

Żywnienie ZBIOROWE

Nr 11

Warszawa, listopad 1951 r.

Rok VI

Wielka rocznica

Revolucja Październikowa dokonała przewrotu, jakiego nie znają dzieje ludzkie — klasa robotnicza objęła władzę w Państwie po to, aby je zorganizować zgodnie z nauką Marksa, Engelsa, Lenina i Stalina. Powstało piewsz na świecie nowoczesne państwo socjalistyczne, a wraz z tym upaństwowienie wszystkich gałęzi produkcji, tworzenie urzędów socjalnych, upowszechnienie kultury itd. W kompleksie tych zasadniczych przeobrażeń znalazło się miejsce i dla organizacji żywienia zbiorowego.

Polska — mimo iż odzyskała niepodległość dzięki stanowisku przywódców rewolucji rosyjskiej — Lenina i Stalina (uchwała Rządu Rewolucyjnego o prawie narodów ciemionych przez Rosję carską do niepodległości, dekret o unieważnieniu wszelkich umów byłego rządu carskiego z Niemcami i Austrią co do rozbiórów Polski) — uległa wpływom zachodnio-europejskiej burżuazji i międzynarodowego kapitalizmu. Jako kraj kapitalistyczny, Polska przedurzędniowa posiada wszystkie cechy, jakie ustrój ten tworzy — wycisk mas pracujących, dbałość o interesy garstki kapitalistów, dla których też istniały i wszelkie urzędy techniczne i kulturalne. W tych warunkach i o racjonalnym żywnieniu mas pracujących nikt nie myślał. Odkrycia Funka i innych uczonych, które zapoczątkowały wprowadzić bogate i ciekawe doświadczenia nad witaminami i spowodowały przewrót w dotychczasowym sposobie odżywiania się, dotyczyły tylko garstki uprzywilejowanych. Z teorii o wartości surowców o konieczności urozmaicania jadłospisów itp. zasad racjonalnego żywienia korzystali tylko nieliczni. A cóż dopiero mówić o organizowaniu akcji zbiorowego żywienia dla mas pracujących!

Wprowadzić już w roku 1915, gdy na całym niemal świecie szalała zawierucha wojenna, prelegent jednego z kursów spółdzielczych w Warszawie roztaczał przed słuchaczami obraz żywienia mas pracujących w ustroju, który przyjdzie, w ustroju socjalistycznym: powstaną wielkie, nowoczesne urządzone jadłodajnie, w których będą się odżywiać wszyscy, nie wy-

łączając rodzin; znikną kuchnie w mieszkaniach prywatnych w dotychczasowej postaci, tysiące kobiet przejdzie do pracy produkcyjnej w fabrykach, warsztatach i biurach, dzięki czemu wzrośnie dobrobyt mas pracujących; Państwo zaoszczędzi miliony na samym tylko opale itd.

Prawdopodobnie prelegent nie przewidywał, że głoszone przez niego idee są tak bliskie urzędnictwu. Ale nie w Polsce, a w Kraju Rad. Bo akcja ta może być prowadzona tylko w ustroju socjalistycznym, gdzie władzę sprawuje lud i gdzie wszystko robi się dla dobra ludu. Toteż w czasie, gdy nasi ówcześni „działacze polityczni” spod znaku II Międzynarodówki czy „Rzeczypospolitej Spółdzielczej” z chwilą odzyskania przez Polskę niepodległości ideę zbiorowego żywienia, jak i wiele innych idei, schowali do lamusa, w Związku Radzieckim organizacja żywienia zbiorowego czyniła z roku na rok coraz widoczniejsze postępy. Toteż dziś w ZSRR całe zastępy uczonych poświęcają się tylko tej sprawie dokonując coraz to nowych wynalazków, mających na celu poprawę stopnia i sposobów odżywiania mas pracujących. Oczywiście z doświadczeń tych i my korzystamy pełną garścią przy organizowaniu żywienia zbiorowego. Jesteśmy wprowadzić jeszcze dalecy nie tylko od doskonałości, ale i od dobrego poziomu na odcinku żywienia zbiorowego. Ale właśnie dziś w rocznicę Wielkiej Rewolucji Proletariackiej, musimy sobie uświadomić, że wzorując się na osiągnięciach radzieckich, wzmagając wysiłki w naszej codziennej pracy, pokonamy wszystkie trudności w walce o lepsze jutro, jaką tocymy pod przewodem przodującej siły narodu — Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej. Dotychczasowe nasze osiągnięcia, dokonane pomimo olbrzymich przeszkód, są najlepszym dowodem, że nie ma siły, która mogłaby nas zatrzymać w walce o budowę podstaw socjalizmu, o Plan 6-letni, w walce o Pokój.

