mechaniczne stosowanie tych norm, w praktyce bowiem plan może być wykonywany z odchyleniami, uzasadniającymi z kolei odchylenia w stanie zatrudnienia. W szczególności odchylenia w dół powinny mieć miejsce przy obniżaniu się planowanych obrotów. Nie można także angażować pełnej obsady personalnej przy uruchamianiu nowego zakładu, w którym rozmiar i struktura obrotu nie są jeszcze skryształizowane.

Dnie wolne i urlopy pracownicze należy planować tak, aby nie powodowały zwiększenia funduszu płac.

Najważniejsza jednak jest przemyślana organizacja pracy, tj. prawidłowe ustawienie pra-

cowników w działach produkcyjnych i handlowych, o czym była wyżej mowa.

Poszczególne centrale mają ustalone normy procentowe wydatków osobowych w stosunku do obrotów. Te normy nie mogą być w żadnym wypadku przekraczane, szczególnie w górę. Ważną jest rzeczą przy tym zachowanie właściwego stosunku zatrudnienia pracowników umysłowych i fizycznych, gdyż często spotyka się tendencję do zatrudniania nadmiernej ilości pracowników umysłowych. Tymczasem w tej właśnie grupie pracowników najłatwiej można stosować kumulację funkcji, wywierającą wpływ na zmniejszenie stanu zatrudnienia. Najczęściej spotykanym przerostem jest jednocześnie zatrudnianie w wielu zakładach bez istotnej potrzeby zarówno kalkulatorów, jak rozliczeniowców, podczas gdy w praktyce funkcje te można z powodzeniem połączyć.

Na kształtowanie się kosztów osobowych poważny wpływ wywiera także system raportażu i kontroli. W celu potanienia i usprawnienia czynności rachunkowych należy dążyć do:

a) zsynchronizowania wzorów instrukcji o planowaniu gospodarczym z systemem uproszczonych rozliczeń w zakładach żywienia zbiorowego; b) ograniczenia formularzy i czynności rozliczeniowych do granic istotnej konieczności; c) zmechanizowania pracy przez zastosowanie niezbędnych maszyn biurowych.

Przy tym wszystkim należy bezustannie pamiętać o należytej wydajności pracy. Musi być ona stale i systematycznie kontrolowana i poddawana analizie. Cała załoga winna być stale zainteresowana w kosztach i analizie wydajności pracy wszystkich działów. Świadoma postawa całego personelu może dać w tym zakresie pożądane wyniki. Niestety, pod tym względem mamy do zanotowania wiele przejawów oportunistu i niezdyscyplinowania załóg pracowniczych. Dlatego też należy stale i uporczywie podnosić dyscyplinę i styl ich pracy. Jest to tym bardziej ważne, że w naszym ustroju sprawa należytej wydajności łączy się ściśle z poprawą jakości produkcji, a więc wykonaniem planu nie tylko ilościowo, ale i jakościowo.

Istotnym czynnikiem w podniesieniu wydajności i stylu pracy jest **współzawodnictwo**, które dotychczas w żywieniu zbiorowym znalazło niestety, mały oddźwięk i zastosowanie. To samo dotyczy racjonalizatorstwa i wynalazczości. Żywienie zbiorowe jest w tej chwili jedyną bodaj w kraju dziedziną, w której ten zdrowy objaw uświadomienia pracowniczego nie ma dotychczas szerszego zastosowania, tak jak w innych przemysłach. To jest też m. inn. przyczyną, że w dwóch pionach żywienia zbiorowego, obsługujących miasta, występuje znaczna i niczym nie usprawiedliwiona różnica w kosztach osobowych — w jednym wynoszą one 16.321%, w drugim zaś 25.64% od obrotu.

Walki o obniżkę kosztów własnych w zakresie kosztów osobowych, chociaż musi być ona prowadzona stale i systematycznie, nie można łączyć z tendencjami do pomniejszania zarobków pracowniczych. Przeciwnie, likwidacja przerostów personalnych w działach produkcyjnych i handlowych, powodować powinna zwiększenie zarobków należycie ustawionej załogi pracowniczey. Natomiast walki o obniżkę kosztów nie można wygrać bez zwrócenia właściwej uwagi na odpowiedni dobór kadr i na systematyczne kształcenie nowego narybku oraz uzupełnianie wiedzy zawodowej czynnych już pracowników zakładów żywienia zbiorowego. Tymczasem pod tym względem we wszystkich pionach dzieje się niezwykle dobrze. Personel dobierany jest mało starannie, a szkolenie w szerszym zakresie jest dopiero zapoczątkowane przez uruchomienie w roku bieżącym pięciu nowych ośrodków szkoleniowych i przez uruchomienie szeregu szkół gastronomicznych. Należy przeto wzmocnić czujność na odcinku staranniejszego doboru kadr, a zagadnieniu szkolenia poświęcić więcej zainteresowania, szczególnie przy typowaniu kandydatów na kursy. Musimy w krótkim czasie wyszkolić i skierować do zakładów żywienia zbiorowego dużą ilość facho-

wych pracowników, w przeciwnym razie podniesienie wydajności jakościowej będzie stale utykało.

Koszty rzeczowe

Walka o koszty własne nie byłaby pełna i skuteczna, gdyby ograniczyć ją tylko do czuwania nad kształtowaniem się kosztów osobowych. Trzeba także stale i systematycznie dążyć do obniżania kosztów rzeczowych. Odcinek ten dotychczas był całkowicie zaniedbany tak dalece, że jak już wspomniano wyżej, centrale nie dysponują nawet szczegółowym zestawieniem poszczególnych grup kosztów.

Spśród środków, jakie możnaby zastosować w celu osiągnięcia oszczędności w poszczególnych grupach kosztów rzeczowych, należy wymienić następujące:

1. Należy opracować śpiesznie normy zużycia paliwa i energii nabytej — w przystosowaniu do typów i kategorii zakładów, godzin handlu i asortymentów potraw, nasilenia ruchu i jakości urządzeń działów produkcji i działów handlowych. Do czasu opracowania i zatwierdzenia omawianych norm, należałoby tymczasowo stosować normy radzieckie, a osiągnięte w stosunku do tych norm oszczędności premiować.

2. W celu obniżenia kosztów transportu należy:

- a) dostosować tonaż mechanicznych środków transportu do potrzeb poszczególnych przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, mając na uwadze okoliczność, że najbardziej przydatnymi są pojazdy małotonażowe (1000 kg — 1500 kg),

- b) prawidłowo planować wykorzystanie pojazdów (pełne wykorzystanie tonażu, prawidłowe marszruty itp.),

- c) stosować w niektórych ośrodkach, szczególnie w pionie CRS, pojazdy konne i wózki ręczne,

- d) ściśle stosować przepisy o obowiązku dostarczania niektórych towarów przez producentów i hurtowników do magazynów zakładów żywienia zbiorowego (pieczywo, mięso, piwo, wody gazowe itp.).

3. W celu obniżenia kosztów zużycia sprzętu i zmniejszenia nieuzasadnionych ubytków, należy opracować i wprowadzić w życie normy zużycia i ubytków sprzętu i materiałów pomocniczych. Do czasu opracowania tych norm, stosować tymczasowo normy radzieckie.

Wzmocnić kontrolę nad narzędziami pracy, sprzętem, nakryciami i sztućcami przez uporządkowanie i systematyczne prowadzenie ich ewidencji oraz protokołów zniszczeń i ubytków. Winnych dopuszczenia do nieuzasadnionych zniszczeń i ubytków, pociągać do odpowiedzialności prawnej.

4. Niezależnie od powyższego, należy większą uwagę zwrócić na pełne wykorzystanie posiadanych maszyn i należytą oraz systematyczną ich konserwację, a przede wszystkim na obsługiwanie maszyn przez personel należycie do tego przygotowany. Ważną rzeczą jest także przeprowadzanie drobnych napraw i robót konserwacyjnych we właściwym czasie, gdyż to przyczynia się do obniżenia kosztów i usprawnia produkcję. Złe pojęcie oszczędności jest odkładanie lub zaniedbywanie przeprowadzenia na czas potrzebnych napraw i remontów.

5. Poszczególne centrale stosują obecnie różne systemy odpisów amortyzacyjnych, co zaciemnia obraz wysokości kosztów i wywiera nieraz ujemny wpływ na wyniki i akumulację. W szczególności nie jest uregulowana jednolicie zasada spisywania na koszty przedmiotów nietrwałych, szybko zużywających się oraz pozostałych przedmiotów nietrwałych. Wynik jest taki, że jedne centrale spisują na koszty przedmiotów nietrwałych, szybko zużywających się, już w chwili oddania ich do użytku, inne centrale — tylko część wartości tych przedmiotów. Tak samo niektóre centrale spisują w chwili oddania do użytku 50% wartości pozostałych przedmiotów nietrwałych, a resztę wartości stopniowo, w miarę zniszczenia i wycofania z użytkowania, inne zaś centrale te same przedmioty amortyzują w ciągu kilku lat w jednakowym procencie ich wartości. Taka praktyka obciąża zakłady w kosztach rzeczowych, szczególnie w pierwszym okresie obrachunkowym i wypacza pogląd na istotne kształtowanie się kosztów oraz rentowność.

Dlatego też, w celu ujednolicenia postępowania i uniknięcia nadmiernych kosztów umorzenia i ich ujemnego wpływu na obraz kształtowania się kosztów, należałoby ustalić następujące normy odpisów:

a) dla przedmiotów nietrwałych, szybko zużywających się — 100% wartości przy oddaniu do użytku,

b) dla pozostałych przedmiotów nietrwałych — 10% wartości rocznie w pierwszym pięcioleciu, resztę — przy wycofaniu z użytkowania lub zniszczeniu.

Narzuty na koszty utrzymania aparatu nadrzędnego

Koszty własne zakładów żywienia zbiorowego obciążane są znacznie przez narzuty na utrzymanie aparatu nadrzędnego macierzystych przedsiębiorstw i central. Wysokość tych narzutów różni się w poszczególnych centralach i przedsiębiorstwach, przy czym niektóre centrale i przedsiębiorstwa stosują klucz rozdziału narzutów oparty na liczbie zatrudnionych pracowników. Ten sposób ustalania narzutów jest krzywdzący zakłady i zaciemnia obraz kosztów zakładów żywienia, szczególnie w spółdzielczości, gdzie istnieją obok siebie dwa działy gospodarki: czysto handlowy i gastronomiczny. Działy handlowe mają wielokrotnie większe normy obrotu na jednego pracownika i dlatego obliczanie narzutów w stosunku do liczby zatrudnionych pracowników, daje w rezultacie wielokrotnie większe obciążenie narzutami działu gastronomicznego od działu handlowego. Również niesłuszny jest taki system obliczania narzutów w przedsiębiorstwach czysto gastronomicznych, gdyż struktura obrotów i normy wydajności są różne w poszczególnych typach zakładów i poszczególnych zakładach.

Rozpiętość narzutów w poszczególnych centralach (pionach) jest znaczna i często budząca wątpliwości co do jej słuszności, waha się bowiem w granicach od 8,83% do 12,5% od obrotu zakładów. Należałoby ustalić dopuszczalną górną granicę narzutów, najwyżej na 10% kosztów własnych zakładów żywienia zbiorowego, obliczonych bez kosztów nakładu surowcowego, a podział narzutów między zakłady przeprowadza proporcjonalnie do obrotów.

Skoro mowa o narzutach na rzecz macierzystych central oraz w ogóle na rzecz aparatu nadrzędnego, to warto również wspomnieć o zbędności równoległego działania różnych central, na terenie niektórych, zwłaszcza mniejszych miast. Częste są bowiem wypadki, że w niewielkich ośrodkach istnieją równoległe zakłady żywienia, podległe paru centralom, co wydatnie podraża koszty nadzoru, osłabiając jednocześnie ten nadzór i jego dyspozycyjność w stosunku do podległych zakładów. Należałoby poddać więc rozważeniu potrzebę dalszego istnienia w żywieniu zbiorowym takich central, które reprezentują stosunkowo niewielką ilość zakładów i skromną pulę żywieniową.

(c. d. n.)

Redakcja „ŻYWIENIA ZBIOROWEGO“ komunikuje, że ma w swojej dyspozycji pewną, ograniczoną ilość roczników i pojedynczych egzemplarzy pisma z roku 1950 i 1951 — które może na żądanie dostarczyć Czytelnikom po cenie:

rocznik 1950 — 28.80 zł

pojedyncze numery z r. 1951 — po 3 zł.

Zamówienia należy kierować pod adresem:

Redakcja „ŻYWIENIA ZBIOROWEGO“, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro).

Z ZAGADNIENÍ

Żywnienia

Mgr MARIA STRASBURGER

Wartość owoców i warzyw w żywieniu

Nauka o żywieniu w ogóle, a o żywieniu człowieka w szczególności, należy do najmłodszych dziedzin wiedzy i liczy sobie nie więcej niż 100 lat. Za ojca jej można uważać Justusa Liebiga (1803—1873). Gdy jednak spojrzymy wstecz na przebyta drogę, musimy stwierdzić, że zdobycze nauki są w tej dziedzinie olbrzymie i że nasze zapatrywania na różne systemy żywienia uległy gruntownym przeobrażeniom. Jest rzeczą zrozumiałą, że badania naukowe, rozporządzające jeszcze wówczas prymitywnymi metodami, przede wszystkim zwróciły się ku tym składnikom pożywienia, które występują w wielkich ilościach i dlatego stanowią łatwiejszy przedmiot badania. Takimi składnikami są cukrowce, tłuszcze i białka. One to przede wszystkim stały się przedmiotem badań uczonych i zostały mniej lub więcej dokładnie poznane.

W drugiej połowie ubiegłego stulecia wartość pożywienia człowieka oceniano według wartości kalorycznej i białkowej. Poznanie substancji, które w pożywieniu występują w ilościach drobnych, musiało czekać na udoskonalenie metod analitycznych. Dopiero, gdy sama technika badań została udoskonalona tak, że można było stwierdzić obecność nawet tych substancji, które występują tylko w śladach, zainteresowania badaczy zwróciły się ku tym składnikom żywych ustrojów, które dziś obejmujemy ogólną nazwą ergonów. Są to: enzymy czyli fermenty, hormony, witaminy, niektóre składniki mineralne. I tu właśnie okazało się, że chociaż składniki te niejednokrotnie występują w ilościach tak drobnych, że obecność ich może być wykazana tylko przy pomocy najsubtelniejszych metod chemicznych lub biologicznych, to znaczenie ich dla życia ustroju jest co najmniej równie doniosłe, jak składników występujących w ilościach makroskopowych, tzn. dostrzegalnych. Co więcej składniki makroskopowe mogą być strawione, przyswojone, rozłożone, przebudowane i włączone w strukturę komórek organizmu tylko wtedy, gdy ergony dostarczą odpowiedniego bodźca do procesów życiowych, stworzą dla nich odpowiednie środowisko i uregulują ich natężenie. Działanie ergonów jest więc koniecznym warunkiem życia.

Wraz z ewolucją poglądów na doniosłość i rolę poszczególnych składników pożywienia

ludzkiego, zmieniły się też zapatrywania na znaczenie tych produktów, w których dane składniki przeważają.

Każdy naturalny produkt spożywczy stanowi zespół licznych składników pokarmowych, najczęściej jednak w każdym produkcie pewne składniki przeważają ilościowo nad innymi.

W okresie, w którym zainteresowanie badaczy skupiało się na wartości białkowej i energetycznej pożywienia, ceniono najwyżej produkty mięsne, nabiał i tłuszcze, natomiast rola owoców i warzyw była lekceważona i produkty te były raczej uważane za przedmioty zbytku i nieuzasadnione upodobania smakoszy, niż za codzienny składnik pożywienia każdej pracowniczej rodziny. Dzisiaj wiemy, że właśnie owoce i warzywa stanowią niezastąpione źródło tych składników, które obejmujemy ogólną nazwą ergonów i że bez odpowiedniego uwzględniania ich w pożywieniu wszystkich warstw społecznych nie może być mowy o racjonalizacji żywienia.

Stąd starania podejmowane przez agrobiologię, zwłaszcza przez agrobiologię radziecką, wyprodukowania owoców i warzyw w możliwie najlepszym gatunku na całym obszarze państwa, w dużych ilościach i w takiej cenie, aby były dostępne dla ogółu społeczeństwa. Było to ambicją i dążeniem całego życia I. W. Miczurina, największego agrobiologa naszych czasów, aby każda rodzina pracownicza w Państwie Radzieckim mogła bez ograniczeń korzystać z najbardziej wartościowych owoców.

Owoce w przeciwieństwie do warzyw, stanowią grupę produktów spożywczych jednorodną pod względem botanicznym i prawie jednorodną pod względem chemicznym. Pod względem botanicznym owocami nazywamy narządy rośliny powstałe z rozrośniętej zalążni słupka kwiatowego, których zadaniem jest ochrona znajdującego się w nich nasienia. Owoce spełniają też ważną rolę przy rozsiewaniu nasienia. Owoce dzielimy na suche i mięsiste, w zależności od tego czy w ścianie zalążni podczas przekształcania się jej na owoc zachodziło drzewnienie błon komórkowych, czy też gromadziły się znaczne ilości soku komórkowego z rozpuszczonymi w nim cukrami, kwasami organicznymi, witaminami itp. Skład chemiczny owoców suchych i mięsistych, a co za tym idzie, ich rola w żywieniu różni się

znacznie. W skład owocu, oprócz zgrubiałej i przekształconej ścianki zalążni może też wejść dno kwiatowe wklęsłe lub wypukłe. W tym wypadku mamy do czynienia z owocami rzekomymi. Z punktu widzenia towaroznawczego do owoców zaliczamy też produkty będące właściwie nie owocami, lecz nasionami — otoczonymi zdrzewniałą łupiną. Takimi nasionami są migdały i orzechy włoskie. Inaczej rzecz się ma z warzywami. Mianem tym obejmujemy grupę produktów spożywczych niejednorodną ani pod względem botanicznym, ani też chemicznym. Warzywami nazywamy organa roślinne, przeważnie służące do rozmnażania płciowego lub wegetatywnego, a zarazem stanowiące dla rośliny magazyn, w którym gromadzi zapasy pożywienia na drugi sezon dla siebie i swego potomstwa. Organa te służą też przeważnie roślinom do przetrwania zimy, są więc rodzajem przetrwalników. Narządami tymi mogą być korzenie (marchew, pietruszka, seler, brukiew, rzepa, chrzan, salsafia), bulwy (ziemniaki, bulwy jadalne), cebulki (cebula, czosnek, po części porę i szczypiorek), łodyga (kalarepa, cykoria, szparagi), pąki liściowe (wszystkie odmiany kapusty), liście (sałata, jarmuż, szpinak, endywia, roszponka), wreszcie pąki kwiatowe (kalafior), owoce (pomidory, ogórki, dynia), nasiona (fasola, groch, bób, soczewica).

Ta wielka różnorodność botaniczna pociąga za sobą wielką różnorodność chemiczną, aczkolwiek ogólna charakterystyka wartości odżywczej warzyw jest możliwa. Dla przeprowadzenia jej należy przede wszystkim zaznaczyć, że odrębną grupę stanowią warzywa liściaste, zielone. Roślina gromadzi największą ilość ergonów w liściach, ponieważ tam odbywają się najważniejsze procesy asymilacji CO_2 i syntezy związków organicznych. Stąd najcenniejszymi warzywami są warzywa liściaste.

Charakterystyczną cechą wszystkich warzyw i owoców mięsistych jest duża ilość wody, dochodząca do 93%. Już sam fakt pozwala na wyciągnięcie pewnych wniosków, dotyczących składu chemicznego owoców i ich wartości odżywczej. Przy tak dużej ilości wody, ilość suchej substancji musi być mała, a co za tym idzie, wartość kaloryczna z bardzo niewielkimi wyjątkami musi być bardzo niska. Mikroskop mówi nam, że całe wnętrze komórki miększu owocowego zajmuje wielka wodniczka, w około której plazma komórkowa tworzy cienką warstewkę, przylegającą do błony komórkowej. Ponieważ głównym składnikiem plazmy komórkowej jest białko, stąd wniosek, że ilość białka w owocach i w większości warzyw (z wyjątkiem nasion strączkowych) jest bardzo niska i praktycznie nie odgrywa one

żadnej roli, jako źródło białka. Ziarnka skrobiowe spotykamy w komórkach miększu owocowego raczej wyjątkowo (częściej w owocach niedojrzałych), w drobnych ilościach. Przeważnie są one rozłożone już częściowo na dekstrynę tak, że nie stanowią przeszkody w spożywaniu owoców na surowo. Całą więc wartość owoców jako produktu spożywczego stanowią substancje rozpuszczone w soku komórkowym. Są to cukry, kwasy organiczne, witaminy, enzymy, barwniki, składniki mineralne. Ziemniaki i nasiona strączkowe stanowią odrębną grupę warzyw nie tylko ze względu na wartość białkową, ale także ze względu na dużą zawartość skrobi, skutkiem czego nie nadają się do spożywania na surowo. Dzięki tej zawartości skrobi ich wartość kaloryczna jest znacznie większa, niż innych warzyw.