W dniu wielkiego święta mas pracujących przesyłamy najlepsze życzenia naszym kolegom — żywniowcom w ZSRR i w krajach demokracji ludowej, łączymy się myślą i sercem z proletariatem całego świata.

Zakłady żywienia zbiorowego współzawodniczą

(Z narady krajowej Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego)

Miniony okres pracy w żywieniu zbiorowym odznaczył się daleko posuniętym pogłębieniem dojrzałości politycznej wśród aparatu żywienia. Wyraził się on tym, że duża część załóg zakładów pracę swoją opiera o ciągle zdobywaną wiedzę ideologiczną, że pracę swą wykonuje świadomie, że rozumie konkretny swój udział w realizacji Planu 6-letniego, że widzi i dostrzega poza swą pracą konsumenta, któremu chce jak najlepiej służyć. Część załóg zakładów rozumie również, jak się powinien wyrażać jej udział w szeregach ogólnoludzkiego frontu bojowników o pokój.

Odbyta w dniach 18 i 19 września br. w Krakowie narada dyrektorów przedsiębiorstw gastronomicznych z całej Polski była widowiską porównawczą, szlachetnych i wspaniałych wystąpień załóg pracowniczych, które podejmowały szereg zobowiązań, deklarowały swoje uczestnictwo w socjalistycznym współzawodnictwie.

Przytaczamy tutaj treść niektórych zobowiązań po to, aby wyrobić sobie pojęcie o wysokim poziomie moralno-politycznym szeregowych pracowników żywienia, aby dać świadectwo, że w szeregach tych posiadamy zdrowy moralnie i patriotyczny element, rekrutujący się z klasy robotniczej. Możemy mieć zatem pewność, że żywienie zajmie w naszej gospodarce miejsce, jakie wskazuje mu Plan 6-letni.

Delegacja pracowników restauracji „Starmiejska“ podjęła zobowiązanie, które brzmi:

„Pracownicy Zakładów Masowego Żywienia „Starmiejski“ zespołu Krakowskich Zakładów Gastronomicznych, zebrani na naradzie gospodarczej w dniu 17 września br. solidaryzują się z całą klasą robotniczą Polski Ludowej, włączając się do walki ze spekulacją i jej kombinatorami, dezorganizującymi planową gospodarkę artykułami spożywczymi, deklarując przez podjęcie zobowiązań ugruntowanie hasła szerokiego frontu ogólnonarodowego walki o pokój i realizację wielkich zadań Planu 6-letniego.

Zobowiązujemy się do:

1. przekroczenia planu ogólnego o 15%,
2. przekroczenia planu produkcji własnej o 15%,
3. zwiększenia wydajności wartościowej na 1 pracownika o 15%,
4. zwiększenia wachlarza produkcji własnej o 25%.

Zebrani pracownicy zakładu, solidaryzują się z uchwałą ostatniego Plenum Zarządu Głównego Zw. Zaw. Pracowników Przemysłu Spożywczego, postanawiają przystąpić do współzawodnictwa międzyzakładowego o tytuł najlepszego zakładu w przemyśle gastronomicznym, przez podniesienie i uzyskanie najlepszych wyników działalności gospodarczej zakładu. **JEDNOCZEŚNIE WSZYSTKIE ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO CENTRALNEGO ZARZĄDU PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO DO WSPÓŁZAWODNICTWA I PODJĘCIA PODBYTCH ZOBOWIĄZAŃ.**

W ten sposób idąc śladem produjących budowniczych Polski Ludowej, górników, hutników, śladem wybitnych przodowników przemysłu spożywczego, tow. Sylwii Kosińskiej, Jadwigi Ander, Zofii Krocińskiej oraz śladem bohatera pracy socjalistycznej, odznaczonego orderem Sztandaru Pracy tow. Mancewicz — racjonalizatora, oraz całej klasy robotniczej

Polski Ludowej — my pracownicy „Starmiejskiej“ przez podjęcie tych zobowiązań, cały swój wysiłek i zdolność włożymy w realizację wielkiego Planu 6-letniego budowy socjalizmu w Polsce.

Towarzysze i Towarzyszek, pracownicy wszystkich zakładów masowego żywienia Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w Polsce — naprzód do wykonania Planu 6-letniego w zakresie masowego żywienia, naprzód do walki o pokój dla ludów całego świata, o socjalizm i sprawiedliwość społeczną! Każdy procent ponad plan to skrócenie drogi do socjalizmu.

Niech żyje wielki Plan 6-letni!

Niech żyje Polska Zjednoczona Partia Robotnicza i jej Przewodniczący Towarzysz Bierut!

Delegacja restauracji „Wierzynek“ przekazała zobowiązanie załogi o następującej treści:

„Pracownicy Zakładu Zbiorowego Żywienia Krakowskich Zakładów Gastronomicznych „Wierzynek“, zebrani na naradzie gospodarczej w dniu 18. IX, br., doceniając znaczenie realizacji wykonania Planu 6-letniego i budowy zrębu w socjalizmu w Polsce, świadomi swych dążeń i celów — zajął sobie sprawę z tego, jaka rola przypada nam w realizacji planów produkcyjnych, które postawiła przed nami Partia i Rząd. Zdajemy sobie sprawę, że należyte zaopatrzenie świata pracy na odcinku zbiorowego żywienia jest zasadniczym elementem wykonania naszego gigantycznego Planu 6-letniego. Znając doświadczenia pracowników przemysłu gastronomicznego Związku Radzieckiego w pracy naszej kierować się będziemy ich wspaniałymi osiągnięciami.

Jesteśmy przekonani że pod kierownictwem Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, a przewodnictwem pierwszego obywatela Rzeczypospolitej towarzysza Bolesława Bieruta, zadania stojące przed nami wykonamy i zobowiązujemy się do:

- 1) wyeliminowania mank,
- 2) podniesienia o 10% utargu dziennego na jednego kelnera przez położenie większego nacisku na uprzejmą i szybką obsługę.

WZYMAMY JEDNOCZEŚNIE WSZYSTKICH KELNERÓW ORAZ OBSŁUGĘ SAL KONSUMPCYJNYCH Z TERENU CAŁEJ POLSKI DO WSPÓŁZAWODNICTWA NA TYM ODCINKU, a tym samym zadokumentujemy swój poziom polityczny w walce o dobrobyt, pokój i socjalizm. Niech żyje Polska Zjednoczona Partia Robotnicza i jej przewodniczący Towarzysz Bolesław Bierut!

Niech żyje Związek Radziecki i Chorągwy Światowego Obozu Pokoju Towarzysz Józef Stalin!

Przybyła na zjazd sztafeta pracowników zakładów żywienia z Poznania przekazała podjęte zobowiązania załóg Poznańskich Zakładów Gastronomicznych oraz wezwała do współzawodnictwa inne zakłady w Polsce. Oto treść tych zobowiązań:

„Zebrani pracownicy w dniu 15 września 1951 r. w prodującym zakładzie zespołu cukierniczego pracowni „Radosna“, po przeanalizowaniu naszej pracy w okresie II kwartału br. stwierdzamy: Po przystąpieniu w II kwartale 1951 r. do współzawodnictwa pracy i zobowiązania się do wykonywania 800 ciast na jednego zatrudnionego w naszym zakładzie cukiernika przekroczyliśmy nasze zobowiązanie wykonując 941 ciast w 8-godzinny dzień pracy. Nagroda za osiągnięte wyniki — to przechodni proporzec i miano prodującego zespołu Poznańskich Zakładów Gastronomicznych. Obecnie załoga nasza mimo trudnego okresu jakim jest III kwartał, zobowiązała się wykonywać 941 ciast na 1 cukiernika, dziennie. Wymienione zobowiązanie zostanie wykonane. W IV kwartale zobowiązuje-

my się produkować 954 ciasta na jednego cukiernika dziennie i APELUJEMY DO WSZYSTKICH PRZEDSIĘBIORSTW TERENOWYCH CENTRALNEGO ZARZĄDU PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO, ABY POSZŁY ZA NASZYM PRZYKŁADEM NA ODCINKU CUKIERNICZYM.