Skład chemiczny owoców zmienia się podczas procesów dojrzewania. Owoc nie dojrzały jest zielony, kwaśny i twardy, a zatem zawiera znaczne ilości chlorofilu, kwasów organicznych i błonnika, czasem nieco skrobi. Owoce niedojrzałe są też mniej soczyste, suchsze, ponieważ wodniczki w komórkach są mniejsze. W miarę dojrzewania komórki owoców wytwarzają enzymy, pod których działaniem z kwasów organicznych syntetyzują się cukry, chlorofil ulega rozkładowi i, powstają barwniki karotenowe, z których niektóre mają duże znaczenie w żywieniu; w soku komórkowym niektórych owoców wytwarzają się antocyjany, niewielka ilość skrobi zawartej w niektórych owocach hydrolizuje się na cukier. Powstają witaminy rozpuszczalne w wodzie. W błonach komórkowych pierwotna cienka błona zwana blaszką środkową jest nietrwała, więc podczas dojrzewania owoców zanika i wtedy komórki niejako się rozklejają i mogą odsunąć się od siebie, dzięki czemu dojrzały owoc jest miękki, mniej sztywny (prof. D. Szymkiewicz: Botanika — r. 1949). Ponieważ więc owoce dojrzałe są miększe, bardziej soczyste i aromatyczne, słodsze i bogatsze w witaminy i enzymy niż owoce niedojrzałe, więc ich wartość konsumpcyjna ogromnie wzrasta przy dojrzewaniu.

Związki pektynowe, zbliżone do cukrowców i wchodzące w skład błon komórkowych niektórych owoców i warzyw, zanikają podczas ich dojrzewania. Związki pektynowe są ciałami rozpuszczalnymi w wodzie na gorąco, tworzą roztwór koloidalny, w którym wielkie cząsteczki pektyn pęcznieją i po zastudzeniu tworzą galaretę. Ponieważ w owocach niedojrzałych ilość związków pektynowych jest znacznie większa niż dojrzałych, więc owoce na galarety zbieramy przed ich dojrzewaniem.

(CDN)

SUKCES NARODOWEJ POŻYCZKI ROZWOJU SIŁ POLSKI —
to nasz wkład do dzieła pokoju —
to wzrost siły i bezpieczeństwa Ojczyzny

Inż. ZOFIA CZERNY

Bukiet z jarzyn

Przez salę przesuwają się szybko kelner, niosący zamówione dania. Oczy pociągają estetycznie na talerzu ułożona, pełna barw potrawa. Biała róża kalafiora, otoczona wrośniętymi, młodymi listkami i skropiona masłem z bułeczką, zielona fasolka z wody, kilka karotek o gorącej, pomarańczowej barwie, młode ziemniaki osypane zielonym koprem, a pośrodku jajo sadzone, przybrane talarkiem pomidora.

Atrakcyjnym daniem jest ten zamówiony bukiet z młodych jarzyn — nie tylko przyciąga wzrok, ale sprawia przyjemność podniebieniu — niedarmo ślinka idzie do ust na jego widok!

Na wiosnę, gdy jesteśmy już przesyleni zimowym, mało urozmaiconym jedzeniem, składającym się głównie z tłustych dań mięsnych i mącznych, organizm nasz tak jest spragniony odmiany, że z przyjemnością wita soczyste, aromatyczne i lekkie potrawy z jarzyn, dodatek świeżego jaja i masła, wszelkiego rodzaju zielone przyprawy i delikatną surowiznę, którą przynosi sezon wiosenny. Ustrój nasz, spragniony jest składników, które w obfitości zawierają młode jarzyny, jagody, pełne mleko i ser, śmietana i świeże jaja. **Wszystkie te produkty dostarczają nam pełnego kompletu niezbędnych do życia składników mineralnych, którym towarzyszy pełny skład witamin.** Gromadźmy więc pilnie to bogactwo, przedstawiając się na wiosnę z pożywienia mięsno-mącznego na pożywienie nabiałowo-warzywne. Organizm nasz ma zdolność magazynowania niektórych składników pożywienia, niezbędnych dla jego normalnego funkcjonowania, by wydzielać z zapasu to, czego w zimowym okresie w pożywieniu zdobyć nie może.

U człowieka dorosłego wymiana zużytych tkanek ciała następuje wtedy, gdy organizm ma je czym zastąpić. Wtedy ani samopoczucie, ani zdrowie człowieka nie ulega obniżeniu. Zużywa się on jednak, starzeje i cierpi, gdy brak mu materiału do odbudowy zużytych komórek. Materiałem budulcowym dla tkanek jest białko (najbliższe człowiekowi swym składem, a więc białko zwierzęce), związki mineralne (głównie wapń, fosfor i żelazo) i witaminy, które właśnie regulują ten zawiły proces, jakim jest przemiana materii w żywym ustroju.

Nauka zupełnie pewnie już stwierdziła, jakie wartości odżywcze przynosi każdy płód ziemi. Lecz ręka człowieka niszczy te dary, które natura złożyła w swych tworach. Marnuje je przez nieumiejętne, bezmyślne przetwarzanie produktu przy sporządzaniu pożywienia. Skośniała rutyna kucharska, dogadzając wypaczonemu gustowi smakoszy, psuje bezpowrotnie te wysokie wartości, które powinny być chronione i w całości oddane na użytek konsumenta.

Do takich produktów najbardziej cennych i wrażliwych należą młode jarzyny i owoce. Im bardziej je przerabiamy, moczemy, parzymy, odciskamy od soku, dusimy na wolnym ogniu,

podgrzewamy i odsmażamy, tym stają się one uboższe i mniej wartościowe.

Młode warzywa należy zakupywać w stanie jak najbardziej świeżym, strzec przed zwiędnięciem, przetrzymując w chłodzie.

Plukać je należy przed skrobaniem, skrobać (nie obierać) w ostatniej chwili przed gotowaniem, gotować w ostatniej chwili przed podaniem.

Do gotowania jarzyny zalewać wrzącą osoloną wodą.

Gotować na silnym ogniu, pod przykryciem (z wyjątkiem kalafiora, kapusty i kalarepy), w barzo małej ilości wody (znowu oprócz kapustnych).

Podawać wprost z wody lub w lekkim sosie.

Jako okraszy używać świeżego, surowego masła lub masła tylko stopionego.

Buleczkę tartą do jarzyn „z wody“ rumienić w piekarniku na sucho, bez masła i osypać nią jarzynę przed polaniem masłem.

Dla uzupełnienia wartości ugotowanej jarzyny i podniesienia estetycznego jej wyglądu, zwłaszcza przy jarzynach o bladej barwie, osypać ją drobno krajaną zieleniną.

Bukiet z jarzyn młodych, na który składają się głównie jarzyny „z wody“ podawać z jajem, dla dopełnienia wartości białkowej tego wyśmienitego dania. Jajo przyrządzić ze ściętym białkiem, lecz płynnym żółtkiem. Jako dodatek sycący stosować ziemniaki, suto posypane zieleniną.

Ułożone na talerzu danie przybrać listkami zielonej sałaty lub talarkami pomidora, albo świeżego ogórka.

Jeżeli bukiet z jarzyn przeznaczony jest na danie specjalne można go podać w tartelecie kruchym lub półfrancuskim (na kruchym lub półfrancuskim spodzie „z rantem“). Jarzyny wtedy sporządza się z lekkim sosem zaciągniętym żółtkami, z wyjątkiem kalafiora, szparagów i fasolki szparagowej, które i w tym wypadku podaje się z masłem i bułeczką. Z zespołu jarzyn wyklucza się ziemniaki z wody i jako dodatek sycący podaje się pieczone ciasto kruche lub półfrancuskie przykrojone przed pieczeniem na zgrabne prostokątne kawałki (podobnie jak chrust).

Które młode jarzyny i pod jaką postacią nadają się na bukiet z jarzyn?

Kalafior, fasolka, szparagi, marchew-karotka, ziemniaki podaje się „z wody“, okraszone masłem, posypane bułeczką zrumienioną.

Marchewkę, kalarepę, groszek zielony, ogórek świeży przyrządza się w lekkim sosie, powstałym z oprószenia mąką masła i wywaru z ugotowanej jarzyny.

Młoda kapustę, młode buraki podprawia się śmietaną.

Pomidory dusi się z masłem i odparowuje.

Sałate, rzodkiewkę, pomidor, ogórek świeży, koper, pietruszkę stosuje się surowe jako element dekoracyjny.

Do dań specjalnych karotkę można dodać glazurowaną.

Zakład, który w okresie lata i jesieni potrafi przyrządzić bukiet z jarzyn tak smacznie, estetycznie i prawidłowo, aby danie to mogło stać się jego specjalnością firmową, będzie miał zapewnione powodzenie.

Życie Zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

M. DUDZIK i Z. CZERNY

Rola i znaczenie receptury w normalizacji spożycia

„W warunkach planowej, socjalistycznej gospodarki, żywienie zbiorowe jako gałąź gospodarki narodowej, wpływa na rozwój i kierunek bazy surowcowej, przedstawia socjalistycznej gospodarce rolnej i przemysłowi spożywczemu określone żądania“ (H. Mine).

Wynika stąd konieczność ścisłego planowania zaopatrzenia przedsiębiorstw żywienia zbiorowego w artykuły spożywcze, w oparciu o plany produkcji. Plan zaopatrzenia winien być tak opracowany, by zapewniał wykonanie programu wytwórczości i obrotu, stałość pracy przedsiębiorstwa, wysoką jakość i różnorodność produkcji, obniżenie kosztów własnych. Jednocześnie plany zaopatrzenia dla produkcji przedsiębiorstw żywienia zbiorowego winny być ściśle związane z planami przemysłu spożywczego, liczyć się z jego rozwojem i możliwościami.

Planowe obliczenie surowca potrzebnego do przygotowania dań, czyli tzw. zapotrzebowanie, należy oprzeć na wypróbowanej, ustalonej recepturze, a nie na dorywczych koncepcjach. Cóż to jest właściwie ta receptura? Mianem tym określamy wyliczenie wg rodzajów i ilości, artykułów żywnościowych, niezbędnych do przygotowania określonego dania, a więc barszczu, gulaszu, makaronu, kompotu itp.

Receptura może być podana dla surowca brutto, tj. uwzględniając wagę surowca wraz z odpadkami i częściami niejadalnymi, które odchodzą w czasie obróbki mechanicznej. Receptura netto jest ustalona dla półfabrykatów i gotowych wyrobów kulinarnych. Receptura netto dla półfabrykatów uwzględnia wagę czystego surowca po odliczeniu odpadków. Receptura netto dla gotowych wyrobów kulinarnych podaje wagę surowca po odjęciu odpadków i strat zachodzących przy przeróbce cieplnej, lub wyparowaniu, wysmażeniu. Może to być też dodanie przywaru, tj. przyrostu wagi w czasie gotowania strączkowych, kasz, makaronów.

Z punktu widzenia ochrony interesów konsumenta w zakładach żywienia zbiorowego najlepsza jest receptura netto gotowego wyrobu. Umożliwia ona kontrolę czynnikom do tego powołanym, lub samym konsumentom.

Dla planowego obliczenia surowca potrzebną jest receptura brutto, a przy oparciu produkcji na półfabrykatach, receptura netto dla półfabrykatów.

Receptura netto gotowego wyrobu kulinarnego nie tylko może być skuteczną bronią, dopomagającą w walce z nadużyciami, ale również przyczynia się do normalizacji produkcji i racjonalnego zużycia surowców, a więc jest czynnikiem mobilizującym.

Przy podawaniu wagi brutto surowca, przeznaczonego do wyprodukowania określonej ilości porcji o określonej wadze, należałoby liczyć się z tym, że ilość odpadków jest różna, zależnie od sezonu i czasokresu przechowywania surowca, a także od jego jakości i gatunku (np. średnia maksymalna przewidziana ilość odpadków przy ziemniakach wynosi 30%, podczas gdy w obecnym okresie otrzymujemy ich 50—60%). Waga jaj jest też różna, dlatego słuszniejszym wydawałoby się przedstawienie się na podawanie ich w recepturze na wagę lub na sztuki z określoną wagą, gdyż w masowej produkcji wyniknąć mogą b. wielkie różnice, jeśli np. użyjemy do potrawy 100 jaj po 55 g, co daje 5,5 kg lub 100 jaj po 45 g, co daje 4,5 kg.

Nasze zakłady żywienia zbiorowego otrzymają wkrótce obowiązującą w produkcji, jako podstawę do planowania surowca, nową, tymczasową recepturę potraw do masowej produkcji, wydaną w formie książki przez Departament Żywienia Zbiorowego MHW. Receptura ta jest oparta na badaniach prowadzonych przez specjalistów, pracujących w różnych komórkach operatywnych i naukowych. Badania te są prowadzone w kierunku ustalenia wagi porcji gotowej do konsumpcji. Receptura ta więc podaje nie tylko wyjściową ilość surowca, ale i końcowy wynik produkcji. Są to pierwsze przybliżenia, niezbędne dla możliwości ujęcia w pewne normy produkcji naszych zakładów, gdyż stanowią podstawę dla planowania oraz kontroli produkcji. Badania te trwają w dalszym ciągu. W miarę zdobywania większej ilości doświadczeń, nie tylko na terenie kilku placówek badających, ale również przez liczne zastępy fachowców na terenie zakładów żywienia zbiorowego, do receptury tej trzeba będzie wprowadzać stopniowo uzasadnione zmiany i poprawki, wprowadzać nowe potrawy, ewent. przepracowania receptury na tę samą potrawę tańszą i droższą, podobnie jak to widzimy w radzieckim „Zborniku Razkładok“.

Zasięgiem swym receptura będzie obejmowała na razie dania, odpowiednie do produkcji masowej. Uwzględniono tu następujące grupy potraw:

1. Zupy podstawowe wraz z dodatkami,
2. Drugie dania:
 - a) mięsne (z mięsa bydła rzeźnego, ryb, drobiu, dziczyzny),
 - b) półmięsne z jarzynami, ciastem i kaszami,
 - c) z jaj,
 - d) jarzynowe,
 - e) mączne.

3. Jarzyny, jako dodatki do II dania,
4. Sosy,
5. Desery,
6. Napoje.

Recepturę opracowano jako:

- a) recepturę brutto — która jest podstawą zapotrzebowania na surowce i kalkulacji,
- b) częściowo jako recepturę netto — dla półfabrykatów, np. gdy podaje się wagę ziemniaków ugotowanych do ciasta ziemniaczanego, mięso bez kości do potraw mięsnych oraz
- c) jako recepturę netto gotowego wyrobu, podającą wagę lub objętość porcji, jaką powinien otrzymać konsument na talerzu.

Ustalono następujące normy porcji gotowych do konsumpcji:

porcja zupy	450	cm ³
porcja mięsa w daniu mięsnym	100	g
porcja mięsa w tanim daniu (w połączeniu z innymi produktami)	50—70	„
porcja dania półmięsnego z jarzynami lub mącznymi	300	„
porcja jarzyn jako dodatku do II dania	150	„
porcja jarzyn jako surówka	100	„
porcja ziemniaków jako dodatku do II dania	180	„
porcja klusek jako dodatku do II dania	150	„
porcja kaszy jako dodatku do II dania	150	„
porcja klusek jako dania głównego	300	„
„ kaszy „ „ „	300	„
„ sosu przy mięsie „ „	50—70	„
„ „ do dania mącznego, z ziemniaków itp.	70—100	„
porcja deseru	150	„
„ ciasta	70—80	„

Omówiona powyżej receptura jest częścią składową książki kucharskiej, która z tą recepturą została połączona. Wpływ, jakim wywrzeć stosowanie tej książki na działalność polskich zakładów żywienia zbiorowego zwiększa się przez to, że nie ograniczono się tu do podania tylko receptury, tj. suchego wyliczenia produktów, ich ilości, podaniu ilości i wagi porcji. **Receptura zaopatrzona jest we wskazówki technologiczne, dotyczące wykonania każdej potrawy oraz uwagi ogólne, dotyczące przyrządzania i rodzaju surowca, odpowiedniego dla danej grupy potraw i odpowiedniego łączenia potraw w oddzielne dania.**

Właściwe wykonanie ma wpływ na wygląd potrawy i jej wartość odżywczą i smakową, od niego zależy ilość odpadków, straty przy przeróbce cieplnej, lub przyrost wagi i objętości przez tzw. przywar. Te czynniki wpływają pośrednio na wielkość porcji. W praktyce kulinarnej pokutują jeszcze różne niewłaściwe metody przyrządzania, usankcjonowane zwyczajem i rutyną, które obniżają wartość odżywczą potraw. Nie uwzględniają one ani racjonalnej gospodarki surowcowej ani prawidłowej organizacji pracy. Brak też u nas odpowiednio wyszkolo-

nych kadr do produkcji w zakładach żywienia zbiorowego. Dla tych wszystkich przyczyn do receptury dołączono wskazówki i pouczenia, zawarte w opisie technologicznym.

Obliczenie wartości odżywczej potraw, w które receptura jest zaopatrzona, ułatwia pracę administracji i szefa produkcji, przy jej planowaniu i w sprawozdawczości. W zrozumieniu tych wszystkich założeń, zakłady żywienia zbiorowego powinny potraktować obowiązek receptury nie jako zło konieczne, lecz jako pomoc w pracy. Nie należy tych usiłowań krytykować bez uzasadnienia, lecz uwagami swymi i doświadczeniem dzielić się z odpowiednimi czynnikami, wzbogacać i uzupełniać ten dorobek dla doniosłej sprawy, której mają służyć społecznie zakłady żywienia zbiorowego.

Kiedy i jak posługiwać się recepturą na terenie zakładu żywienia zbiorowego, by stała się ona istotną pomocą?

1. Przy układaniu karty dnia (jadłospisu dziennego) oraz przy planowaniu tygodniowym, uwzględnić potrawy z receptury, podając przy każdym daniu jej numer oraz podając ilość porcji. Pracę tę wykonuje szef kuchni z magazynierem.

2) Przy obliczaniu surowców, potrzebnych do przygotowania zaplanowanych dań. W oparciu o recepturę praca ta nie musi już obciążać szefa kuchni i tak zwykle przeciążonego, lecz może być powierzona, zależnie od możliwości danego zakładu, innym pracownikom związanym z produkcją, jak np. magazynierowi.

3) Uwidoczniła w recepturze waga netto gotowego wyrobu zmusi pracowników działu produkcji do kontroli własnej pracy, np. sposobu oczyszczania produktów, ilości odpadków, strat powstałych na skutek nieoglednego wysuszenia przy smażeniu czy pieczeniu. Tym samym przyczyni się do usprawnienia procesu technologicznego, by uzyskać wyrób odpowiedniej ilości i jakości. Jest to czynnik poważnie mobilizujący w kierunku podwyższenia sprawności zawodowej pracownika.

4) Znikną przypadkowości w porcjowaniu, co miało i ma jeszcze miejsce. Każdy konsument za tę samą cenę otrzyma taką samą porcję. (Stąd płynie żądanie dla przemysłu produkowania znormalizowanych czerpaków i kubków).

5) Dokładne planowanie na podstawie receptury zapobiegnie wypadkom braku porcji oraz z drugiej strony — nadmiernym pozostałościom.

6) Receptura obowiązująca narzuca ujednolicenie składu tych samych potraw na terenie różnych zakładów i do pewnego stopnia zapewnia jakość produkcji, co jest szczególnie ważne przy słabo wyszkolonym fachowo personelu.

7) Receptura wskazuje i uczy racjonalnego użytkowania produktów o wyższej i niższej wartości, szczególnie uczy oszczędnej gospodarki różnymi częściami tuszy zwierzęcej.

JAN CHLEBOSZ

CZPG w walce o realizację planu

Druga tegoroczna narada aktywu kierowniczego CZPG, która odbyła się w dniach 22—23 maja rb. nawiązywała do ustaleń i wniosków konferencji styczniowej, o której informowaliśmy czytelników w marcowym numerze „Żywienia Zbiorowego”. Narada dała przegląd osiągnięć przedsiębiorstw terenowych oraz wskazała, w jaki sposób osiągnięcia te uzyskać. Szczególnie szeroko omawiane było wykonanie planu gospodarczego II kwartału 1951 r. Plan ten stawia przed państwowym pionem gastronomicznym bardzo poważne zadania, przewidując wzrost ilości zakładów żywienia zbiorowego o 51% w stosunku do stanu na dzień 31.III. br. oraz wzrost obrotu o 32% w stosunku do obrotu, osiągniętego w I kwartale br.

Realizacja planu sieci przez przedsiębiorstwa terenowe CZPG, jak stwierdzili przedstawiciele terenu, napotyka na poważne trudności, których źródło leży w niedość konsekwentnie realizowanej przez niektóre Wydziały Handlu Prezydium WRN — Uchwały Prezydium Rządu z dn. 8.XI.1950 r., dotyczącej rewindykacji lokali pogastronomicznych. Niejednokrotnie plan lokalizacji sieci zakładów, ustalony i zatwierdzony przez Wydz. Handlu WRN jest z przyczyn niezależnych od przedsiębiorstw całkowicie zmieniany (np. w Szczecinie) lub nieterminowo wykonywany (Rzeszów, Częstochowa, Olsztyn, Katowice, Kielce i inne). Powoduje to oczywiście poważne opóźnienia, jeśli chodzi o przewidziane terminy uruchomienia zakładów, zagrażając wykonaniu planu produkcji i obrotu. Z drugiej jednak strony istnieją również przedsiębiorstwa (np. Wrocław), które mimo pozytywnego stosunku WRN do zwrotu lokali, nie potrafiły walczyć konsekwentnie o wykonanie i przekroczenie planu sieci. Rezultatem jest fakt, że plan sieci za kwiecień br. wykonano zaledwie w 53%. Poważne sukcesy na tym odcinku przyniósł Czyn 1-Majowy, gdyż w I dekadzie maja br. uruchomiono 27 zakładów żywienia zbiorowego. Należy zaznaczyć, że istnieją przedsiębiorstwa (np. Bytom i Zabrze), które nie tylko wykonały, ale już przekroczyły kwartalne plany sieci.

Z oświadczeń przedstawicieli przedsiębiorstw terenowych wynikało, że plan sieci na II kwartał br. zostanie przez wyraźną większość przedsiębiorstw wykonany i przekroczony. Szereg przedsiębiorstw, jak Lublin, Bytom, Gliwice, Toruń i Poznań, zobowiązały się do wykonania rocznego planu sieci na dzień 22 lipca br.

Realizacja planu obrotu przebiegała w kwietniu pomyślnie. Plan ten został wykonany, w 105% w skali krajowej. 75% czynnych w kwietniu przedsiębiorstw, plan obrotu wykonało i przekroczyło. Na czoło wysunęły się Lublin (111%), Bytom (110%), Radom (109%), Gdańsk (115%). Plan obrotu na II kwartał br. powinien, jak stwierdzili uczestnicy narady, zostać

wykonany. Podstawowym jednak warunkiem jest podniesienie poziomu i zakresu produkcji własnej zakładów. Istnieją bowiem przedsiębiorstwa, których obrót opiera się na sprzedaży towarów handlowych, tak że udział tych towarów wynosi w obrocie 68 i więcej procent. Na zagadnienie to CZPG zwrócił baczną uwagę. Wezwano przedsiębiorstwa terenowe do rozszerzania asortymentu produkcji, do zainteresowania konsumenta produkcją jarską i nabiałową. Niezależnie od normatywów produkcyjnych, ogólnokrajowych, zatwierdzonych przez Departament Żywienia Zbiorowego MHW, przedsiębiorstwa CZPG powinny opracować jak największą ilość własnych, regionalnych. Niektóre przedsiębiorstwa, jak np. Olsztyn, mają już w tej dziedzinie duże osiągnięcia.

Obok sprawy wykonania planu gospodarczego, szeroko omawiano w czasie narady, zagadnienie obniżenia kosztów własnych. Przedsiębiorstwa terenowe toczą zdecydowaną walkę z marnotrawstwem i przeciekami, jeśli chodzi o zużycie nakładów towarowych. Dzięki temu niektóre z przedsiębiorstw, jak np. Lublin, Bytom, Gdańsk, Poznań, wykazały mniejsze, niż to przewidywał plan, zużycie nakładu towarowego do produkcji. Osiągnięto te wyniki przede wszystkim dzięki codziennej, ścisłej kontroli stosowania normatywów produkcji, krótkoterminowemu (7 — 10 dniowemu) planowaniu produkcji. Istnieją jednak niestety również i takie przedsiębiorstwa, które zagadnienie kontroli racjonalnego zużycia nakładu towarowego zlekceważyły. Tak np. w Toruniu w I kwartale br. przekroczono o 9% plan nakładu towarowego, co w konsekwencji dało 6% strat za ten okres. Podobna sytuacja istnieje w Białymstoku i Grudziądzu.

Zagadnienie kontroli racjonalnego zużycia nakładu towarowego jest jednym z podstawowych czynników, gwarantujących osiągnięcie planowanej akumulacji. Dlatego też CZPG kładzie duży nacisk na uruchamianie centralnych zakładów pomocniczych, jak np. centralne rozbieralnie, garmazernie, wytwórnie ciast itp. Ma to duże znaczenie z punktu widzenia oszczędnej racjonalnej gospodarki surowcami, zużywania resztek na przeroby oraz ścisłej kontroli zużycia surowców. Na dzień 1 maja br. istniało już w pionie CZPG 70 centralnych zakładów pomocniczych różnych typów. Ilość ta jest jednak ciągle niewystarczająca.

Poważne osiągnięcia mają przedsiębiorstwa terenowe CZPG w dziedzinie podnoszenia planowanej wydajności pracy. Plan wydajności na 1 pracownika w I kwartale br. w skali ogólnokrajowej został przekroczony o 3%. Spowodował to rosnący ruch współzawodnictwa pracy oraz wykorzystanie wszelkich rezerw w dziedzinie organizacji pracy zakładów, jak np. wprowadzenie kumulacji stanowisk.

Rezultatem walki przedsiębiorstw terenowych o obniżkę kosztów osobowych jest wykonanie planu nakładów osobowych na I kwartał br. W Olsztynie plan ten wykonano w 91%, w Lublinie w 85%, w Bytomiu w 98%. Istnieją jednak również i takie przedsiębiorstwa, jak w Białymstoku, gdzie plan wydajności na pracownika został przekroczony o 10%, lub w Częstochowie, gdzie plan ten przekroczono niemal aż 20%. Wysnuć stąd trzeba wniossek, że nie wszystkie przedsiębiorstwa wcielają w życie w dostatecznym stopniu polecenia Dyrekcji Naczelnej CZPG i że nie potrafią właściwie wykorzystać współzawodnictwa i socjalistyczną organizację pracy w walce o obniżkę kosztów własnych. Zaznaczyć należy, że na możliwości obniżki kosztów rzeczowych wpływa w sposób zdecydowanie ujemny brak transportu własnego i konieczność korzystania z transportu obcego (PKS). Np. przedsiębiorstwo w Radomiu korzystało z transportu konnego PKS, płacąc ok. 20.000 zł miesięcznie, zamiast, stosownie do polecenia CZPG zaopatrzyć się we własny transport konny. Na konieczność posiadania własnych środków transportowych kon-

nych, zwrócono na naradzie uwagę przedstawicielom terenu.

W czasie narady padło wezwanie ze strony Lubelskich Zakładów Gastronomicznych do współzawodnictwa w zakresie obniżki kosztów własnych oraz uruchamiania własnych tuczarni nierogaczyny. Lubelskie Zakłady Gastronomiczne zobowiązały się do dalszej obniżki kosztów własnych o 2,6% w stosunku do planu oraz do uruchomienia w II kwartale br. tuczarni trzody chlewnej, wzywając jednocześnie wszystkie przedsiębiorstwa terenowe CZPG do podjęcia podobnych zobowiązań.

Przebieg narady wskazywał wyraźnie na to, że zdecydowana większość przedsiębiorstw terenowych CZPG właściwie pojmuje i wykonuje państwowy plan gospodarczy i finansowy. Rzucone hasło ściślejszej współpracy zakładów z konsumentem wpłynęło niewątpliwie na wykonanie i przekroczenie tych planów. Wymiana doświadczeń nabytych w walce o obniżkę kosztów własnych, da podstawy do rozszerzenia tej walki na przedsiębiorstwa nie doceniające dotychczas należycie tego zagadnienia.

MARIAN NICZMAN

Mobilizacja sił do wykonania planu w pionie ZSS

Związek Spółdzielni Spożywców przeprowadził w czerwcu rb. we wszystkich okręgach trzecią w tym roku serię narad produkcyjnych, w których uczestniczyli resortowi członkowie zarządów spółdzielni spożywców, kierownicy działów zbiorowego żywienia oraz wybijający się kierownicy zakładów spółdzielczych. Celem tych narad była mobilizacja sił dla wykonania planu w III kwartale 1951 r. W kwartale tym mają być m. in. wyrównane zaległości kwartału pierwszego, gdzie plan produkcji i obrotu nie został wykonany. Skutkiem tego, plan produkcji i obrotu żywienia zbiorowego pionu ZSS na III kwartał br. jest większy od planu kwartalnego, jaki wynikałby z nakazu planu rocznego, o blisko 8%. Wobec zwiększonych zadań konieczny jest zwiększony wysiłek całego aparatu pionu ZSS.

Zmiana struktury obrotu

Analiza pracy zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS w roku bieżącym, wykazuje przede wszystkim zupełne zwichnięcie struktury obrotu. Produkcja własna, która w obrotach zakładów w skali krajowej powinna wynosić 55,9% — wynosi faktycznie 42,9%. Natomiast towary handlowe stanowią 57,1% w stosunku do ogólnych obrotów, zamiast planowanych 44,1%. To odwrócenie struktury obrotów jest zjawiskiem niepokojącym, ponieważ ujawnia niedostateczne wysiłki zespołów pracowniczych zakładów, mające na celu rozwijanie produkcji własnej, która powinna zdecydowanie przeważać w obrotach. Wskutek tego zakłady ży-

wienia zbiorowego pionu ZSS — i to stanowi istotny zarzut, który stawiamy publicznie zespołom pracowniczym naszych zakładów — nie spełniają w pełni swojej funkcji społecznej. Zarzut ten nie dotyczy oczywiście wszystkich zakładów, gdyż np. w zakładach łódzkich produkcja własna stanowi 75,8% ogólnego obrotu. Powyżej średniej w skali krajowej produkcja własna kształtuje się także w zakładach czynnych w woj. łódzkim (50,4%), w woj. kieleckim (49,3%), zielonogórskim (48,8%), lubelskim (46,6%), poznańskim (46,4%) i wrocławskim (46%), ale i w zakładach zbiorowego żywienia tych województw odsetek produkcji własnej jest niższy od ustalonego nakazem planu. Stan alarmujący istnieje w zakładach woj. białostockiego, w których produkcja własna stanowi zaledwie 1/3 ogólnego obrotu i w woj. rzeszowskim — nieco powyżej tego stanu. Te duże i niekorzystne różnice w strukturze obrotu zakładów w poszczególnych województwach wskazują, że tam gdzie podjęto rzetelne wysiłki dla zwiększenia produkcji własnej, tam zostały one uwieńczone pomyślnymi wynikami. Jednakże w olbrzymiej większości zakładów zagadnienie struktury obrotu w ogóle nie jest przedmiotem analizy, skoro plan produkcji własnej został w I kwartale br. wykonany zaledwie w 70%, a plan obrotu towarami handlowymi — w 117%.

Ujemnym zjawiskiem w działalności zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS jest ponadto niewłaściwa struktura produkcji własnej, a m. dania z karty stanowią zaledwie 1/4 ogólnej ilości produkowanych posiłków. Powoduje

to małą atrakcyjność zakładów, spowodowaną niedostatecznie urozmaiconym zestawem posiłków. Spółdzielnie spożywców w swoich zakładach żywienia zbiorowego zaniedbały zupełnie produkcję dań na zamówienie, zwłaszcza dań tanich.

Zwiększenie produkcji własnej

Dla wykonania planu produkcji i obrotu zakładów ZSS w III kwartale br. rozstrzygające znaczenie posiada więc zwiększenie produkcji własnej, co może być uzyskane przez rozszerzenie asortymentu posiłków. Produkcja dań z karty (zestawy posiłków obiadowych, zakąski, dania barowe, zupy podstawowe itp.) musi być zwiększona zarówno pod względem ilościowym, jak i asortymentowym. Spowoduje to zarówno wzrost produkcji własnej, jak i zwiększenie atrakcyjności zakładów. Nowe cenniki gastronomiczne przewidują nader szeroki zestaw posiłków, co stwarza praktycznie duże możliwości rozwoju produkcji własnej. Tymczasem w kartach jadłospisowych widnieją najczęściej jedynie niektóre z dań objętych cennikiem. Naszym zadaniem jest więc doprowadzenie produkcji własnej do takiego stanu asortymentowego, aby odpowiadała ona wszechstronnym upodobaniom konsumentów. Musimy więc rozbudzić uśpioną inicjatywę zespołów pracowniczych, wpływając radykalnie na zmianę ich biernej postawy.

Nieuregulowanie w pierwszych miesiącach 1951 r. sprawy zaopatrzenia surowcowego dla potrzeb zakładów pionu ZSS, nie pozostało także bez wpływu na niewykonanie planu produkcji i obrotu w I kwartale. Przyjęcie zasady, że własne zakłady żywienia zbiorowego powinny być zaopatrywane z puli detalicznej, przydzielanej spółdzielniom spożywców, powodowało w praktyce wiele nieporozumień, które ujemnie odbijały się na zaopatrzeniu. Występowało to szczególnie tam, gdzie chodziło o artykuły, których przydziały były przejściowo mniejsze. Spółdzielnia miała wówczas do wyboru, albo przekazać otrzymane towary do sprzedaży detalicznej, albo też zaopatrywać w te artykuły zakłady żywienia zbiorowego. Najczęściej wybierano pierwsze, z oczywistą szkodą dla wykonania planu żywienia zbiorowego. Celem uniknięcia takiego stanu rzeczy, ZSS przeprowadził na szczeblu centralnym zasadę, że zbiorowe żywienie powinno posiadać własną pulę surowcową, niezależną od puli detalicznej. Umożliwia to stworzenie dla zakładów pionu ZSS takich warunków do wykonania planu produkcji i obrotu, jakie posiadają zakłady innych pionów. Jest to jeden z najpoważniejszych środków zabezpieczających wykonanie planu w II półroczu 1951 r.

Mobilizujemy siły

ZSS podjął również poważną mobilizację wewnątrz pionu na rzecz wykonania planu produkcji i obrotu. Mobilizacja ta wyraża się w dwojakich formach. Po pierwsze przez wzmoczoną pomoc instrukcyjną, zarówno pośrednią,

polegającą na centralnym opracowywaniu materiałów instrukcyjnych, jak i bezpośrednią, tj. na zwiększeniu liczby dojazdów do spółdzielni inspektorów żywienia zbiorowego oddziałów okręgowych. Inspektorzy ci gruntownie analizują wykonanie planu przez poszczególne spółdzielnie, ustalając w sposób konkretny przyczyny, powodujące załamania wykonania planu przez zakłady żywienia zbiorowego, zwłaszcza w zakresie produkcji i starają się dopomóc spółdzielniom w pokonaniu istniejących trudności. Znacznie szerszy charakter posiada mobilizacja przeprowadzana w formie systematycznych narad produkcyjnych, zwoływanych nie tylko na szczeblu okręgu z udziałem czołowego aktywu spółdzielni, ale przede wszystkim odbywanych w poszczególnych spółdzielniach i bezpośrednio w zakładach. Forma ta już daje wyniki, mimo, że w pionie żywienia zbiorowego ZSS narady produkcyjne organizowane są od niedawna. Dzięki zastosowaniu na naradach, zwłaszcza odbywanych na szczeblu okręgu, krytyki i samokrytyki — niezawodnego oręża ujawniania braków i doskonalenia metod pracy — stanowią one dla wielu przedstawicieli spółdzielni dobrą lekcję poglądową. Udział w naradach produkcyjnych na szczeblu okręgu, przedstawicieli KW PZPR, WRN, ORZZ i Zarządów Okręgowych ZZPH, podnosi ich autorytet i powoduje, że omawiane sprawy przestają być problemami, interesującymi wyłącznie spółdzielnie. Zapewnia to Związkowi i spółdzielniom pomoc czynników zewnętrznych we właściwym ustawieniu żywienia zbiorowego oraz w pokonywaniu oporów i trudności.

Zwężenie struktury obrotów, a szczególnie niedostateczny udział dań z karty w produkcji zakładów pionu ZSS, wpływa niekorzystnie na wykonanie zaplanowanej akumulacji. Wskutek tego, koszty surowca w większości spółdzielni spożywców dochodzą do 68%, a w niektórych nawet przekraczają 70%. Uzasadnione jest to przewagą towarów hadlowych w obrotach i posiłków deficytowych w produkcji zakładów. Każde więc zwiększenie produkcji dań z karty, objętych cennikiem gastronomicznym, nie tylko urozmaica asortyment, co konsumenci oceniają pozytywnie, ale jednocześnie automatycznie obniża koszty surowca w stosunku do ogólnego obrotu zakładu. Dlatego też rozszerzenie produkcji własnej staje się węzłowym zagadnieniem dla wykonania przez spółdzielnie spożywców akumulacji, zaplanowanej w planie zbiorowego żywienia na rok 1951. Kierownictwo każdego zakładu musi być dobrze zorientowane, jak kształtują się koszty surowca i koszty administracyjno-rzeczowe i to nie oczekując na dane cyfrowe z księgowości, ale opierając się o własne materiały. Celom tym służy wprowadzone ostatnio zestawienie miesięczne kosztów zakładów żywienia zbiorowego. Dokładne wypełnienie tego zestawienia, a następnie przeanalizowanie go przez kierownika zakładu i kolektyw pracowniczy na miesięcznej naradzie produkcyjnej, ujawni słabe punkty, jeśli chodzi o koszty zakładu i wskaże, jakie środki zarad-

cze należy podjąć. Niezbędną rzeczą jest również przeprowadzenie ścisłej kalkulacji faktycznych kosztów surowca, zużywanego do produkcji poszczególnych posiłków. W III kwartale 1951 r. powinniśmy doprowadzić do obniżenia kosztów surowca średnio o 5%, oczywiście nie dopuszczając do obniżenia jakości posiłków, ale stosując omówione wyżej środki. Obniżenie kosztów surowca będzie kształtowało się różnie w poszczególnych zakładach, w zależności od dotychczasowego ich poziomu. Konieczną jest również rzeczą, na co wielokrotnie zwracano już uwagę — ścisłe przestrzeganie receptur. Doświadczenie uczy nas, że zakłady stosujące receptury MHW wykazują niższe koszty surowca w porównaniu z zakładami, w których posiłki przygotowywane są według „wyczucia” kucharza. Receptura ustala normy zużycia surowców do poszczególnych posiłków, chroni interes konsumenta, gwarantując odpowiednią wartość kaloryczną i wielkość porcji, a równocześnie stanowiąc podstawę do kontroli zużycia surowców. ZSS będzie wyciągał jak najsurowsze konsekwencje w stosunku do tych pracowników, którzy uchylając się od stosowania receptury, „unikają” w ten sposób kontroli swojej pracy.

Nowy etap

Uchwała Prezydium Rządu z dn. 2 czerwca 1951 r. w sprawie rozszerzenia asortymentu dań w zakładach żywienia zbiorowego i zarządzenie Nr 109 Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 2 czerwca br. w tej sprawie, otworzyły

Mgr JÓZEF ZAWADA

Kontakt i współpraca zakładów żywienia zbiorowego z konsumentem

Najważniejszym elementem planu gospodarczego każdego zakładu żywienia zbiorowego jest plan produkcji i obrotu. Podstawowym warunkiem realności tego planu jest jego związanie z potrzebami ludzi pracy. Przed przystąpieniem do sporządzenia planu, kierownictwo zakładu winno zatem dokładnie i szczegółowo zbadać zapotrzebowanie swoich konsumentów, ich gusty, upodobania, przyzwyczajenia, cechy specyficzne ich pracy zawodowej (ciężko pracujący). Przeprowadzenie tej analizy umożliwi dostosowanie planu do istotnych potrzeb świata pracy, które dotychczas nie były uwzględniane w stopniu dostatecznym, gdyż ludzie, którzy sporządzali plany, nie posiadali dostatecznej znajomości terenu, skutkiem nie utrzymywania systematycznej i ciągłej łączności z konsumentami. Bez utrzymania tego kontaktu i ścisłej współpracy z konsumentami, kierownik zakładu nie będzie posiadał żadnych konkretnych danych do sporządzenia planu.

Zagadnienie to wymaga specjalnej uwagi, a przede wszystkim odpowiedniego organiza-

nowy etap w mobilizacji sił dla wykonania planu produkcji i obrotu żywienia zbiorowego w pionie ZSS, zarówno w sieci zakładów otwartych jak i zamkniętych (stołówki pracownicze i akademickie). Wypowiedziano obecnie zdecydowaną walkę niechętniej postawie aparatu żywienia zbiorowego do przygotowywania dań jarskich i półmiesnych, co było główną przyczyną małego urozmaicenia posiłków. Obecnie dania mięsne i z przetworów mięsnych mogą być wydawane w zakładach żywienia zbiorowego jedynie przez 6 dni w tygodniu. Poniedziałek został uznany za dzień bezmięsny. Ponadto 1/3 produkcji własnej zakładu powinna obejmować dania wyłącznie jarskie, półmiesne i rybne. Zwiększenie liczby dań jarskich i półmiesnych — a w dni bezmięsne — i dań rybnych, ma na celu podniesienie poziomu żywienia zbiorowego i wyeliminowanie możliwości marnotrawstwa mięsa. Jest to więc posunięcie korzystne zarówno z punktu widzenia interesów konsumenta jak i potrzeb naszej gospodarki. Poza dalszym usprawnieniem zaopatrzenia w surowce, niezbędne do produkcji dań jarskich, półmiesnych i rybnych, konieczne jest zdecydowane przełamanie wspomnianej już niechęci części personelu do nowego typu dań. Zmiana postawy kolektywu pracowniczego, eliminowanie rutyniarstwa i starych nawyków pracowników produkcyjnych, posiada rozstrzygające znaczenie w walce o rozszerzenie asortymentu dań, a więc i w walce o wykonanie planu produkcji i obrotu żywienia zbiorowego naszego pionu.

cyjnego ustawienia, zwłaszcza wobec faktu, że wielu kierowników nie przywiązuje należytej wagi do tej sprawy.

Jeśli chodzi o sposoby kontaktu z konsumentami, największe znaczenie posiadają bezwzględnie stałe przeprowadzane przez kierownictwo oraz personel handlowy i produkcyjny bezpośrednie rozmowy z nimi. Tego rodzaju rozmowy umożliwią kierownictwu poznanie codziennych potrzeb konsumentów oraz najistotniejszych braków w jadłospisach, umożliwią zorientowanie się, co należałoby wprowadzić dla usprawnienia działalności zakładu. Trafne i ciekawsze wypowiedzi konsumentów na temat pracy zakładu oraz wydawanych posiłków, powinny być notowane i realizowane, aby konsument wiedział, że jego życzenia i potrzeby są wysłuchiwane i brane pod uwagę. Szczególny nacisk winien być położony na kontakt konsumentów z pracownikami kuchni. Zdarzają się bowiem wypadki, że cenne i słuszne uwagi konsumentów nie dochodzą do personelu, odpowiedzialnego za produkcję posiłków.