Zobowiązania pracowników „Jarosza“:

„My, pracownicy Poznańskich Zakładów Gastronomicznych zatrudnieni w zakładzie żywienia zbiorowego „Jarosz“ — zebrani na naradzie roboczej w dniu 17. września 1951 r. po wyczerpującej dyskusji nad kształtem działalności naszego zakładu uchwalamy: przystąpić w IV kwartale br. do zespołowego, międzyzakładowego współzawodnictwa pracy i podajemy następujące zobowiązania:

- a) plan obrotu wyznaczony na IV kwartał wykonać do dnia 14 grudnia br.;
- b) zwiększyć asortyment potraw i zup produkowanych przez umieszczanie w dziennym jadłospisie w okresie IV kwartału jako minimum 25 potraw jaroskich, plus 4 zupy nie wliczając w to pasztecików i paluszków wyprodukowanych we własnym zakresie;
- c) racjonalnie gospodarzyć surowcem przez ścisłe przestrzeganie normatywów i stosowanie się do obowiązujących receptur, jak i przez właściwe magazynowanie i fachową pielęgnację surowca.

DO WSPÓŁZAWODNICTWA Z NAMI W IV KWARTALE BR. WZYWAMY WSZYSTKIE ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO CAŁEJ POLSKI, PODLEGŁE CENTRALNEMU ZARZĄDOWI PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNEGO. Wierzymy głęboko, że wezwanie nasze, rzucone ze szlachetnych pobudek skrócenia drogi do socjalizmu, przyczyni się w większej mierze do zaspokojenia potrzeb konsumentów — oraz w uczciwej rywalizacji wyłoni przodujący zespół pracowników żywienia zbiorowego. Nie wątpimy, że rzucone wezwanie do współzawodnictwa w skali krajowej na ogólnokrajowym zjeździe dyrektorów przedsiębiorstw terenowych Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w Krakowie zmobilizuje pracowników wszystkich zakładów żywienia zbiorowego do szlachetnej rywalizacji z nami. Nie wątpimy też i wierzymy głęboko, że zwycięstwo przypadnie załodze naszego zakładu. Niech utrwała się i potęguje walka o P'wn 6-letni poprzez szlachetne i twórcze współzawodnictwo pracy“.

A oto treść zobowiązań, które przekazała delegacja Katowickich Zakładów Gastronomicznych:

„Jako przodujący w indywidualnym współzawodnictwie w Katowickich Zakładach Gastronomicznych kelnerzy: Piecka Helena i Kowalczyk Henryk w odpowiedzi na apel kelnerów Krakowskich Zakładów Gastronomicznych zobowiązujemy się:

- 1) podnieść dotychczasową średnią wydajność o dalsze 5%,
- 2) dbać o wzorową czystość stołu, nakrycia i naszego rejonu,
- 3) wzorową swoją pracą pociągnąć za sobą całą załogę sal konsumpcyjnych naszych zakładów, by w ten sposób zagwarantować sprawną obsługę konsumenta i przyspieszyć wykonanie rocznego obrotu wcześniej niż w 11 miesięcy. Pracą swoją chcemy podkreślić nasz współudział w ułwie o pokój i budownictwo ustroju socjalistycznego. Wzywamy wszystkie koleżanki i wszystkich kolegów do pójscia naszym śladem.

Zobowiązanie kucharzy Katowickich Zakładów Gastronomicznych:

„My kuchmistrze restauracji „Śląska“ KZG trwając na uwadze wykonawstwo planów gospodarczych, a w szczególności wykonanie wielkiego Planu 6-letniego, będącego jedną z gwarancji utrwalenia pokoju na całym świecie — w zrozumieniu zachodzących wielkich wypadków politycznych i przemian gospodarczych, zobowiązujemy się:

Przez stałe przestrzeganie asortymentu dań, przez ścisłe przestrzeganie normatywów — ukrócić wrogą szepetaną propagandę spekulantów, wytrącając im tym samym broń z ręki. Dzięki należytemu wykorzystaniu wszystkich artykułów spożywczych, przez właściwe ich sporządzanie, zmniejszymy koszt nakładu towarowego, a jednocześnie damy pożywny i zdrowy posiłek światu pracy.

W imieniu kuchmistrzów restauracji „Śląskiej“ Katowickich Zakładów Gastronomicznych wzywamy kuchmistrzów wszystkich zakładów żywienia zbiorowego do naśladownictwa.