Drugą ważną metodą kontaktu i współpracy z konsumentami, posiadającą pierwszorzędne znaczenie dla działalności zakładu, są konferencje, na które dotychczas nie zwracano należytej uwagi. Organizowanie takich konferencji jest dość trudne, ze względu na ciągłość i tempo pracy zakładów żywienia zbiorowego, jednakże raz na kwartał można je zwołać bez specjalnych przeszkód, co jest zresztą zgodne z zarządzeniem Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, z dnia 3 listopada ub. r. Przedmiotem konferencji z konsumentami winno być przede wszystkim sprawozdanie kierownictwa z działalności zakładu, omówienie zadań planu oraz dyskusja. Sprawozdanie winno być ujęte w sposób jasny i przejrzysty i omawiać kolejno najważniejsze działy pracy zakładu, mogące zainteresować konsumentów, a więc dział sprzedaży, produkcji, następnie sprawy estetyki i higieny zakładu. Taki sposób ujęcia sprawozdania umożliwi nadanie dyskusji właściwego kierunku. Dyskusja, rzecz jasna, powinna stanowić najważniejszy punkt konferencji. Skierować ją należy na szczegółową analizę poziomu żywienia w zakładzie i ustalenie przyczyn ewentualnego niezadowolenia i zastrzeżeń konsumentów w stosunku do wydawanych posiłków, oraz ustalenie na podstawie wypowiedzi, takich posiłków, których mimo zapotrzebowania — nie wydaje się i z jakich przyczyn. Poważne miejsce w dyskusji powinna zająć sprawa obsługi konsumentów oraz sprawa estetyki i higieny zakładu. Należy wpływać na dyskutujących, aby ściśle precyzowali swe zarzuty i podawali konkretne fakty. Konsumenty zabierający głos w dyskusji, winni podawać swój zawód, gdyż umożliwi to kierownictwu zorientowanie się w środowisku, mającym poważne znaczenie dla pracy każdego zakładu. Oczywiście, termin i godzinę zwołania konferencji należy uzgodnić uprzednio z konsumentami, korzystającymi stale z usług danego zakładu. Co najmniej na tydzień przed terminem konferencji należy podać do wiadomości konsumentów jej porządek dzienny. Czas trwania konferencji należy ograniczyć do maksimum 2 godzin, aby nie wywoływać zamieszania w pracy zakładu oraz nie absorbować zbyt długo uczestników.

Trzecim sposobem kontaktu z konsumentami jest akcja ankietowa. Jak wynika z istniejących zarządzeń, zakład żywienia zbiorowego powinien przynajmniej raz na miesiąc przeprowadzić taką akcję wśród swych stałych gości, dla poznania ich potrzeb i zastrzeżeń. Wzór ankiety powinien zawierać istotne i merytoryczne pytania pod adresem konsumentów, sprecyzowane ściśle i jasno, w sposób nie wzbudzający żadnych wątpliwości. W ankiecie należy zachować hierarchię zagadnień, a więc na pierwszym planie trzeba umieścić pytania odnośnie ilości i jakości wydawanych posiłków, następnie pytania co do zapotrzebowania konsumentów na posiłki nie produkowane przez zakład. Ankietę powinna konsumentom dać możliwość wypowiedzenia się na temat swoich

specjalnych upodobań i życzeń, jak również podania uwag i zastrzeżeń co do sprzedawanych towarów handlowych oraz zapotrzebowania na towary dotychczas niesprzedawane. Również powinni konsumenci wypowiedzieć się w sprawie jakości obsługi, stanu estetycznego i higienicznego zakładu, godzin pracy, wreszcie — postawić własne wnioski usprawniające działalność zakładu.

Zebrane ankiety dadzą niezmiernie ciekawy i wartościowy materiał analityczny dla planowania gospodarczego i operatywnego zakładu. Dadzą kierownictwu zakładu podbudowę do rozszerzenia asortymentu i rodzaju wydawanych posiłków, pobudzą wzrost produkcji zakładu i umożliwią rozszerzenie jego działalności handlowej.

Ważnym i powszechnie znanym ogniwem kontaktu z konsumentem są ich uwagi w książkach życzeń i zażaleń. Uwagi te winny być bieżąco analizowane i załatwiane przez kierownictwo. Duże znaczenie ma również zbieranie wszelkich wypowiedzi konsumentów w prasie lokalnej na temat pracy zakładów żywienia zbiorowego.

Szczególną uwagę należy zwrócić na istniejące formy organizacji konsumentów, tj. komitety członkowskie przy spółdzielniach. Zadaniem tych komitetów jest ścisła współpraca z kierownictwem zakładu, zmierzająca do usunięcia wszelkiego rodzaju braków i niedociągnięć w jego pracy bieżącej, a przede wszystkim reprezentowanie interesów konsumenta wobec kierownictwa. Wspólne zebrania komitetów członkowskich z kierownictwem i personelem zakładu, stwarzają szerokie możliwości usprawnienia jego pracy.

Należy dążyć, aby przy sporządzaniu planu gospodarczego zakładu, byli obecni przedstawiciele Komitetu Członkowskiego. Należałoby również rozważyć możliwości stworzenia pewnej formy organizacji konsumentów w zakładach państwowych, jako placówki strzegącej interesów ludzi pracy.

Na naradach wytwórczych w zakładach należy szczegółowo omawiać zapotrzebowanie i specjalne życzenia konsumentów. Wypowiedzi pracowników zakładu, posiadających codzienny kontakt z konsumentami, mają dużą wartość praktyczną i mogą dostarczyć wiele istotnych i ciekawych danych, odnośnie ich wymagań, życzeń i gustów.

Podsumowując — stwierdzić można, że dzięki wyzyskaniu różnorodnych sposobów utrzymania kontaktu i współpracy z konsumentami, zakład jest w stanie zebrać dostateczny materiał analityczny, umożliwiający sporządzenie planu gospodarczego, opartego na zapotrzebowaniu konsumentów. Chodzi jednak o to, aby kierownictwo przeprowadzało tę akcję systematycznie i planowo.

Plan gospodarczy zakładu, podbudowany wnikliwą analizą terenu i życzeń konsumentów, stworzy rękojmię dobrego zaspokojenia potrzeb ludzi pracy.

LUDWIK MICHALSKI

Współzawodnictwo pracy w żywieniu zbiorowym

Współzawodnictwo pracy w zakładach żywienia zbiorowego pionu spółdzielczego nie odegrało dotąd — powiedzmy sobie szczerze — poważniejszej roli. Poza przyczynami natury obiektywnej, wpłynął na to początkowo również brak regulaminów dla poszczególnych grup pracowników gastronomicznych. Regulaminów zaś, które były opracowane, nie aktualizowano, przez co odbiegały one od życia i potrzeb gospodarczych spółdzielni. Nie tylko więc nie mobilizowały pracowników — lecz przeciwnie — hamowały ich zdrową i twórczą inicjatywę.

Należy zorganizowane współzawodnictwo pracy, to dla każdego uspołecznionego zakładu gastronomicznego, zagadnienie o znaczeniu podstawowym. Wiąże się z nim sprawa ustalenia i stosowania słusznych i sprawiedliwych norm, dla wszystkich czynności w zakładzie. Jako zasadę ogólną przyjąć można określenie, że wydajność pracy zakładu ocenia się według czasu, potrzebnego na sporządzenie i wydanie jednego posiłku. Norma może ulegać zmianom, w zależności od warunków lokalnych zakładów oraz liczby posiłków, wydanych w czasie miesiąca.

Właściwe postawienie zobowiązaniowego współzawodnictwa pracy, zarówno indywidualnego jak i zespołowego w zakładzie, zależy przede wszystkim od uświadomienia sobie przez cały personel wagi tego zagadnienia i jego roli w całokształcie działalności instytucji. Z zagadnieniem tym wiąże się, rzecz prosta, konieczność dokładnej znajomości przez personel planów ogólnych i odcinkowych spółdzielni.

Wszelkie zobowiązania powinny się rodzić na naradach roboczych i być podejmowane przez zespół, grupę czy indywidualnego pracownika. Szczególnie należy rozwijać i popularyzować zobowiązania indywidualne, mające na celu przekraczanie planów i zadań (jakość, czas, koszty, ilość, oszczędność), postawionych przed pracownikami. W zobowiązaniu ogólnym zakładu bierze udział cały personel, a więc kierownik, pracownicy magazynu, bufetu, kelnerki, kasjerki, blokerki, kuchmistrz, pomoc kuchenna, szatniarz. Zobowiązanie ogólne — to jak gdyby suma zobowiązań indywidualnych, wpływających ze znajomości swoich zadań przez poszczególnych pracowników.

Jeśli np. kuchmistrz zna dobrze zakres swojej pracy i zdaje sobie sprawę z tego, że należy do niego wykonanie planu produkcji pod względem ilościowym i wartościowym, prawidłowy przerób produktów przy najmniejszym odsetku odpadków, osiągnięcie wysokiej jakości potraw, terminowe przyrządzanie posiłków, dobra organizacja pracy, oszczędność surowców, sprzętu, opału, światła, przestrzeganie przepisów sanitarnych i higienicznych — to sam najlepiej będzie wiedział, jakie zobowiązanie i w jakim zakresie może podjąć.

Kierownik zakładu wie, że do jego obowiązków należy terminowa sprawozdawczość i ra-

chunkowość ogólna, poprawna kalkulacja, czuwanie na sprawną działalnością zakładu, racjonalna gospodarka pracą ludzką, wykonanie zaplanowanych obrotów i planu produkcji (osiągnięcie normy obrotu i planu produkcji na 1 pracownika), stosowanie norm w produkcji i norm wydajności pracy, oszczędna gospodarka i obniżanie kosztów własnych. Nie sprawi zatem kierownikowi zakładu trudności ustalenie własnych zobowiązań w zakresie swojej pracy.

Kelnerka, zastanowiwszy się nad swoją pracą, łatwo dojdzie do wniosku, że jej zobowiązanie — to wzmożenie szybkości obsługi, uprzejmość w stosunku do konsumenta, czuwanie nad czystością i estetycznym wyglądem sali, zmniejszenie ilości stłuczek, dobra organizacja pracy.

Te przykładowo rozpatrzone rodzaje zobowiązań nasuwają wniosek, który podaliśmy już na wstępie, że regulaminy hamowały inicjatywę pracowników. Właściwie opracowane i prze-myślane zobowiązania, przyczynią się do jak najbardziej sumiennego wykonywania pracy, do pracowania lepiej, szybciej, dokładniej i taniej. Podniesie się wtedy rentowność zakładu, a świat pracy otrzyma posiłek lepszy, smaczniejszy, bardziej estetycznie podany.

W ten właśnie sposób zrozumieli współzawodnictwo pracownicy Spółdzielni Pracy i Użytkowników „Gastronom” w Krakowie. W wyniku tego współzawodnictwa, podjętego dla uczczenia dnia 1 maja — „Gastronom” wykazał 169.623 zł oszczędności za I kwartał 1951 r. Oszczędności te zyskano dzięki zwiększeniu wydajności pracy, wyeliminowaniu mank, zmniejszeniu ilości stłuczek, podwyższeniu jakości potraw — co zwiększyło liczbę konsumentów, oszczędności światła, opału i odpadków, właściwej ochronie surowca, czuowaniu nad utrzymaniem czystości osobistej personelu i czystości lokalu.

Widzimy więc, że nowe formy współzawodnictwa pracy otwierają szerokie możliwości w ujęciu tego zagadnienia przez zespoły pracownicze. Umasowienie współzawodnictwa można osiągnąć przez:

1. doprowadzenie planów do świadomości każdego pracownika,
2. podejmowanie przez pracowników zobowiązań konkretnych,
3. systematyczne zaznajamianie personelu z doświadczeniami produkcyjnych pracowników i zespołów,
4. systematyczne przeprowadzania kontroli zobowiązań z udziałem współzawodniczących,
5. szeroką popularyzację osiągnięć zobowiązaniowych.

Prezydent Bolesław Bierut powiedział:

„Gdy każdy robotnik z pośród załogi fabrycznej zna plan i zadanie, rozumie je i świadomie uczestniczy w ich wykonaniu — zatrosz-

czy się on o to aby przeciwstawić się wszelkiemu marnotrawstwu, aby wykorzystać w pełni istniejące rezerwy, aby zabezpieczyć maksymalną wydajność pracy, zarówno swojej, jak i całej załogi".

Rozwijając to zdanie — stwierdzić można, że spółdzielcze zakłady pracy winny zwrócić szczególną uwagę na opracowywanie planów produkcyjnych i gospodarczych każdego zespo-

łu pracowników. Stąd myślą przewodnią opracowywanych planów powinna być nie rejestracja istniejącego stanu rzeczy i zdolności produkcyjnych zakładu, lecz ustalenie zadań, mających mobilizować całą załogę dla powiększenia wskaźników technicznych i ekonomicznych. To właśnie stanie się bazą dla należytego rozwinięcia i prowadzenia wspaniałej akcji współzawodnictwa zobowiązaniowego.

JAN RETERSKI

Mechanizacja urządzeń

cz. I.

Zakład żywienia zbiorowego jest zakładem produkcyjnym, w którym surowiec po przejściu mniej lub więcej skomplikowanej obróbki mechanicznej i termicznej, staje się produktem gotowym do konsumpcji. W tym łańcuchu procesów produkcyjnych, praca rąk ludzkich jest ogniwem, powtarzającym się najczęściej i dlatego musimy rozważyć poszczególne etapy tej pracy i zastanowić się nad sposobami zastąpienia rąk ludzkich — maszyną.

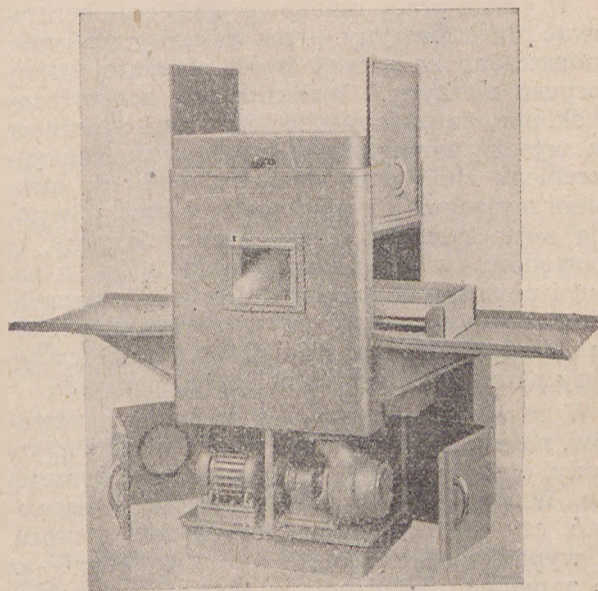
A więc przede wszystkim — mechaniczne obieranie ziemniaków i warzyw, mające wielkie znaczenie ze względu na wielkość przerabianej masy towarowej i z tym związany czas pracy. Dalej — mielenie i przygotowywanie mięsa za pomocą maszyny elektrycznej, t. zw. „wilka“, względnie używanie innych jeszcze, mniej popularnych maszyn do mięsa, które nie stanowią niezbędnego wyposażenia zakładu.

Z innych maszyn mechanizujących produkcję, należy wymienić patelnie mechaniczne, najczęściej elektryczne, rzadziej gazowe, zespoły 2 i 3 komorowe piekarników elektrycznych lub gazowych, wreszcie całą gamę innych pomocniczych maszyn, jak kotły warzelne, mieszadła, zwykle i uniwersalne, krajaczki do warzyw, przecieraczki owoców, maszyny barowe, podgrzewacze, oraz różnego rodzaju windy, transportery i wózki dla transportu wewnętrznego.

Na specjalne omówienie zasługuje zmywalnia mechaniczna — sterylizator, używana przez każdy zakład bez względu na jego typ i specjalizację produkcji.

Zmywalnia mechaniczna-sterylizator jest zbliżona wyglądem do szafy. W jej komorze odbywa się właściwe zmywanie, płukanie i osuszanie naczyń. Zmywalnia posiada dwa stoły. Na tylnym ustawia się skrzynkę z brudnymi naczyniami, na przednim — wysuwa się z komór sterylizatora skrzynki z naczyniami już umytymi i osuszonymi. Przed umieszczeniem brudnych naczyń w skrzynce, należy usunąć z nich do kubłów z odpadkami, przy pomocy specjalnych łopatek, pozostałości jedzenia. Zapobiegamy w ten sposób marnotrawstwu odpadków oraz chronimy maszynę od zepsucia, które może spowodować zatkanie przewodów resztkami pokarmowymi. Sposób urządzenia zmywania mechanicznego może być różnorodny. Najczęściej

spotykamy system mycia natryskowy. Polega on na tym, że woda wypływa pod ciśnieniem dwoma strumieniami od dołu i dwoma z góry. Strumieniom tym nadany jest mechaniczny ruch obrotowo-poziomy, celem zapewnienia równomiernego obmycia całej przestrzeni skrzynki, w której są ustawione pionowo w przegródkach brudne naczynia. Przez skrzyżowanie strumieni wody o temperaturze ok. 60° i pod ciśnieniem ok. 0,5 do 1 atmosfery, uzyskuje się dokładne obmycie powierzchni naczyń. Zużyta woda spływa do otworu ściekowego przez kran spustowy, umieszczony w dolnej części komory, otwierany przez naciśnięcie pedału. Przy otworze spustowym winien być wmontowany specjalny zbiornik, zatrzymujący resztki tłuszczu, który może być wykorzystany do produkcji smarów technicznych. (Patrz „Żywienie Zbiorowe“ Nr 4/51, artykuł „O wykorzystanie w przemyśle tłuszczu z resztek pokarmowych“).



Maszyna elektryczna do zmywania i suszenia naczyń

W drugiej fazie mycia ma miejsce płukanie naczyń, strumieniem czystej wody pod ciśnieniem ok. 2 atmosfer, przy temperaturze od 80

do 90°, co daje całkowitą gwarancję czystości i higieny zmywania oraz sterylizacji naczyń. Woda podgrzana do 60–90°, czerpana jest z kotłów miejscowego urządzenia, w wypadku zas braku tego urządzenia — z kociołka o odpowiedniej pojemności, wmontowanego przy zmywalni mechanicznej. Pożądane ciśnienie daje strumieniom wody w czasie pracy maszyny kompresor, wmontowany w dolnej części kadłuba maszyny. Wysokość zmywalni mechanicznej wynosi około 160 cm, szerokość bez stołów — 80 cm, ze stołami — 200 cm. Maszyna i komora otoczone są płaszczem metalowym ze stopu aluminiowego, względnie innego metalu nierdzewnego. Obudowa jest gładka, co ułatwia utrzymanie maszyny w czystości. Zmywalnia omawianego przez nas typu powinna być obsługiwana przy dużym ruchu przez dwie osoby, myjąc około 800–1000 naczyń na godzinę. Zaznaczyć tu należy, że podawane w instrukcji do maszyny liczby wydajności jej pracy, dochodzące do 2500 sztuk na godzinę, podają maksymalną wydajność przy idealnych warunkach pracy. Wydajność ta praktycznie jest nieosiągalna.

Zasadniczą rolę odgrywa tu średni czas mycia jednej skrzynki, przy czym oczywiście trzeba brać pod uwagę i skład posiłku, którego resztkami naczynie jest zabrudzone i kształt i głębokość naczyń zmywanych, nie mówiąc już o utrzymaniu odpowiedniej temperatury wody. Jeżeli warunki pracy wymagają większej wydolności maszyny od osiągalnej praktycznie, należy ustawić zestawy dwóch maszyn-sterylizatorów, przy zachowaniu niezbędnych warunków przestrzennych.

Praktyka wykazała, że do umycia 800 do 1000 sztuk talerzy o normalnym profilu, zużywa się ok. 250 litrów wody.

W czasie pracy należy co jakiś czas kontrolować pracę maszyny, przez specjalny wziernik, umieszczony na górnej części przedniej ściany korpusu maszyny. Wziernik ten, zaopatrzony w okienko ze szkła nietłukącego się i odpornego na wysoką temperaturę, zezwala na kontrolę przebiegu zmywania, dopływu wody do strumieni myjących lub płuczących, ewent. powstania zanieczyszczeń wewnętrznych komory, co spowodować może zatkanie przewodów, a nawet i poważne uszkodzenia. Ponieważ wypadki takie zdarzają się dość często, zwracam szczególną uwagę na konieczność usuwania resztek z talerzy przed umieszczeniem ich w maszynie.

W razie zaobserwowania zatkania przewodów, należy zatrzymać motor, wyłączyć dopływ wody, otworzyć spusty i usunąć zanieczyszczenie. W czasie pracy należy również obserwować, czy nie następuje przegrzanie motoru. W wypadku takim należy motor wyłączyć — aż do zupełnego ostudzenia. W wypadku trwałego uszkodzenia maszyny, nie należy samemu próbować reperacji, lecz wezwać natychmiast wykwalifikowanego mechanika lub konserwatora, upoważnionego do przeprowadzania przeglądów, względnie remontów. Nieumiejętne próby samodzielnej reperacji mogą spowodować

znaczniejsze uszkodzenie i unieruchomienie maszyny.

Motor używany w zmywalni mechanicznej o podanej przez nas wydajności, ma moc około 1 KW i wymaga stałej opieki. Należy zwracać uwagę na utrzymanie go w czystości i na oliwienie smarem o przepisanej gęstości, unikając oczywiście zbytnej przesady. Do tego celu służą specjalne oliwiarki, którymi doprowadza się smar lub oliwę. Czyszczenie motoru z kurzu oraz wycieranie całej maszyny i płaszcza zewnętrznego — ochronnego, powinno odbywać się przy pomocy resztek materiałów lub odpadków włókienniczych (t. zw. czyściwa). Oczyszczanie części metalowych maszyny przy użyciu kwasów, proszków lub szmergla — jest niedopuszczalne, gdyż może spowodować uszkodzenia zewnętrzne.

Po zakończeniu pracy, należy spuścić wodę z komory przy otwartym dolnym spuszczeniu i nie zamykając go, przepuścić wodę o temperaturze 80–90°, aż do całkowitego wyczyszczenia wnętrza komory. Po wytarciu stołów należy maszynę zostawić w stanie gotowym do natychmiastowego użycia w następnej zmianie.

Przy każdej maszynie gastronomicznej, a więc i przy mechanicznej zmywalni, winna znajdować się karta maszynowa, w której obok opisu danych zasadniczych o wymiarach i zdolności, sposobie uruchamiania i zatrzymywania, obsługi i oliwienia, — należy wpisywać daty przeprowadzonego przeglądu oraz dokonanego remontu, względnie wymiany zużytych czy uszkodzonych części. Odpis tej karty powinna posiadać placówka nadrzędna, wzgl. komórka, sprawująca nadzór techniczny w dyrekcji. (Wzór karty podajemy na str. 19).

Jeśli uwzględnimy, że zespół 3 pracowników zmywa ręcznie 300 talerzy (bez sterylizacji) w ciągu jednej godziny, to widzimy, że praca jednej godziny maszyny przy obsłudze dwóch osób, może być zastąpiona pracą 3-godziną 3 osób. Zestawienie tych wyników ilustruje pracochłonność zmywalni mechanicznej.

Mechanizacja mycia naczyń poza zagadnieniem higieny i ochrony zdrowia konsumenta, czyni pracę zespołu produkcyjnego lżejszą, przyspiesza obrót naczyń, wpływa na możliwość powiększenia przelotowości zakładu przy zmniejszeniu zapasu naczyń, wreszcie — zmniejsza ilość stłuczek. Wszystkie te korzyści łącznie, powodują przyspieszenie amortyzacji zmywalni mechanicznej; uwzględnić przy tym należy i to, że kilka osób personelu zatrudnionego przy ręcznym zmywaniu naczyń, można przerzucić do innej pracy.

Wobec zmieniającej się struktury sieci zakładów żywienia zbiorowego, należy spodziewać się wzrastania ilości zakładów o dużej ilości miejsc konsumpcyjnych, co pociągnie za sobą konieczność instalacji maszyn do zmywania. Zagadnienie to powinno być wzięte pod uwagę przy planowaniu seryjnej produkcji krajowego sprzętu zmechanizowanego dla potrzeb zakładów żywienia zbiorowego.

WZÓR KARTY MASZYNOWEJ

I strona karty

Nazwa i adres zakładu	Nazwa maszyny	Zastosowanie maszyny	Nr karty
Firma (marka fabryczna)	Nr fabryczny	Rok produkcji	Maszynę przyjęto dnia uruchomiono wycofano
Napęd Nr silnika	Zakupiono dnia od kogo	gdzie cena	stan:
Rodzaj prądu (energii) ilofazowy	Przyjęto zdolną do użytku w%		zużyty w%
Moc w woltach prądu	Zdekompletowaną		
Główne wymiary Waga	Maszynę zainstalowano dnia		Uwagi:
Wypożyczenie dodatkowe	Opis (schemat połączeń, uruchomienia i wyłączania)		Kartę sporządził
Wydajność: fabryczna maksymalna robocza			Dn.
Sposób oliwienia			

II strona karty

Przeglądy				Remonty			
Dokonano dnia	Data następnego	Kto dokonał przeglądu	Uwagi	Data	Kto dokonał remontu	Opis remontu	Uwagi

SABINA WITKOWSKA

Wytyczne do planowania punktów elektrycznych

Równolegle ze stałym rozwojem żywienia zbiorowego powinien podnosić się poziom urządzeń i wyposażenia zakładów. Ogromny prymityw, jaki zastaliśmy w tej dziedzinie w wielu zakładach, zwłaszcza porostauracyjnych, jest obrazem kompletnego braku planowania i organizacji oraz zupełnego nieliczenia się ze zdrowiem i siłami ludzi pracujących. Sprawa ta nie wymaga dodatkowych wyjaśnień, gdyż zakłady takie wszyscy znamy i często w takich właśnie musimy pracować. Ponieważ zakłady te, mają m. in. błędnie rozwiązana sprawę oświetlenia pomieszczeń, a błąd ten powtarza się i w zakładach nowoplanowanych — celem niniejszego artykułu jest omówienie wytycznych, odnośnie planowania instalacji elektrycznych. Wytyczne te powinny być znane każdemu kierownikowi placówki żywienia zbiorowego, zarówno kuchni sanatoryjnej, jak żywienia zbiorowego, zarówno kuchni sanatoryjnej, jak szpitalnej czy restauracyjnej, gdyż praca we wszystkich typach kuchni zbiorowych powinna przebiegać zgodnie z tymi samymi zasadami higieny i organizacji pracy.

Projektant, otrzymujący zlecenie wykonania projektu instalacji elektrycznych, powinien otrzymać od zlecającego program, zawierający szczegółowe dane i wytyczne odnośnie planu funkcjonalnego i wypo-

sażenia poszczególnych pomieszczeń. Ponieważ praca w zakładach żywienia zbiorowego odbywa się i wieczorem, punkty światła sztucznego należy planować pod tym kątem widzenia. W związku z tym, że zmierzamy do zmechanizowania pracy w zakładach gastronomicznych, musimy obok punktów światła przewidzieć również punkty siły do maszyn, sterylizatorów, lodówek itp. Przed sporządzeniem programu należy dokładnie ustalić:

1. plan funkcjonalny pomieszczeń w oparciu o etapy pracy,
2. urządzenie i wyposażenie pomieszczeń pod kątem organizacji (jednokierunkowości obróbki surowca, wydawania potraw itp.).

Po dokładnym zaplanowaniu i rozmieszczeniu urządzeń i sprzętów, możemy ustalić liczbę punktów światła i siły. Obok sufitowych punktów światła, należy również projektować kinkiety (lampy boczne, umocowane w ścianie) i gniazdko kontaktowe na małe grzejniki.

Liczbę punktów siły uzależniamy od urządzeń elektrycznych, jakie będą podłączone. Zależnie od typu kuchni, mogą to być maszyny do obierania ziemniaków, rozdrabniania jarzyn, mielenia mięsa, wyciskania soków, do mycia naczyń, kadzie do mycia butelek (kuch-

nia mleczna), sterylizatory, lodówki, młynki do kawy, maszyny do krajania chleba, maszyny do mieszania itp.

Po ustaleniu punktów światła i po ustaleniu rodzaju urządzeń elektrycznych, projektant na podstawie katalogów może ustalić moc silników i obliczyć optymalne zapotrzebowanie mocy dla wszystkich urządzeń elektrycznych. Po sporządzeniu przez projektanta szkicu koncepcyjnego na podstawie programu, zleceniodawca powinien ostatecznie sprecyzować swoje wymagania i skontrolować ich zgodność z podanymi wytycznymi. Aby wytyczne te zobrazować jaśniej, spróbujmy ustalić dla przykładu punkty światła i siły w kilku pomieszczeniach gospodarczych.

Kuchnia

1—2 sufitowe punkty światła ogólne

2—4 sufitowe światła nad kotłami z lewej strony. Lampy winny być tak ustawione, żeby po podniesieniu pokryw, światło dokładnie oświetlało wnętrze kotła.

Kinkiety nad stołami do pracy,

1 punkt światła nad kuchnią węglowo-gazową,

1 punkt siły, np. do maszyny szatkującej jarzyny.

Jeśli rozporządzamy tylko jednym pomieszczeniem do wstępnej obróbki surowca, np. obieralnią, to oczyszczone jarzyny należy rozdrabniać w kuchni.

Obieralnia jarzyn

1 sufitowy punkt światła ogólny,

1 sufitowy punkt światła nad maszynami, jeśli ogólny punkt nie oświetla maszyn,

1—2 kinkiety nad zlewo-zmywakami (zależnie od rozmieszczenia),

1 kinkiet nad bocznym stołem,

1—2 punkty siły do maszyn.

Zmywalnia

1 sufitowy punkt światła ogólny,

1—2 kinkiety nad zlewo-zmywakami,

1—2 kinkiety nad stołami.

Przytoczone fragmentaryczne przykłady, dokładnie rozpatrzone, wskazują nam, że punkty światła należy w pierwszym rzędzie umieszczać tam, gdzie koncentru-

je się praca. Liczbę punktów w każdym wypadku uzależniamy od rodzaju urządzenia, wyposażenia i wielkości pomieszczeń.

Ogólne, sufitowe punkty światła powinny być włączane i wyłączane przy drzwiach, natomiast kinkiety powinny być włączane i wyłączane indywidualnie w czasie wykonywania pracy.

Tymi samymi wytycznymi odnośnie rozplanowania punktów światła, kierujemy się i przy adaptacji pomieszczeń, przeznaczonych na zakłady żywienia zbiorowego.

Obecnie coraz bardziej rozpowszechnia się światło jarzeniowe, doskonale imitujące światło dzienne. Światło to bez trudności może być stosowane w pomieszczeniach suchych, a więc w salach jadalnych, w bufecie, w hallu, szatni itp., do tej pory jednak nie jest u nas stosowane w kuchniach i pomieszczeniach gospodarczych, ze względu na panującą tam wilgoć i parę. Produkcja oprawek hermetycznych do lamp jarzeniowych umożliwi nam zastosowanie tego światła i w pomieszczeniach gospodarczych. Lampy jarzeniowe dla oświetlenia ogólnego należy umieszczać u źródła światła, a więc po stronie okien, gdyż daje to pełne złudzenie światła naturalnego.

Zebrane wytyczne i uwagi odnośnie planowania instalacji elektrycznych powinny znaleźć jak najszersze zastosowanie we współczesnym budownictwie zakładów żywienia zbiorowego, gdyż zagadnienie to łączy się: z higieną sanitarną, z higieną pracy, z wydajnością pracy i z jakością produkcji. Projektanci (inżynierowie, elektrycy) podchodzą najczęściej do sprawy rozplanowania światła i urządzeń elektrycznych w sposób ściśle teoretyczny — wytyczne i wskazówki winni zatem otrzymać od praktyków, znających dobrze plan funkcjonalny zakładów żywienia zbiorowego. W najbardziej nowoczesnych projektach kuchni zbiorowych, dotąd jeszcze spotykamy, jako wyłączne oświetlenie, sufitowe punkty światła. Potwierdza to naszą teorię o konieczności współpracy praktyków z inżynierami, co uchroni od powtarzania dawnych błędów w budownictwie zakładów żywienia zbiorowego.

W. ZAWISTOWSKA

Wyniki szkolenia I kwartału 1951 roku

W roku bieżącym szkolenie pracowników gastronomicznych uległo pogłębieniu, wzrasta stale poziom nauki i zwiększa się dbałość o należyty dobór kandydatów. Doświadczenia lat ubiegłych pozwoliły pokonać wiele trudności organizacyjnych, oraz braki natury pedagogicznej. Niemniej już w pierwszych miesiącach roku 1951 akcję szkolenia skomplikował nowy czynnik, a mianowicie rozwój sieci zakładów i zmniejszenie etatów. Trudności te szczególnie ujemnie wpłynęły na realizację planu szkolenia w I kwartale br. CZP Gastronomicznego i zarysowały się ostro na terenie Związku Spółdzielni Spożywców.

Związek Spółdzielni Spożywców, podobnie jak w roku ubiegłym prowadził w I kwartale br. akcję szkoleniową centralną oraz terenową.

W ramach akcji centralnej zorganizowano następujące kursy: w Ośrodku Szkoleniowym w Sosnowce 2 kursy dla kierowników gospód dla 117 uczestników, oraz 1 kurs repetycyjno-kwalifikacyjny dla kierowników gospód — dla 43 osób. W tymże Ośrodku odbyły się 2 kursy dla kierowników stołówek, o łącznej ilości 60 słuchaczy.

W końcu marca uruchomiono 3 kursy w nowouruchomionym Ośrodku w Cieplicach: kurs dla kierowników stołówek, dla kierowników gospód, kurs dla kontrolerów żywienia zbiorowego.

W związku z zarządzeniem uruchomienia bufetów przyzakładowych wystąpiła konieczność przygotowania wyszkolonego personelu. W I kwartale zorganizowano kurs dla bufetowych na szczeblu centralnym, który został zakończony w kwietniu br. Analogiczne kursy zorganizowano w Łodzi, Katowicach i Krakowie.

W okresie tym odbył się także kurs dla kalkulatorów (w ramach akcji centralnej) w Katowicach. W pierwszych miesiącach roku bieżącego zorganizowano również kurs dla magazynierów stołówek w Warszawie, przy czym podkreślić należy eksperymentalny charakter tego typu szkolenia. Uczestnikami tego kursu było 20 czynnych magazynierów, oraz 20 nowych kandydatów. Ci ostatni przed rozpoczęciem nauki odbywali miesięczną praktykę pod kierownictwem najlepszych magazynierów według ściśle opracowanego programu. Również w okresie trwania kursu kontynuowali oni praktykę i te dwumiesięczne ćwiczenia stanowiły podbudowę praktyczną do programu kursu.

Nauka odbywała się w godzinach popołudniowych i trwała przez miesiąc, po 5 zajęć dziennie.

W kwietniu uruchomiono drugi kurs dla 40 magazynierów.

Obok szkolenia organizowanego w ramach akcji szkoleniowej centralnej, poszczególne okręgi i spółdzielnie organizowały szereg kursów, zgodnie z planem i w oparciu o program Centrali w Okręgowych Ośrodkach Szkoleniowych i punktach szkolenia spółdzielni.

Wykładowcami tematów fachowych na kursach terenowych jest personel szkół gastronomicznych oraz aparat żywienia zbiorowego okręgów i spółdzielni.

Wszystkie okręgi ZSS zwróciły szczególną uwagę na szkolenie kelnerów i kandydatów do tego zawodu, przy czym ilość kursów była uzależniona od sieci zakładów oraz od ilości zatrudnionych w nich pracowników.

W II kwartale br. szczególną uwagę zwrócono na szkolenie przywarsztatowe kandydatów do zawodu kucharza. Przygotowanie do zawodu oparte jest na programie teoretycznym i praktycznym. Uczestnicy szko-

lenia przywarsztatowego pod kierunkiem doświadczonego kucharza zaznajamiają się z technologią przyrządzania potraw, a jednocześnie doszkalają się teoretycznie drogą samokształcenia, przy pomocy skryptów, książek, pytań kontrolnych. W czasie odbywania nauki, słuchacze piszą pracę, związaną ze swym zawodem. Szkolenie przywarsztatowe trwa od 6 do 24 miesięcy. Po ukończeniu nauki otrzymują dyplom kucharski, który otwiera im drogę do awansu społecznego.

W planie szkolenia na r.b. przewidziane jest uruchomienie specjalnych kursów dla szefów kuchni, którzy wiedzę nabytą na kursach, przekazywać będą kucharzom w drodze praktycznych zajęć. Kursy tego rodzaju zorganizowane zostaną w okręgach, posiadających już większe ilości gospód (m. in. w Krakowie, Rzeszowie, Bydgoszczy, Zielonej Górze itp.). Uczestnicy tych kursów zaznajomią się z zasadami racjonalnego żywienia, właściwą organizacją pracy w kuchni, kontrolą kuchni, raportażem oraz będą instruowani o roli opiekunów szkolenia przywarsztatowego. Każdemu opiekunowi zostaną przydzielone 2 wg. 3 osoby (pomoc kuchenna).

W II kwartale jako zagadnienie pierwszoplanowe wystąpiło również kształcenie kalkulatorów, w związku z koniecznością realizacji zasady kumulacji kosztów w gospodarce.

Przewidziane jest uruchomienie 10 kursów dla kalkulatorów, w ramach akcji terenowej. Pierwszy centralny kurs dla kalkulatorów rozpoczął się w maju w Raciborzu. Późniejszy od kwietnia uruchomiono również szereg kursów dla kelnerów i kandydatów na kelnerów. Kursy te trwają miesiąc, praktyka jest również miesięczna.

Akcję szkoleniową, kierowaną przez Związek Spółdzielni Spożywców w pierwszych miesiącach br. hamował brak należyte przygotowanych fachowo kadr pracowników szkolenia w terenie. Brak ten wpływał niejednokrotnie ujemnie na pracę w dziedzinie właściwego doboru kandydatów, analizy wyników szkolenia, stałej opieki nad absolwentami i należytego wykorzystania ich w zakładach żywienia zbiorowego.

Obok Związku Spółdzielni Spożywców wzmoczoną akcję szkolenia prowadzi również Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego.

Plan na I kwartał został tylko częściowo zrealizowany w związku z dużymi trudnościami natury organizacyjnej, oraz kompresją etatów.

Ogółem w I kwartale br. CZPG przeszkolił na około 20 kursach 573 pracowników, przy czym połowę tych kursów stanowiły kursy dla kelnerów. Obok kelnerów szkolono również w tym okresie kalkulatorów, kierowników zakładów, bufetowych, magazynierów oraz stacyjników.

W dniu 1 marca CZPG uruchomił Ośrodek szkoleniowy w W-wie w lokalu „Pod Gruszą”. Ośrodek przeznaczony jest na 28 osób, z terenu Warszawy. Zakończony już został kurs dla kierowników zakładów, w maju były już 2 kursy: dla kalkulatorów, oraz bufetowych.

wych (po 40 osób), w maju uruchomiony został również kurs dla kucharzy.

1 kwietnia br. uruchomione zostały dalsze 2 Ośrodki: w Jeleniej Górze oraz Legnicy. Ośrodki te przeznaczone są dla 80 osób każdy; posiadają internaty. Przy Ośrodkach uruchomione zostaną wzorcowe, zmechanizowane zakłady gastronomiczne, w których słuchacze odbywać będą zajęcia praktyczne. W Ośrodkach nowouruchomionych szkolenie trwa.

W II kwartale br. przewidziano przeszkolenie 2000 osób. Wiele trudności pierwszych miesięcy b. r. zostało już pokonanych. Zobowiązanie pierwszomajowe zostało wykonane z nadwyżką. Zamiast zaplanowanych 800 osób, objęto szkoleniem w miesiącu kwietniu 960 osób.

W II kwartale szkolono rozliczeniowców-kalkulatorów, blokerki, magazynierów, kelnerów i bufetowych, przy czym częściowo nie odrywano pracowników od zajęć zawodowych, tj. szkolenie odbywało się w godzinach wolnych od pracy. Przedłużyło to niewątpliwie okres trwania nauki, lecz w efekcie przyniesie zmniejszenie kosztów własnych zakładów, pozwalając uniknąć konieczności angażowania sił zastępczych.

W II kwartale usunięte również zostały trudności programowe. Traktując to jako zobowiązanie pierwszomajowe, CZPG zobowiązał się do końca kwietnia opracować programy dla wszystkich typów kursów.

Zobowiązanie to w zasadzie zostało wykonane. W kwietniu rozpoczęła się również akcja wydawania skryptów dla wszystkich kursów i Ośrodków z zakresu tematyki fachowej.

Obok tych głównych gestorów żywienia zbiorowego w mieście, CRS, szkoli pracowników gospód spółdzielczych.

W r.b. największy nacisk położony jest na przygotowanie kadr kierowników gospód, a w dalszej kolejności — kelnerów i kucharzy.

W I kwartale uruchomiono 6 kursów dla kierowników gospód I stopnia po 40 osób: w Białymstoku, Katowicach, Krakowie, Olsztynie, Poznaniu i Rzeszowie.

Kandydatów na kursy typują komórki kadrowe PZ-GS, oraz Oddziałów Okręgowych CRS, „Samopomoc Chłopska”. Program kursów dla kierowników gospód obejmuje zagadnienie społeczno — polityczne oraz fachowe, ze szczególnym uwzględnieniem specyficznych tematów z zakresu żywienia zbiorowego na wsi.

Przy Oddziałach Okręgowych zatrudnieni zostaną inspektorzy zbiorowego żywienia, którzy będą kontrolować pracę kierowników gospód w danym okręgu. Inspektorzy szkolenia zbiorowego w liczbie 46, zostali przeszkoleni na specjalnym kursie, który rozpoczął się w maju.

Celem wyeliminowania elementów, które nie odpowiadają wymaganiom żywienia zbiorowego na wsi, w momencie jej przeobrażeń gospodarczych i kulturalnych, CRS „Samopomoc Chłopska” prowadzi obok szkolenia terenowego, stałe szkolenie w Ośrodku w Kątach Wrocławskich. Uczestnicy kursów po miesięcznej nauce odbywają miesięczną praktykę oraz tygodniowy kurs, na którym podsumowuje się wyniki szkolenia.

Nasi korespondenci piszą:

CIESZYN WYKONA PLAN 6-LETNI W ZAKRESIE ORGANIZACJI PUNKTÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Pierwsza spółdzielnia żywienia zbiorowego powstała na terenie Cieszyna w roku 1949. Dziś miasto posiada już 5 zakładów, prowadzonych przez „Konsum Robotniczy”. Ogółem wydaje się miesięcznie 25.000 obiadów popularnych i 30.000 różnych dań. Poza tym prowadzi na 4 stołówki przy zakładach pracy, wydające w miesiącu 15.000 obiadów. Stołówki te zorganizowano przy Zakładach Dziwiarskich, Fabryce Narzędzi, Fabryce Guzików i Fabryce Zamków Blyskawicznych. Nie dotąd niestety odpowiedniej stołówki największy zakład produkcyjny Cieszyna. Referat żywienia zbiorowego Konsumu Robotniczego prowadzi tam tymczasem bufet dla pracowników. Już w najbliższym czasie fa-

bryka ta uzyska nowoczesną stołówkę, obliczoną na kilkakaset osób. Do kompetencji referatu żywienia zbiorowego K.R. należy również prowadzenie bufetów w kinie „Piast” i w miejscowym teatrze. Niestety, jeśli chodzi o poszczególne zakłady żywienia zbiorowego, odchodzi się duży brak sprzętu kuchennego. Brak garnków, kuflów do piwa, sitek, obieraczek do ziemniaków. Stary sprzęt nie dostosowany jest do tak rozległej akcji produkcyjnej, na jaką przestawiły się nowopowstałe spółdzielnie. To hamuje pracę, która wykonywana jest przeważnie ręcznie, brak bowiem niemal całkowicie urzędzeń mechanicznych. Mimo tych trudności zanotować trzeba na terenie miasta wzrost akcji żywienia zbiorowego w stosunku do roku 1949/50 o 343%, podczas gdy obroty wzrosły w tym samym czasie o 460%. Nie jest to oczywiście wyłączną zasługą samego kierownictwa Konsumu Robotniczego lecz także do- brej współpracy z poszczególnymi resortami dostaw,

dzięki czemu w zakładach gastronomicznych Cieszyna nie brak bogatego wyboru potraw.

Ważnym sprawdzianem pracy poszczególnych zakładów żywienia zbiorowego jest opinia samego konsumenta. Jak wynika z zapisków, dokonywanych w różnych książkach zażeń, opinia ta jest zdecydowanie pozytywna. Również w stołówkach nie ma narzekań na jakość posiłków. Kierownictwo zapewniło konsumentom bogaty asortyment potraw przede wszystkim mięsnych. Na zapytanie, dlaczego jest tak wiele potraw mięsnych w jadłospisach, przy skromnej ilości potraw mącznych i jarzynowych — kierownik referatu żywienia zbiorowego Konsumu Robotniczego, ob. Brzoska odpowiada: „ludzie wolą mięso niż jarzyny lub potrawy mączne”. Mamy dostateczną ilość warzyw dzięki Centrali Ogrodniczej, która dostarcza je po cenach kosztów własnych, ale konsumenci nie chcą spożywać większej ilości jarzyn”. Ta opinia nie wydaje się słuszna. Należy przyzwyczajać konsumentów do jedzenia racjonalnego, uwzględniającego zasady higieny żywienia. Zasadom tym przeczy nadmierne spożywanie mięsa, zwłaszcza wieprzowego i zwłaszcza w okresie wczesnowiosennym, kiedy organizm domaga się większych ilości jarzyn. Zatrzaszczyć się o to winny Komitetu Stołówek w zakładach pracy.

Co do samego sposobu przyrządzania posiłków, to nie można tu mieć większych zastrzeżeń, odbywa się bowiem ono na podstawie ustalonych receptur. Mogli się niejednokrotnie przekonać o tym ci konsumenci, którzy korzystali z placówek żywienia zbiorowego i poza Cieszynem. Wykazały to zresztą i skrupulatne lustracje.

Cieszyńskie zakłady gastronomiczne rozwinęły akcję współzawodnictwa pracy, uwzględniając nie tylko sprawę przyrządzania posiłków, lecz również szybkość obsługi, uprzejmość, higienę i estetykę pomieszczeń. Lokale cieszyńskie posiadają miły wygląd, zostały ostatnio odświeżone i dostosowane do nowoczesnych wymagań estetycznych.

W pracy zakładów mają miejsce liczne wypadki awansów społecznych. Pracownicy, którzy pełnili funkcje kelnerów, w wielu wypadkach objęli stanowiska kierownicze, wykazując w pracy dużo inicjatywy i dobrej woli.

Włos

GOSPODA „PIAST” W KATOWICACH

Załoga gospody „Piaśt” w Katowicach, ul. Mariacka 5, podjęła zobowiązanie podniesienia o 6% wydajności pracy, wykonywania planów miesięcznych na dwa



Ob. Stanisław Zych i Gerard Szydło przodujący kelnerzy gospody „Piaśt”

dni przed terminem, zmniejszenia ubytków naturalnych, oraz zaoszczędzenia 12% węgla przez racjonalne palenie w piecach kuchennych.

BAR — MIODOSYTANIA „PASIEKA” W KRAKOWIE

„Pasieka” to mały lokal w zabytkowym domu z XVI wieku przy ul. Mały Rynek Nr 3. Dwie sale sklepione, oddzielone stojącą w środku kolumną. Dookoła sal boazeria, ponad nią malowidła, wykonane przez art. malarza Czerwenkę, przedstawiające fragmenty z życia

obozowego dawnego rycerstwa, legendarne sceny z podań ludowych, wreszcie widoki Krakowa.

Umeblowanie pierwszej sali utrzymane jest w regionalnym stylu krakowskim. Druga sala posiada sto-



liki na krzyżakach i krzesła w kształcie beczek. W końcu sali umieszczona jest wielka beczka, na niej figura Twardowskiego. U sufitu kute latarnie. Całość stwarza specjalny nastrój i przenosi nas w atmosferę starego Krakowa.

Nasz felieton

Słusznie obywatelu...

Otrzymałem od jednego z Czytelników list podpisany pseudonimem „Ten, który dużo jeździ”. W związku z moim skromnym felietonem p. i. „Konsument docenia”, nieznajomy Czytelnik wysunął pod adresem autora szereg, nader poważnych zarzutów. Że nie odrywa się on od wygodnego (przesada!) biurka w redakcji, że jeśli podróżuje po kraju, to albo wagonem restauracyjnym, albo samochodem (znowu przesada!), słowem, że nie zna ciężkiej doli tych, którym wypada podróżować służbowo III klasą z „wyliczonymi dietami w kieszeni”, no i korzystać z usług żywienia zbiorowego.

Na wstępie małe sprostowanie. Autor felietonów nie jest ani krezusem, ani milionerem i jeździ przychodzi mu udać się w podróż, to również jest ograniczony w wydatkach wysokością diet. Może to wyjaśnienie usunie całkiem niepotrzebny dystans między nami i będziemy mogli pomówić po prostu, jako dwaj ludzie pracy, o naszych kłopotach, związanych z żywieniem zbiorowym.

A więc kolejno, Czytelnik narzeka, że obiady w wagonie restauracyjnym są drogie. Istotnie, są droższe niż w normalnej, znajdującej się na „statym ładzie” restauracji. Cóż na to odpowiedzieć? Nie znam kalkulacji „Orbisu”, ale wydaje mi się, że w grę tu wchodzi zwiększone koszty eksploatacji, wymagania rentowności. Jest to zasada, od której trudno odstąpić. Wagon restauracyjny musi się opłacać.

Natomiast zgadzam się bez zastrzeżeń z Czytelnikiem, że praktyki stosowane przez Kolejowe Zakłady Gastronomiczne na dworcu we Wrocławiu, w postaci żądania zastawy za butelkę oraz odmowy podania szklanki do zamówionej lemoniady i to przy akompaniamencie zgryźliwych uwag bufetowej na temat „wielkopańskich manier”, są niedopuszczalne. O takich sprawach trzeba pisać, objawy tego rodzaju ustosunkować się do konsumenta należy poprostu tępić. Kto nie może zrobić? Przede wszystkim sami konsu-

menci, mający do dyspozycji „książki zażaleń” czy łamy prasy. Bez słusznej konsumenckiej krytyki na pewno nie usprawnimy pracy młodego aparatu żywienia zbiorowego, który powinien zaspokajać nasze potrzeby w tym zakresie w sposób kulturalny.

Również zgadzam się z „tym, który dużo jeździ”, że na statkach, wędrujących po jeziorach mazurskich winny być i to jak najrychlej zorganizowane bufety dla użytku podróżnych. Zajmie się tą sprawą i to rychło — specjalnie w tym celu powołane przedsiębiorstwo. Pewno, że szkoda, iż nie załatwiono tego wcześniej. Jest to niedopatrzanie, którego nie mam bynajmniej zamiaru bronić.

Jak widać z tego, w wielu punktach stanowiska nasze pokrywają się. Zechce mi jednak przyznać Czytelnik, że nie wszystkie uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego pracują źle, że wiele z nich zasługuje na słowa pochwały i uznania z ust konsumenta. Jeśli chodzi o mnie, to znalazłem ich wiele, nie tylko w dużych miastach, ale i na odległej prowincji.

O cóż więc chodziło w felietonie p.t. „Konsument docenia”? Ano o to, że doceniamy jako konsumenci dobrą działalność wzorowych zakładów, natomiast krytykujemy mocno a słusznie złą działalność tych, które nie znajdują się na właściwym poziomie. Do czego mamy nie tylko prawo, ale i obowiązek.

Oczywiście winno nam wszystkim chodzić o to, aby w zapale krytyki nie wylać, jak to się mówi „dziecka razem z kąpielą”. Tzn. nie przekreślać społecznego i gospodarczego znaczenia zakładów zbiorowego żywienia, które mają przebiec przed sobą olbrzymie zadanie do wykonania. Wypełniają je, o ile będą pracowały dobrze, bezbłędnie. I o tę dobrą ich pracę trzeba nam miły Czytelniku wspólnie i to ostro, walczyć.

Alfa



CRS

gospoda spółdzielcza

STEFAN PAWŁOWSKI

Nie marnujemy odpadków

Przejawów marnotrawstwa i nieracjonalnego wykorzystania odpadków w naszej gospodarce uspołecznionej mamy jeszcze bardzo dużo. Marnotrawstwo to daje w skali krajowej milionowe straty.

Przykłady Związku Radzieckiego wskazują, że odpadki surowcowe mogą być doskonale wykorzystane w najróżnorodniejszych gałęziach

przemysłu. Zwiększa to dochód narodowy, obniża koszty własne produkcji i daje możliwość zastosowania w innych jej dziedzinach zaoszczędzonych surowców i materiałów.

Od marnotrawstwa wszelkiego rodzaju odpadków nie są wolne i nasze gospody spółdzielcze. Poczynając od kapsli do piwa, tłuczek szklanych, butelek, kości, a kończąc na reszt-

kach jedzenia — wszystko jest traktowane jako odpadki bezwartościowe i wyrzucane. Zlewki jedzenia w najlepszym wypadku są zabierane bezpłatnie przez pracowników, ewentualnie sąsiadów, do karmienia trzody chlewnej.

Sprawozdania z dwóch okręgów za I kwartał wykazały następujące ilości zebranych i dostarczonych do punktu skupu na skutek zarządzenia Centrali, odpadków:

Okręg Katowice — 104 gospody

Kości	632 kg	wartości	113.76 zł
Tłuczki szklane	550 „	„	44.— „
Butelki	13.898 szt.	„	7.067.— „
Korki	2.5 kg	„	5.40 „
Złom i opakowanie	74.4 „	„	7.50 „
Zlewki	38.578 lt.	„	14.272.— „
Obierki	5.000 kg	„	250.— „

Razem: 21.759.66 zł

Okręg Bydgoszcz—121 gospód

Kości	2.564 kg	wartości	602.88 zł
Tłuczki szklane	1.352 „	„	126.35 „
Butelki	12.576 „	„	5.084.57 „
Resztki tekstylne	11 „	„	104.65 „
Korki	1.850 „	„	4.96 „
Złom i opakowanie	256 „	„	22.47 „
Zlewki	6.867 „	„	442.40 „
Obierki	7.725 „	„	408.37 „

Razem: 6.796.65 zł

Z porównania tych dwóch sprawozdań widać, że zbieranie odpadków użytkowych nie jest jeszcze jednakowo doceniane w naszych gospodach, aczkolwiek już poważne ilości różnego rodzaju odpadków surowcowych zgromadzono.

Powołani przez prezesów Zarządów Gminnych Spółdzielni na podstawie pisma okólnego Centrali z dn. 17.VI. 50 — pełnomocnicy do spraw odpadków przemysłowych w poszczególnych zakładach pracy, a więc i w gospodach — nie wykazali jeszcze należytego zrozumienia znaczenia odpadków użytkowych w gospodarce planowej. W dalszym ciągu wiele cennych odpadków surowcowych zapełnia magazyny i śmietniki. Trzeba zatem zaktywizować działalność na tym odcinku, a do pomocy pełnomocnikom stanąć musi cały personel gospody. Sprawa to ważna — trzeba więc, aby w każdej gospodarce była przedmiotem narad wytwórczych, bo tylko wspólny wysiłek da pożądane rezultaty.

Zgromadzone i zabezpieczone ilości odpadków użytkowych należy ewidencjonować w specjalnie na ten cel przeznaczonym zeszycie, wg następującego wzoru:

Zebrane odpadki w miesiącu

L.p.	Rodzaj zebranych odpadków	Jedn. miary	Ilość	Data przekazania do punktu skupu	Nr asyg-naty	Uwagi inspekcji
1	2	3	4	5	6	7

Za ewidencjonowane ilości zebranych odpadków w gospodarce odpowiada pełnomocnik. Obowiązek prowadzenia zeszytów kontrolnych obowiązuje w naszych gospodach od dnia 1 czerwca 1951 r. Na podstawie zeszytu kontrolnego, pełnomocnicy 1-dnia każdego miesiąca, złożą na ręce pełnomocnika przy Gminnej Spółdzielni miesięczne wykazy ilości zebranych i przekazanych do punktu skupu odpadków użytkowych.

Bliższego omówienia wymaga jeszcze sprawa zbierania i wykorzystania odpadków kuchennych. Ze sprawozdań wynika, że w gospodach naszych gromadzą się duże ilości zlewki i obierzyn. Im więcej gospody wydają podstawowych posiłków (śniadań, obiadów, kolacji), tym więcej gromadzi się odpadków kuchennych, a więc obierzyn ziemniaczanych, odpadków warzywnych, mięsnych, rybnych, skorupki od jaj, resztek pieczywa, resztek zup itp. Właściwe zużycie tych odpadków uzależnione jest od należytego przeprowadzonej zbiórki w gospodarce i właściwego potraktowania akcji przez personel gospody. Nie wystarczy bowiem mechaniczne odkładanie i zbieranie odpadków, trzeba jeszcze zwrócić uwagę na należyty ich podział. Polega on na tym, aby np. wraz z resztkami jedzenia nie odkładać niedopalków papierosów, skorup naczyń itp. gdyż wtedy odpadki jako karma dla trzody będą bezwartościowe. Akcja zbierania odpadków kuchennych powinna być również omówiona dokładnie na naradzie produkcyjnej całego personelu gospody. Podkreślić wtedy należy zarówno wagę tej akcji, jak i przedyskutować technikę zbiórki.

Zebrane w prawidłowy sposób odpadki kuchenne, pozwolą nam zaoszczędzić wiele cennych produktów rolniczych, np. ziemniaków, jęczmienia itp., tak bardzo potrzebnych dla celów przemysłowych.

Nasuwa się pytanie, co gospoda ma robić z tymi odpadkami kuchennymi? Czy stosować dotychczasową metodę zbierania odpadków przez personel lub sąsiadów, czy też odawać je bezpłatnie Centrali Mięsnej, jak to zrobiły gospody woj. Rzeszowskiego, które oddały 3.000 kg zlewki i 1.350 kg obierzyn.

Zarządzenie Ministrów: Administracji Publicznej, Rolnictwa i Reform Rolnych, Pracy i Op. Społecznej oraz Zdrowia, z dn. 17 kwietnia 1950 r. (Monitor Polski Nr A-19 poz. 574 z dn. 4.V. 50), nałożyło na wszystkie instytucje i przedsiębiorstwa, prowadzące zakłady żywienia zbiorowego, obowiązek prowadzenia tuczu trzody chlewnej w wypadkach, kiedy liczba stołowników przekracza 50 osób. Z uzasadnionych przyczyn, a w szczególności w wypadkach, gdy w danej miejscowości został zorganizowany tucz przemysłowy przez Centralę Mięsną lub PGR, gospody spółdzielcze mogą być zwolnione z obowiązku prowadzenia własnego tuczu trzody chlewnej. Nie znaczy to jednak, aby jednocześnie zwalniane były od zbierania odpadków. Przeciwnie — gospoda zwolniona od prowadze-

nia tuczu, obowiązana jest do zbiórki i zabezpieczenia odpadków pokarmowych, nadających się do spasanja trzody chlewnej. Odpadki te gospoda odstępuje odpłatnie Centrali Mięśnej lub PGR po cenach ustalonych przez MHW. W wypadku rezygnacji Centrali Mięśnej i PGR z nabywania w gospodarstwie odpadków pokarmowych — mogą być one odeprowadzane osobom, prowadzącym tucz, wskazanym przez Centralę Mięśną. Gospody, które nie mają warunków do prowadzenia tuczu trzody chlewnej (brak pomieszczeń) oraz gospody, w których liczba osób żywionych nie przekracza 50 osób, mogą zwrócić się do właściwych terenowo Oddziałów Centrali Mięśnej o zwolnienie od obowiązku prowadzenia tuczu. Wówczas Centrala Mięsna, akceptując wniosek gospody, obowiązana jest wskazać odbiorcę odpadków pokarmowych.

Gospody, w których liczba żywionych wynosi od 50 — 100 osób, obowiązane są do tuczenia nie mniej niż 1 sztuk. Przy ilości stołowników od 100 do 200 — obowiązuje tuczenie nie mniej niż 2 sztuk. Na każde 100 osób ponad 200 — tuczenie nie mniej niż 1 sztuki trzody dodatkowo.

Dalej w zarządzeniu powiedziano, że Centrala Mięsna zakupi od placówek żywienia zbiorowego utuczone sztuki po ustalonych cenach i wyda gospodarstwu poświadczenie zakupu. Centralny Zarząd Przemysłu Mięsnego sprzedaje po hurtowej placówkom żywienia zbiorowego, na ich żądanie, mięso w ilości równej połowie wagi poubojowej zdatnych sztuk. Sprzeda-

ne w ten sposób mięso nie może być zaliczone na poczet normalnych przydziałów.

Czy zatem gospody nasze muszą trzymać się ściśle treści zarządzenia i tuczyć świny tylko wtedy, gdy liczba żywionych wynosi 50 osób. czy też mogą prowadzić hodowlę i przy mniejszej ilości stołowników?

Podkreślić tu należy, że warunki wiejskie, w jakich pracują nasze gospody, dają im duże możliwości uzyskania dodatkowego zaopatrzenia w mięso, poprzez własną hodowlę. Gromadzone starannie resztki jedzenia i obierzyny pozwalają na prowadzenie tuczu trzody chlewnej prawie przy każdej gospodarstwie. W wypadku posiadania niedostatecznej ilości odpadków, może Gminna Spółdzielnia dokupić paszy treściwej, która zmieszana z odpadkami da tanią i dobrą karmę dla trzody. Jeżeli Gminna Spółdzielnia prowadzi piekarnię lub masarnię, wszelkie odpadki z tych warsztatów powinny być również wykorzystane przez gospodę dla trzody chlewnej. Jeśli brak pomieszczenia na hodowlę, można uzyskać je w drodze umowy z gospodarstwem u najbliższego sąsiada, który za nawóz lub niewielką opłatę chętnie użyczy chlewika, często przez siebie nie wykorzystywanego. Trzeba tylko, aby kierownik gospody i cały jej zespół pracowniczy uświadomili sobie, że prowadząc tucz trzody chlewnej na odpadkach, które bardzo często były dotąd marnowane, przyczyniają się do powiększenia hodowli, a co za tym idzie — do pełniejszego zaopatrzenia gospody w mięso i do wykonania planu.

MARIAN TRENDOTA

Jak wykorzystać lód w gospodarstwach spółdzielczych

Brak lodu i chłodzi mechanicznych w gospodarstwach naraża Gminne Spółdzielnie na straty, powstające skutkiem psucia się produktów, zmniejszania się obrotu towarowego, obniżania się konsumpcji artykułów niechłodzonych (napoje chłodzące, galarety, mleko itp.), wreszcie trudności, na jakie napotyka transport łatwo psujących się towarów. Lód zgromadzony przez GS należy zatem racjonalnie wykorzystywać w gospodarstwach.

Gminne Spółdzielnie gromadzą lód przeważnie w kopcach okrytych trocinami, słomą, torfem. Często również gromadzi się lód w piwnicach lub specjalnie do tego celu zbudowanych lodowniach. Mamy też prymitywne lodownie ziemne, oszalowane deskami, zabezpieczone daszkiem. Różnorodność tych składów stwarza również różnorodność warunków pobierania lodu do chłodzenia.

Najłatwiej pobierać lód z piwnicy, jeśli jest ona położona w budynku, w którym odbywa się obrót towarowy lub przetwórstwo kulinarne. Mamy tu bezpośredni dostęp do lodu, zabezpieczenie przed przedostaniem się do lodu ciepła, mamy oświetlenie itp. Również łatwo pobierać lód z lodowni murowanych, izolowa-

nych przed ciepłem i światłem. Najtrudniej pobierać lód z kopców, czyli przyzmy lodowych. Należy tam bowiem każdorazowo zdejmować deski czy prowizoryczne drzwi, izolację, aby móc przystąpić do rąbania lodu. Miejsce opróżnione należy dokładnie wypełnić materiałem izolacyjnym i starannie zakryć otwór. Bez względu jednak na to czy pobieramy lód z kopca, lodowni ziemnej czy piwnicznej — należy to czynić jedynie wieczorem, lub nocą. Chroni to lód od szybkiego topnienia.

Użycie lodu naturalnego

W gospodarstwie używamy lodu do chłodzenia magazynów surowca i gotowych wyrobów, do chłodzenia napoi i zakąsek zimnych, wreszcie — do transportu artykułów spożywczych.

Na czym polega sama zasada chłodzenia? Chłodzenie jest to odprowadzenie z produktu. przeznaczonego do przechowywania, pewnej ilości ciepła. W tym celu należy stworzyć różnicę temperatury między produktem a jego otoczeniem, tak, aby otoczenie zabrało ciepło posiadane przez produkt, dzięki czemu wstrzymuje się rozwój szkodliwych bakterii. W rezultacie — produkt przechowywany otrzymuje tem-

peraturę otoczenia. Z uwagi na różne ciepło właściwe poszczególnych produktów, należy gromadzić w chłodni produkty możliwie jednorodne lub do siebie zbliżone. Nie możemy więc np. chłodzić śmietany razem z cebulą, mięsem lub owocami. Stąd wniosek, że chłodnia-magazyn, jaką dysponuje gospoda GS, musi być podzielona na komory, w których magazynujemy i konserwujemy produkty zbliżone pod względem jakości.

Do przechowywania łatwo psujących się artykułów, służy przeważnie w gospodarstwie piwnica lub podręczny chłodny magazyn. Pomieszczenie takie należy zaciemnić, izolować od ciepła otoczenia. Wydzielić trzeba z pomieszczenia przedsionek, który zastąpi tzw. przedchłodnię. Przed sezonem pomieszczenia te należy zdezynfekować, obelić, oczyścić i poniklować haki, bądź też zainstalować haki drewniane lub nierdzewne. Tak przygotowaną chłodnię należy przewietrzyć, wychłodzić powietrzem i zamknąć do momentu używania. Chłodnie tego typu, podobnie jak chłodnie budowane specjalnie wg zasad techniki chłodzenia, muszą mieć zainstalowane ścieki z zamknięciem syfonowym, dla odprowadzania wody, powstałej z topniejącego lodu. Podłoga magazynu-chłodni winna mieć drugą podłogę ażurową z listew.

Dla chłodzenia produktów dających wyziewy szkodliwe dla artykułów łatwo wchłaniających zapachy — należy przewidzieć oddzielne pomieszczenie (Np. zapach faszerowanej ryby może udzielić się mleku czy mięsu).

W chłodni znajdować się musi zbiornik na lód, obity blachą ocynkowaną, posiadający otwory do ściekania wody. Zbiornik ten napełniamy lodem, a produkty przeznaczone do chłodzenia wieszamy na hakach, bądź układamy na półkach. Produktów ciepłych nie należy wносить do chłodni, winny one ostygnąć w przedchłodni (przedsionku). Lód w zbiorniku winien być ułożony szczelnie, dla zmniejszenia ubytku naturalnego. Bezpośrednio na lodzie można kłaść jedynie ryby.

Przystosowanie magazynu-chłodni do potrzeb gospody, będzie zależało od warunków, jakimi dysponujemy. W pomieszczeniu specjalnie małym, zbiornik z lodem stawiamy w kącie magazynu. W warunkach dogodniejszych zbiornik wysoki na 120 cm do 180 cm stawiamy na środku chłodni, co zapewni równomierne oziębianie produktów.

Chłodnie przy lodowni

Niezależnie od omówionych chłodni prymitywnych, najpopularniejszym typem są chłodnie lodowe, nie wymagające również żadnych urządzeń mechanicznych. Spotykamy je na terenie całego kraju, przy gospodach i masarniach, przy gospodarstwach rolnych uspołecznionych, przy pensjonatach i sanatoriach. Rysunek takiej chłodni możemy zobaczyć w książce inż. Stanisława Weina pt. „Chłodnictwo dla celów gospodarczych”. Chłodnie tego typu na-

zywamy „amerykańską”. Zbudowana jest ona z drzewa, obita z obydwu stron deskami, pomiędzy którymi znajduje się materiał izolacyjny (wióry, trociny itp.). Rozkład pomieszczeń: skład lodu, przedchłodnia, chłodnia z magazynkiem lodu. Przedchłodnia posiada wyjście na zewnątrz oraz drzwi do składu lodu i do chłodni. Okno i drzwi zewnętrzne są specjalnie zabezpieczone. Właściwa chłodnia posiada półki, haki i inne, potrzebne urządzenia. Nie posiada wentylacji, aby nie dopuścić do utraty zimna. Przy jednej ze ścian chłodni znajduje się magazynek na lód, szerokości 60 cm, wysokości 150 — 180 cm, odgradzony podwójną ścianką z blachy cynkowej, o podłodze z drewnianego rusztu, dla odpływu wody. Ścieki z chłodni dopływają do zlewu (szambo). Zakończenie ścieków jest syfonowe. Aby nie zabrakło lodu przy eksploatacji tego rodzaju chłodni, należy przewidzieć, że na każdy m³ chłodni, należy mieć skład na lód powierzchni ok. 10 m². Przewidzieć należy również 25 — 35% na ubytek naturalny i nieprzewidziane wydatki.

Chłodnie możemy budować nie tylko z drzewa, lecz również z cegły, kamienia, pustaków. W Związku Radzieckim chłodnie są zbudowane przy każdym zakładzie żywienia zbiorowego. Tanim materiałem budowlanym jest kamień otaczak lub wapniak, jeśli znajduje się w pobliżu miejsca budowy. Jeśli na miejscu jest piasek, to należy przewidzieć budowę z pustaków. Jeżeli dostępny nam jest żużel (szlaka), należy go wykorzystać jako mieszankę z cementem. Jako izolacji można używać nie tylko trocin, lecz również i mialu torfowego, stanowiącego doskonały materiał izolacyjny.

Tam, gdzie istnieje możliwość łatwego zdobycia okrągłaków, suszki leśnej czy boków z tartego drzewa — należy budować z drzewa.

Plan na rok 1952 winien przewidzieć budowę tego typu chłodni-lodowni lub przerób na ten cel piwnic, tak aby je zbliżyć do prawidłowej, prostej chłodni gospodarskiej, spełniającej pożyteczną rolę zabezpieczenia artykułów żywnościowych.

Lodówki

Lód z kopców może być użyty do podręcznych szafek-lodówek w gospodach, bufetach, barach itp. oraz do straganowej sprzedaży wędlin, mleka, kefirów itp. Są to proste szafki drewniane o pustych, podwójnych szczelnych ścianach, obite wewnątrz blachą cynkową. Lodówki takie posiadają hermetyczne zamknięcie. Napełnia się je lodem pobranym z kopca, uprzednio obmytym. Wnętrze lodówki oprócz przestrzeni na lód, posiada pomieszczenie na produkty, bądź na wstawienie beczki z piwem i syfonów wody sodowej. Lodówki takie odznaczają się dużą wilgotnością powietrza i osiągają nie zbyt niską temperaturę. Są tańsze w eksploatacji, niż lodówki mechaniczne, lecz oczywiście stoją od nich niżej pod względem higieny. Lodówki tego typu można wykonywać sposobem gospodarczym w stolarniach gminnych spół-

budza ruch robaczkowy jelit i ułatwia przesuwanie się pokarmów.

Ważnym składnikiem warzyw są także cukry, łatwiej przyswajalne przez organizm niż cukier używany do codziennego użytku. Aby nie stracić tych wartości warzyw, należy umiejętnie je przygotowywać.

Warzywa spożywamy w stanie gotowanym, lub duszonym, albo też jako surówki i soki warzywne, co jest formą najwartościowszą, gdyż zapewnia dostarczenie organizmowi wszystkich składników w stanie niezmiennym. Nie wszystkie jednak warzywa można spożywać na surowo. Ziemniaki, fasola, groch, bób itp. w stanie surowym byłyby niestrawne z powodu dużej zawartości skrobi (mączki). Dopiero wysoka temperatura zamienia skrobię w postać łatwiej strawną.

Przy gotowaniu warzyw należy zwrócić uwagę przede wszystkim na to, aby witaminy, które łatwo rozkładają się pod wpływem wysokiej temperatury i powietrza, zachować w postaci możliwie nienaruszonej. Należy więc je gotować pod przykryciem, aby dopływ powietrza odciąć. Drugim warunkiem zachowania wartości warzyw to gotowanie ich w małej ilości wody. Cukry, kwasy organiczne i sole mineralne oraz niektóre witaminy są rozpuszczalne w wodzie i przechodzą do niej podczas gotowania, należy więc ilość wody ograniczyć, aby związki te nie były przez nią wypłukiwane.

Obok umiejętności przygotowywania pokarmów, niemniej ważnym zagadnieniem jest urozmaicenie posiłków. Wiemy, że jedne pokarmy (mięso, jaja, tłuszcze itp.) wytwarzają w organizmie ciepło, oraz służą do budowy tkanek, inne natomiast przyczyniają się do regulowania wszelkich procesów, zachodzących w ustroju. Tymi regulatorami są właśnie składniki, znajdujące się w warzywach. Wynika z tego, że dla sprawnego działania naszego organizmu pokarmy muszą być mieszane, nie mogą składać się wyłącznie z mięsa, jaj i tłuszczów, lecz należy je uzupełniać pokarmami warzywnymi. Warzywa, zawierające duże ilości białka (fasola, bób, groch), mają tę wyższość nad pokarmami mięsnymi, że spełniają dwójaką rolę pokarmów, wytwarzających duże ilości ciepła i odbudowujących nasz organizm, oraz pokarmów regulujących nasze procesy życiowe. W okresie zatem małej podaży mięsa możemy śmiało zastąpić je wymienionymi warzywami.

Ponieważ najwyższą wartość posiadają warzywa surowe, należy je spożywać jak najczęściej w postaci surówek, czyli mieszanek warzyw rozdrobnionych i odpowiednio doprawionych.

Do wprowadzenia w gospodach spółdzielczych nadają się następujące surówki, podane w proporcji na 10 osób:

Surówka z kiszonej kapusty I

0.8 kg kiszonej kapusty
0.2 kg tartej marchwi
2 posiekane cebule
4 łyżki oleju rafinowanego
cukier do smaku.

Surówka z kiszonej kapusty II

0.8 kg kapusty kiszonej
0.2 kg cebuli ze szczypionkiem
5 łyżek śmietany
cukier do smaku.

Surówka z włoskiej kapusty

1 kg kapusty włoskiej, poszatkwanej
3 duże jabłka
1 duża cebula
0.15 kg śmietany
łyżeczka kwasu mlekowego
sól i cukier do smaku.

Surówka z czerwonej kapusty

1 kg kapusty czerwonej poszatkwanej
2 duże jabłka
2 duże cebule
5 łyżek oleju
cukier i kwas mlek. do smaku

Surówka z marchwi z chrzanem

1 kg tartej marchwi
0.15 kg tartego chrzanu
cukier, kwas, sól do smaku.

Surówka z kapusty zwykłej

1 kg poszatkwanej kapusty
5 cebulek ze szczypionką
0.30 kg rzodkiewek
0.10 kg tartego chrzanu
0.15 kg śmietany

cukier, sól, kwas mlekowy do smaku.

Surówka z rzodkiewki

0.50 kg rzodkiewki
pęczek cebuli ze szczypionką
2 średnie surowe ogórki
1 pęczek koperku
0.15 kg śmietany
cukier, sól, kwas mlekowy do smaku

Surówka z pomidorów i ogórków świeżych

1 kg pomidorów
1 kg ogórków
0.50 kg cebuli
1 szklanka zsiadłego mleka
1 szklanka śmietany
cukier, sól, kwas mlekowy do smaku.

Wszystkie surówki w ten sposób przyrządzone stanowią rodzaj sałatek, które co dzień w innym zestawieniu winny być podawane do każdego posiłku klubowego, lub na zamówienie. Podane do obiadu popularnego czy 3-złotowego nie wytrzymują kalkulacji.

Uzupełnieniem obiadu są także surowe soki warzywne, które podawać można do każdego posiłku, jako dodatkowy napój, za oddzielną opłatą.

Oto kilka przepisów na sporządzanie soków.

Sok z marchwi

Z utartej marchwi wycisnąć sok przez woreczek płócienny, przelewając zawartość przygotowaną wodą (1 kg marchwi, 0,3 litra wody). Dla smaku dodać cukier i kilka kropel kwasu mlekowego.

Sok z kiszonej kapusty

Sok z kapusty (z beczki) przecedzić przez czyste, białe płótno. Do smaku można dodać odrobinę cukru. Podawać jako napój.

Sok z kiszonych ogórków

Jak sok z kapusty.

Sok z rabarbaru

Świeży rabarbar utarty na tarce wycisnąć przez czyste płótno, przelewając przygotowaną wodą (proporcja

jak u marchwi). Otrzymany sok podgrzewać cukrem. Podawać jako napój.

Sok ze świeżych pomidorów

Pomidory rozdzielić na części, posypać z lekka cukrem i solą, ułożyć na ściereczce tak, aby sok mógł ściekać do podstawionego naczynia. W ten sposób otrzymany sok jest bardzo klarowny. Podając, można mieszać go z płynnym owocem. Pozostała masa z pomidorów może być zużyta do zupy lub marmelady.

Sok z kiszonych buraków ćwikłowych

Buraki obrane, pokrojone i zalane czystą, ciepłą wodą, po upływie ok. dwóch tygodni dają bardzo smaczny, mocno zabarwiony sok o kwaśnym smaku. Sok ten, po dodaniu niewielkiej ilości cukru, dobrze ochłodzony, służy jako napój orzeźwiający, lub do zakwaszania barszczu.

Pamiętajmy, że urozmaicone pożywienie zapobiega rozwijaniu się krzywicy, anemii i za-

hamowaniu wzrostu u dzieci, a u starszych — skorbutowi itp. chorobom, które gnębiły ludzkość, gdy nie znano jeszcze własności warzyw.

Nad zagadnieniem żywienia pracuje cały szereg instytucji, a zdobycze nauki na tym polu przekazywane są zakładom żywienia zbiorowego w mieście i gospodom spółdzielczym na wsi. Kierownictwo gospód winno zwracać baczniejszą uwagę nie tylko na ilość podawanego pokarmu, ale także i na jego jakość. W tym celu należy zaznajomić się z higieną żywienia i poznawać nowe zdobycze w tej dziedzinie, aby wprowadzać je w życie na terenie gospody. Akcja żywienia zbiorowego na wsi zyska pełne uznanie ludzi pracy wtedy, gdy sporządzane posiłki będą pełnowartościowe, urozmaicone i estetycznie podane, a obsługa sprawna i uprzejma.

Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH

Obliczanie ilości i składu pracowników stołówki w ZSRR

Czerpiąc wzory z praktyki ZSRR, opartej na wieloletnich doświadczeniach, musimy stwierdzić na wstępie, że zapotrzebowanie stołówki na personel określa się szeregiem zasadniczych czynników.

Są to konkretnie:

- 1) normy w jednostkach porcji (rzadziej w wadze wyrobów),
- 2) normy obliczone w daniach „umownych”,
- 3) normy obliczone w daniach rzeczywistych,
- 4) normy obliczone według sum obrotu,
- 5) ilość punktów pracy (maszyny, bufety, kasy, dozorczy),
- 6) typowe etaty, względnie zatwierdzony wykaz etatów.

Przy ustalaniu koniecznej ilości pracowników bierze się pod uwagę wykonanie zadania nadrzędnej organizacji o podwyższeniu wydajności pracy w planowanym okresie, zapewnienie wykonania programu wytwórczości i planu obrotu, racjonalną organizację pracy, przygotowanie wysoko wartościowej produkcji, niedopuszczenie do powstania braków i przestrzeganie przepisów o obsłudze konsumentów.

Należy zapewnić przy planowaniu prawidłowy układ etatów, umiarkowane rozmieszczenie pracowników na poszczególnych punktach oraz taki system wynagrodzeń, który przyczynia się do stałego wzrostu wydajności.

Zapotrzebowanie na pracowników kuchni według norm w daniach umownych oblicza się następująco: 1) rozkłada się według grup całą planowaną produkcję w daniach według współczynników przeliczoności, 2) ilość faktycznych dań każdej grupy mnoży się przez odpowiedni współczynnik, 3) otrzymaną ilość dań umownych sumuje się według każdej grupy, zaś wynik dzieli się przez normę wydajności i otrzymuje się w wyniku potrzebną ilość pracowników w robotnikodniach: 4) dzieli się ogólną

ilość robotnikodni przez ilość dni przepracowanych, jakie przypadają na 1 pracownika w planowanym okresie. Wynik wykaże potrzebną ilość etatowych jednostek.

Na przykład, planuje się na rok 1000 tys. porcji zupy. Mnożąc tę ilość przez współczynnik przeliczoności 0,8 otrzymujemy 800 tys. dań umownych. Przyjmując, że dana stołówka wydaje tylko zupę, oraz że planowana ilość dań umownych (wydajność) wynosi 160, otrzymujemy 5000 koniecznych w roku robotnikodni. Dzielimy kolejno tę ilość przez ilość dni roboczych w roku (300), otrzymujemy liczbę 16,67. W zaokrągleniu 17, jako niezbędną ilość etatów pracowników kuchennych.

Zapotrzebowanie na pracowników działu handlowego obliczać należy według norm wydajności w rzeczywistych daniach. Normy te wynoszą dla kelnerki — 300, dla sprzątajacej ze stołu i dla pomywaczki — 1000 dań dziennie.

W wypadkach, gdy zapotrzebowanie na poszczególne zawody stanowią liczby ułamkowe, należy zastosować zasadę łączenia niemożliwych ułamków. Gdy jest to technicznie niemożliwe, ułamki odrzuca się, pozostawiając cyfry pełne. Natomiast podwyższa się odpowiednio ilość pracowników opłacanych według stawek akordowych.

Otrzymaną ilość jednostek etatowych rozkłada się według zawodów i kwalifikacji, zgodnie z niżej przytoczonym zestawieniem taryfowo-kwalifikacyjnym (zaczepnięto z F. A. Maksimienki „Ekonomika i Planowanie żywienia zbiorowego“):

Grupa I: kontrolerzy, obieraczkarzy, gotujący wodę, sprzątaczkarki stołów, sprzątaczkarki lokalu bez mycia podłóg;

Grupa II: bielizniarki, pomywaczki kotłów, wytwarzający maczkę ziemniaczaną, pomywaczki na-

czyn, zmywaczki podłóg, sprzątaczkarki kuchni, krajające chleba;

Grupa III: smaźacy, kasjerki, kotletnicy, kawiarze, wędrowni sprzedawcy, pierożkarze, podajacy (kelnerzy), praczkarki, sprzedawcy w bufetach i kioskach, roznosiciele, rozdawacze, pracownicy kuchenni i bufetowi, faszerywacze, krajające chleba — magazynierzy;

Grupa IV: bufetowi, kasjerzy, klucznice, kioskarze z odpowiedzialnością materialną, sprzedawcy znaczków obiadowych, kelnerzy, pomocnicy kucharzy, pomocnicy magazynierów, piekarze wyrobów pszennych, galwanizatorzy, praczkarki, krajające chleba — magazynierzy, starsze podające (kelnerki);

Grupa V: bufetowi, klucznice, magazynierzy, cukiernicy III kat., sprzedający znaczkarki obiadowe, dzielający mięso, kelnerzy, kucharze III stopnia, galwanizatorzy, starsi kasjerzy;

Grupa VI: bufetowi, wytwórcy lemoniad, magazynierzy, cukiernicy II kat., dzielący mięso, kucharze II kat., zarządzający salą, serowarzy;

Grupa VII: magazynierzy, cukiernicy I kat., kucharze I kat., kierownicy sal.

W zestawieniu tym powtarzają się często te same zawody w różnych grupach. Wynika to stąd, że trzeba brać pod uwagę lokalne warunki, dzięki którym ten sam zawód może wymagać mniejszych lub większych kwalifikacji.

Jest rzeczą jasną, że przy dobieraniu składu obsługi kuchennej należy uwzględniać możliwości rozwojowe w ciągu roku. Wskutek tego należy przewidzieć zwiększenia (ewentualnie redukcje) etatów kucharzy, pomocników itd. dla poszczególnych kwartałów, czy nawet miesięcy.

Skład brygad i liczbe potrzebnych pracowników akordowych, lub

też pozostających na prowizji (procentach od obrotu) należy określać w taki sposób, aby suma taryfowego funduszu płacy nie przewyższała sumy funduszu płac, otrzymanego w wyniku obliczenia wg stawek akordowych.

Personel administracyjno-gospodarczy winien być planowany na podstawie etatów typowych, w zależności od rozmiarów przeciętnej miesięcznej wydajności (w daniach) planu rocznego.

W ZSRR przewiduje się dla stołówki w zasadzie jednego zarządcę (nadto zastępcę zarządcy dla stołówek o wydajności ponad 75 tys. dań miesięcznie), jednego księgowego (nadto starszego księgowego dla stołówek o wydajności ponad 75 tys. dań miesięcznie), kalkulatora dla stołówek o wydajności ponad 25 tys. dań miesięcznie, magazyniera dla stołówek o wydajności ponad 15 tys. dań miesięcznie, wreszcie agenta i klucznicę dla stołówek największych (ponad 125 tys. dań miesięcznie). Ogółem więc personel administracyjno-gospodarczy nie przekracza w stołówce liczby 8 osób, w stołówkach zaś najmniejszych (do 15 tys. dań miesięcznie) składa się on z 2 osób (zarządca i księgowy). Oczywiście, że dla stołówek pracujących więcej, niż na jedną zmianę wprowadza się dodatkowe etaty administracyjno-gospodarcze, można więc wprowadzać zastępcę zarządzającego a nawet kalkulatora w stołówkach mniejszych od przewidzianych powyższymi normami.

W stołówkach posiadających filie, z przeciętną wydajnością miesięcznie powyżej 10 tys. dań, dla każdej filii wprowadza się dodatkowo stanowisko (etat) zarządzającego filią. Na każde 3 filie z kuchnią wprowadza się dodatkowo etat kalkulatora. Dla stołówek posiadających liczne bufety, wytwór-

nie i gospodarstwa pomocnicze przewiduje się dodatkowe etaty rachmistrzów.

Stanowisko zarządzającego salą przewiduje się jedynie dla stołówek posiadających więcej niż 2 sale jadalne. Stanowiska kasjerów, mechaników urządzeń chłodniczych i szatniarzy ustala w miarę konieczności dodatkowo nadrzędna organizacja gospodarcza w porozumieniu z organami finansowymi tej miejscowości, w której dana stołówka się znajduje.

W stołówkach dietetycznych istnieje zezwolenie na powołanie dodatkowych etatów (lekarz dietetyk, dietetyczka, przy czym w ZSRR normatywy dla takich etatów uzgadniał Ministerstwo: Handlu i Ochrony Zdrowia).

Etaty personelu administracyjno-gospodarczego dla przedsiębiorstw żywienia zbiorowego bardzo wielkich (o średniej produkcji miesięcznej powyżej 200 tys. dań) zatwierdza odrębnie dla każdego przedsiębiorstwa tej wielkości Państwowa Komisja Etatów, istniejąca przy Radzie Ministrów ZSRR.

Wynagrodzenie za pracę jest w ZSRR zróżnicowane dla różnych kategorii pracowników. W jednych wypadkach jest ono zależne od wykonania planu obrotu, w innych zaś od wykonania norm. Premia za przekroczenie planu i norm wydajności jest wypłacana przy odpowiedniej jakości pracy (produkcji i obsługi). Pobory miesięczne i stawkiienne są zależne od miejscowości, w której przedsiębiorstwo działa.

Pobory miesięczne przysługują dyrektorom przedsiębiorstw i ich zastępcom (są one zależne od kategorii przedsiębiorstwa i od przeciętnego obrotu miesięcznego). Z pborów miesięcznych korzystają również kierownicy produkcji, przy czym wysokość wynagrodzenia jest

uzależniona od przeciętnego miesięcznego (planowanego) obrotu produkcji i od kategorii przedsiębiorstwa. Kierownicy oddziałów rybnych, mięsnych, warzywnych itp. mają miesięczne stawki płacy ustalane zgodnie z planem obrotu oddziałów.

Taryfowe stawki innych pracowników mieszczą się w siatce o 7 kategoriach. Brygadierzy (drużynowi) mają stawki o 10% wyższe niż robotnicy (pracownicy) tej samej kwalifikacji.

Specjalna siatka (o 4 kategoriach) dotyczy wynagrodzeń uczniów, nadto odrębnymi przepisami są ujęte wynagrodzenia za pracę w herbaciarniach.

Stawki akordowe są bardzo rozpowszechnione. Zatwierdza się je jednocześnie z normami wydajności. Nawet kasjerki są opłacane według stawek akordowych, wyrażonych w procentach obrotu.

W procentach od obrotu opłacani są pracownicy kuchni, sali i bufetu drobnych zakładów, gdzie nie ma oddzielnych brygad pracowników kuchni, sprzedawcy znaczków obiadowych, pracownicy bufetów, krajacze chleba, pracownicy zaopatrzenia i zarządzający salami.

Gwarantowane minimum płacy obejmuje kierowników przedsiębiorstw, pracowników produkcyjnych (kuchennych), sali jadalnej, bufetów, krajaczy chleba i pracowników zaopatrzenia — otrzymują oni w zasadzie wynagrodzenie zgodne z rzeczywistym procentem wykonania planu, lecz nie niżej 85% ich pborów miesięcznych lub dziennych stawek taryfowych.

Pomysłaczki naczyń i kotłów, sprzątaczk i pewne kategorie robotników pomocniczych otrzymują płacę w pełnym wymiarze nawet w wypadku nie wykonania norm wydajności lub zadań planowych.

(H. P.)

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

„Życie Warszawy“ w artykule 1. Gawryluka „400 dań — wciąż na papierze“, porusza niesłychanie ważną sprawę racjonalizacji posiłków w zakładach, przez stosowanie w myśl uchwały rządu z listopada ub. roku, receptury na poszczególne potrawy. Stosowanie tymczasowej receptury, sporządzonej przez Min. Handlu Wewnętrznego, obowiązuje teoretycznie już od 15 grudnia ubiegłego roku. Receptura zawiera ponad 400 dokładnych przepisów dań mięsnych i rybnych, zup, deserów, kompotów itp. Pozwoli to na wprowadzenie jednolitych posiłków na terenie kraju, opartych na określonych normach składników pokarmowych.

Według receptury np. bigos musi zawierać 300 g kapusty, po 40 g kiełbasy i mięsa pieczonego, 10 g miazgi pomidorowej, 25 g cebuli, 10 g tłuszczu oraz pewne ilości papryki, pieprzu, majeranku, maki i soli. Do gotowej już porcji dodaje

się oddzielnie purée z 25 dkg ziemniaków. Porcja tego bigosu w Warszawie powinna być identyczna z bigosem w Katowicach czy w innym mieście. Co więcej, ta sama receptura obowiązuje w zakładach wyższej kategorii, w których ze względu na typ lokalu, obowiązuje wyższa cena.

Mimo, że receptury zostały dostarczone do wszystkich zakładów, większość kucharzy nadal stosuje dawny system „na oko“. Nielepiej odnoszą się do receptur zakłady terenowych przedsiębiorstw Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego. Stołownicy tych zakładów nie widzą żadnej różnicy między daniami obecnie i z okresu, gdy nie obowiązywała jeszcze receptura.

Są jednak zakłady, które podjęły już próby, żeby wprowadzić w życie nowe przepisy produkcyjne i ułożyć plany jadłospisów zgodnie z

instrukcjami MHW, które poleca tak ułożyć podstawowe dania posiłków obiadowych, aby nie powtarzały się one w obiadach klubowych częściej, niż raz na dziesięć dni, a w tzw. domowych — raz na 7 dni. Próby te dotychczas nie zdały jeszcze egzaminu. Z kolei bowiem zawiedli dostawcy. A plany urozmaicenia jadłospisu mogą być realne tylko wówczas, kiedy będą skoordynowane ściśle z planami dostaw.

Sama receptura, która ma charakter tymczasowy, posiada jeszcze wiele usterek i luk. Usterki te są już jednak korygowane. Przepisy tymczasowej receptury są obecnie sprawdzane w kuchniach i tam odbywa się praktyczne uzupełnianie, dozowanie itp. Ale nawet w tej formie receptura posiada już teraz jeden wielki plus: może stać się punktem wyjścia dla akcji zorganizowania kontroli właściwego zużycia surowców w gospodach i jadłodajniach.

Pierwszy krok w tym kierunku został zrobiony. Zakłady po przejściu na powszechne, codzienne stosowanie receptur, muszą pozostać przez 24 godziny w specjalnych pomieszczeniach tzw. dania kontrolne, które poprzedniego dnia były w sprzedaży.

Wiele też zależy od kadr mistrzów kucharskich, od ich inwencji i pomysłowości. Nie ma takiej gałęzi przemysłu, w której nie byłoby już racjonalizatorów i nowatorów. Z kuchni zakładów gastronomicznych nie wyszedł jeszcze ani jeden pomysłu racjonalizatorski i ani jeden nowator, nie zorganizowano dotychczas na szerszą skalę współzawodnictwa jakościowego między zakładami gastronomicznymi.

Trzeba więc zasilić kadry kucharzy nowym narybkiem, rozszerzyć zakres i system szkolenia. W tym roku Centralny Zarząd Przem. Ga-

stronomicznego przeszkoli 800 osób. Jednak przy obecnym systemie i, niestety, rutyniarstwie personelu szkolącego, tj. starych mistrzów kucharskich, nowe, przeszkolone już kadry niewiele nowego wnoszą do zakładów gastronomicznych.

Dlatego też zmiana istniejących jeszcze, przestarzałych metod szkolenia jest też podstawowym warunkiem racjonalnego kształcenia młodych zastępów kucharzy, którzy w pracy swojej kierować się będą postulatami ludzi pracy.

„Życie Białostockie” narzeka na stołówki, czynne przy zakładach produkcyjnych. Stołówki te, prowadzone w większości przez BSS, nie zawsze spełniają swą rolę zadania ku zadowoleniu konsumentów.

Przed wszystkim jakość potraw pozostawia dużo do życzenia. Zdaniem często, że z powodu niedbalstwa kierownictwa stołówki, korzy-

stający z niej robotnicy po prostu zwracają niedojedzone dania, gdyż zarówno czystość, jak też i sposób przyrządzania posiłków kolidują z elementarnym pojęciem o sztuce kulinarnej.

„Słowo Polskie” wrocławskie, domaga się zmiany „żelaznego jadłospisu” w stołówkach. Bigos, boczek i płucka wszystkim już się przejadły. Jak stwierdzono na konferencji roboczej w wydziale handlu WRN, stan sanitarii placówek gastronomicznych, zamiast polepszać się, jest z dnia na dzień gorszy, kaloryczność dań nie odpowiada przepisanej normom, a gospodynie nie potrafią zdobyć się na większe urozmaicenie potraw.

Również łódzki „Express Ilustrowany” żąda więcej urozmaicenia w jadłospisach stołówek, barów i jadalni. Ma rację.

St. G.

WACŁAW DOCHNAŁ

Zakłady żywienia zbiorowego w Czechosłowacji

Żywienie zbiorowe stało się w Czechosłowacji problemem dopiero po II wojnie światowej, gdyż w ustroju kapitalistycznym o racjonalne żywienie ludności pracującej nie dbano zupełnie. W okresie okupacji niemieckiej w czasie II wojny światowej powstały pierwsze stołówki przy zakładach pracy. Oczywiście, okupant, tworząc je, miał na celu skrócenie do minimum przerwy obiadowej i zmuszenie w ten sposób pracownika do maksymalnego wysiłku. Ponadto mu o zabezpieczenie, w czasie powszechnego niebezpieczeństwa, funkcjonowania zakładów wytwórczych, dostatków, funkcjonowania zakładów, przynajmniej głośniejsze zapewnienie ich pracownikom, przynajmniej głośniejsze egzystencji.

STOŁÓWKI PRZY ZAKŁADACH PRACY

O planowej rozbudowie stołówek przy zakładach pracy można zatem mówić dopiero po wyzwoleniu Czechosłowacji przez Armię Czerwoną. Akcję tę ujął swe ręce Rewolucyjny Ruch Związków Zawodowych (ROH). Ilość stołówek zaczęła wzrastać, podnosić się zaczęła również poziom odżywiania. Pewien przejściowy spadek dał się zauważyć w roku 1947. Był on spowodowany ówczesnym kryzysem politycznym oraz wielkim nieurodzajem zboża.

Czechosłowacki Plan 5-letni przewiduje w roku 1953 (ostatnim) 3.100 stołówek przy zakładach pracy. Korzystać z nich będzie 1.400.000 pracujących.

Obiad wydawany przez stołówkę musi zawierać 1.000 — 1.100 kalorii. Składa się on z zupy, drugiego dania, kawy lub herbaty. Mięso podaje się 4—5 razy w tygodniu.

Wobec istniejącego jeszcze w Czechosłowacji systemu częściowej reglamentacji, każdy stołujący się człowiek pracy, oddaje stołówce określoną ilość kartek żywnościowych, tj. około 30% ilości podstawowej, bez kartek dodatkowych, dodawanych pracownikom zależnie od rodzaju pracy. Pracujący opłaca połowę obiadu, to znaczy przeciętnie 7 Kcs, drugą połowę obiadu opłaca zakład pracy.

Drugim rodzajem stołówek są tak zwane stołówki ROH (Rewolucyjnego Ruchu Związków Zawodowych). Stołówki te prowadzone są w rejonach, w których istnieje szereg mniejszych przedsiębiorstw i sklepów, prowadzących stołówki samodzielnych. Pracownicy tych instytucji mogą stołować się w zakładach ROH na tych samych warunkach, jak w stołówkach przy zakładach pracy.

Podstawą zaopatrzenia stołówek są przydziały kartkowe pracujących oraz przydziały specjalne, otrzymywane od ÚRO (Centralna Rada Związków Za-

wodowych). Ponadto przysługuje im pierwszeństwo w otrzymywaniu drobiu, zwierzyny, ryb, serów, warzyw i owoców.

STOŁÓWKI DIETETYCZNE

Stołówki dietetyczne otoczone są w Czechosłowacji specjalną opieką rządu, w celu zabezpieczenia zdrowia mas pracujących. Pierwsze stołówki tego typu powstały w roku 1946. Oparte one zostały na wzorach radzieckich. Przy większych stołówkach zwykłych, stworzono tzw. sektory dietetyczne, z podziałem na 4 grupy według rodzaju koniecznej diety.

Poza stołówkami dietetycznymi stworzono w roku 1948 w Pradze specjalny ośrodek dietetyczny, gdzie każdy pracownik podlega ścisłej kontroli lekarskiej. Lekarze ośrodka prowadzą szczegółowe kartoteki swych pacjentów. Kartoteki te będą podstawą do badań naukowych w dziedzinie diety, prowadzonych przez wydział dietyki eksperymentalnej przy Uniwersytecie w Pradze.

W ośrodku dietetycznym są również stosowane zasadniczo cztery rodzaje diet, podobnie jak w sektorach dietetycznych stołówek zwykłych. Stopniowo jednak przechodzi się tutaj do diety indywidualnej. Sporządzenie posiłków odbywa się pod kontrolą lekarza. W roku 1948 zgłosiło się do Ośrodka 140 osób, w roku 1949 korzystało z niego już 1.200 osób. Po trzech miesiącach dietetycznego odżywiania, stwierdzono poprawę zdrowia u 53% stołowników.

Według wzoru ośrodka dietetycznego w Pradze, rozbudowana będzie sieć placówek tego typu w całym kraju, a przede wszystkim w najważniejszych rejonach przemysłowych.

STOŁÓWKI NA WSI

Akcja organizowania stołówek wiejskich w Czechosłowacji wiąże się ściśle z akcją kolektywizacji wsi. Pierwsze stołówki wiejskie powstały w roku 1949. Organizowano je dorywczo, w okresach największego nasilenia robót w polu, jak żniwa, kopanie ziemniaków, buraków cukrowych, zbiory chmielu. Początkowa liczba chłopów, korzystających z tych stołówek, wynosiła 5.000 z tendencją do szybkiego wzrostu.

STOŁÓWKI DLA MŁODZIEŻY SZKOLNEJ

Stołówki szkolne zaprowadzono tam, gdzie szkoła jest położona daleko od miejsca zamieszkania większości uczniów oraz tam, gdzie duży procent rodziców pracuje zawodowo i nie może czuwać nad odżywianiem dziecka we właściwej porze i we właściwy sposób. Ilość uczniów korzystających ze stołówek

szkolnym szybko wzrasta. W roku 1945 wyrażała się liczbą 523.000, w roku 1953 osiągnęła 703.000.

W niższych typach szkół prowadzi się niezależnie od stołówek tzw. akcję mleczną, szczególnie w dużych miastach. Polega ona na tym, że każde dziecko otrzymuje $\frac{1}{4}$ litra mleka dziennie oraz dużą bułkę. Posiłki mleczne mają, jak wiemy, olbrzymie znaczenie dla prawidłowego rozwoju organizmu dziecięcego.

ZYWIENIE ZBIOROWE NA TERENIE SŁOWACJI

Słowacja, kraj do niedawna mało uprzemysłowiony i gospodarczo zacofany, pozostawał we wszelkich poczynaniach gospodarczych w tyle za ziemiami czeskimi. Dopiero teraz, a ściślej mówiąc w ostatnich czterech latach, poziom zaczyna się wyrównywać. W dziedzinie żywienia zbiorowego na ziemiach słowackich główny nacisk położono na stołówki pracownicze przy zakładach pracy, odsuwając na plan dalszy stołówki szkolne i wiejskie. W roku 1949 istniało przy zakładach pracy 1.000 stołówek obsługujących ze 140.000 konsumentów. Akcję tę prowadzi Słowacka Rada Związków Zawodowych. Stwierdzić można, że zagadnienie żywienia zbiorowego na terenie Słowacji ma duże tendencje rozwojowe i staje się wyrazem szybkiego rozwoju gospodarczego kraju.

UWAGI OGÓLNE

Z zagadnień, związanych z akcją żywienia zbiorowego w Czechosłowacji, na plan pierwszy wybija się sprawa szkolenia nowych, fachowych kadr. Trudne to zagadnienie rozwija pomyślnie ÚRO, szkoląc nowych pracowników i obsadzając nimi stołówki.

Druga ważna sprawa — to konieczność ustawicznego podnoszenia poziomu odżywiania stołowego, nad czym czuwają fachowcy i służba zdrowia oraz kontrolne ROH. Jedną z form podnoszenia jakości posiłków jest współzawodnictwo pracy między poszczególnymi stołówkami. Pociąga to za sobą dbałość stołówek o hodowlę we własnym zakresie trzody chlewnej, drobiu, warzyw i owoców.

Osiągnięte dodatnie rezultaty w dziedzinie zbiorowego żywienia są dla czynników rządzących bodźcem do dalszych starań w myśl wytycznych Planu Pięcioletniego, który zaleca „uzbroić lud pracujący Czechosłowacji w nowe siły, na drodze do Socjalizmu“.

Odpowiedzi Redakcji

Ob. M. — Nowe Miasto n. Pilicą

Wszelkie artykuły, notatki i fotografie nadesłane z terenu, są, w razie zamieszczenia ich w piśmie, honorowane wg normalnych stawek redakcyjnych.

Gospoda w Sosnowcu

Nie podzielamy Waszego stanowiska w sprawie potraw z kaszy i maki. Istnieje wiele smacznych dań z tych produktów poza kaszą z sosem lub mlekiem i kluskami z serem. Duże zastosowanie w gospodach powinny mieć zapiekanki z kasz i ciasta z różnorodnymi wartościowymi dodatkami. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej, przełożona duszonymi jarzynami z sosem grzybowym, kasza jagłana zapiekana z odrzynkami z gotowanego mięsa wieprzowego lub dorszem wędzonym z surówką, zapiekany makaron fabryczny z odrzynkami wędlin i mięsa, zapiekany wermiszel z jarzynami i sosem pomidorowym, zapiekany wermiszel z ostrym serem żółtym, jajem sadzonym i sosem pomidorowym — są potrawami smaczными i pożywnymi. Technika ich wykonania nie jest skomplikowana. Oczywiście, niezbędnym czynnikiem przy stosowaniu

tych potraw jest dobrze funkcjonujący piekarnik, a o to przecież nie jest tak trudno.

Kierownik W. Z. — Płock

W sprawie asortymentu potraw jarskich, donosimy, że wg informacji Wydziału Racjonalizacji, Dep. Żywienia Zbiorowego MHW, przy końcu kwietnia br. została rozesłana w teren receptura dań jarskich i półmiesnych. Receptura ta jest uzupełniona wskazówkami technologicznymi, odnoszącymi się do dań mało rozpowszechnionych. Receptura obejmuje dania jarskie podstawowe o prostej technice przyrządzania dla punktów żywienia o dużej przelotowości i dania przeznaczone do ograniczonej produkcji, ze względu na większą pracochłonność tych potraw. W sezonie więc letnim, planowanie posiłków, w oparciu o recepturę, będzie znacznie ułatwione.

TREŚĆ NUMERU:

22 lipca	1
Henryk Komitau	
— Nowa uchwała Prezydium Rządu	2
Mgr Stanisław Dobrzański i Kazimierz Pyszkowski	
— Obniżenie kosztów własnych w zakładach żywienia zbiorowego	3
Z ZAGADNIENI ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
Mgr Maria Strasburger	
— Wartość owoców i warzyw w żywieniu	6
Inż. Zofia Czerny	
— Bukiet z jarzyn	8
Z ŻYCIA ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	
M. Dudzik i Z. Czerny	
— Rola i znaczenie receptury w normalizacji spożycia	9
Jan Chlebosz	
— CZPG w walce o realizację planu	11
Marian Niczman	
— Mobilizacja sił do wykonania planu w pionie ZSS	12
Mgr Józef Zawada	
— Kontakt i współpraca zakładów żywienia zbiorowego z konsumentem	14
Ludwik Michalski	
— Współzawodnictwo pracy w żywieniu zbiorowym	16
Jan Reterski	
— Mechanizacja urządzeń	17
Sabina Witkowska	
— Wytyczne do planowania punktów elektrycznych	19
W. Zawistowska	
— Wyniki szkolenia I kwartału 1951 roku	20
NASI KORESPONDENCI PISZA	
— Cieszym wykona Plan 6-letni w zakresie organizacji punktów żywienia zbiorowego	21
— Gospoda „Piast” w Katowicach	22
— Bar-Młodocynia „Pasieka” w Krakowie	22
NASZ FELJETON	
— Szuszenie obywatelu	23
CRS GOSPODA SPÓŁDZIELCZA	
Stefan Pawłowski	
— Nie mamy odpadków	23
Marian Trendota	
— Jak wykorzystać lód w gospodach spółdzielczych	25
Stanisława Machaj	
— Więcej warzyw w gospodach spółdzielczych	27
Z DOŚWIADCZEŃ RADZIECKICH	
— Obliczanie ilości i składu pracowników stołówek w ZSRR	29
— Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	30
Wacław Dochnal	
— Zakłady żywienia zbiorowego w Czechosłowacji	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. Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi 48 zł. — półroczna 24 zł. — kwartalna 12 zł.

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 4 ZŁ.

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

Oddano do składu 11. 6. 51. r. Druk ukończono 30. 6. 51. r. Nakład 4900. egz. Pap. druk. sat. VII kl. 60 gr. Drukarnia Akcydensowa, W-wa, Tamka 3. Zam. 1667 2-B-33340.

Cena egzemplarza 4 zł.