Zobowiązania kierowników zakładów żywienia zbiorowego Katowickich Zakładów Gastronomicznych:

„W imieniu kierowników zakładów żywienia zbiorowego Katowickich Zakładów Gastronomicznych, mając na uwadze dobro naszej Ojczyzny w zrozumieniu zadań, stojących przed zbiorowym żywniem, zobowiązujemy się:

Przez należyłą koordynację prac całego Zakładu, unikliwą i oszczędną gospodarkę zmniejszyć do minimum koszt własny i wykazać jak największą rentowność zakładu, a przez należyte dopilnowanie i agitację wpłynąć na personel, aby świat pracy, stołujący się w naszych zakładach, czuł, że zakłady zbiorowego żywienia w zupełności zastępują mu, a nawet przewyższają w dużej mierze żywienie w domu, co umożliwi uaktywnienie jak najszerszej rzeszy kobiet do pracy na rzecz Planu 6-letniego. Jako kierowniczka Rest. „Śląskiej“ w Katowickich Zakładach Gastronomicznych zobowiązuję się wspólnie z Radą Zakładową do tak wysokiego podciągnięcia poziomu uspołecznienia naszej załogi, aby zakład nasz przodował pod względem estetyki sal konsumpcyjnych, zaplecza i wzorowej obsługi świata pracy.

WZYWAM WSZYSTKICH KIEROWNIKÓW ZAKŁADÓW ZBIOROWEGO ŻYWIENIA DO WSPÓŁZAWODNICTWA; aby od tej chwili nie było w Polsce niezadowolonego klienta z powodu nienależytego obsłużenia go czy też złej jakości posiłków i aby nie było w Polsce nierentownego zakładu.

Żałoga zakładu żywienia „Hutnik“ w Nowej Hucie podjęła wezwanie rzucone przez restaurację „Staromiejską“ i tak odpowiada na to wezwanie:

„Pracownicy Krakowskich Zakładów Gastronomicznych „Hutnik“ w pierwszym socjalistycznym mieście Nowa Huta — zebrani na naradzie roboczej w dniu 19.IX. br. odpowiadają na wezwanie restauracji „Staromiejskiej“ w Krakowie i stają do współzawodnictwa.

Po rozpoznaniu się z powyższą uchwałą, po dyskusji i analizie postanawiają:

- 1) przekroczyć p'wn produkcji własnej w IV kwartale o 20%,
- 2) przekroczyć ogólny plan obrotów o 20%,
- 3) zwiększyć wydajność na jednego pracownika o 18%,
- 4) zwiększyć wachlarz potraw o 33%,
- 5) POZA TYM ZOBOWIĄZUJĄ SIĘ DODATKOWO OBNIŻYĆ PLANOWANE ŻUŻYCIE WĘGLA O 15% I WZYWAJĄ NA TYM ODCINKU DO WSPÓŁZAWODNICTWA WSZYSTKIE ZAKŁADY GASTRONOMICZNE W CAŁYM KRAJU.

Wierzymy, że naszym włączeniem się do szlachetnego socjalistycznego współzawodnictwa wzmacniamy ogólnonarodowy front walki o pokój i Plan 6-letni, dając tym samym właściwą odpowiedź sługusom narodowego i międzynarodowego imperializmu i niedobitkom rodzimego i międzynarodowego faszyzmu.

Analiza treści podjętych zobowiązań wykazuje, iż inicjatywa usprawnień skuteczniej i wnikliwiej wychodzi ze strony rzesz pracowników, załóg zakładów, że znacznie wyprzedza inicjatywę aparatu administracyjnego, który nie zawsze dostrzega zarówno możliwości jak i ko-

nieczności usprawnień. Zobowiązania świadczą, iż dotychczas niedostatecznie była oceniana siła rezerw tkwiących w aparacie żywienia. Wnikliwe przyjrzenie się treści podanych tu zobowiązań pokazuje, iż załogi trafnie i celnie wskazują te odcinki naszych niedomagań, które należy usprawnić, których szybkie usprawnienie jest możliwe, a z kolei zrealizowanie tych zobowiązań przybliży znacznie żywienie zbiorowe do ideału, jaki każdy działacz tej gospodarki winien mieć przed oczyma.

Wystarczy przyrzeć się tylko wezwaniu załóg Katowickich Zakładów Gastronomicznych, które brzmi: „Wzywamy wszystkich kierowników zakładów żywienia zbiorowego do współ-

zawodnictwa, aby od tej chwili nie było w Polsce niezadowolonego klienta z powodu nienależytego obsłużenia go czy też złej jakości posiłków itd.“, aby ocenić treść tego zobowiązania, słuszność i trafność oceny dotychczasowych błędów i właściwą drogę, którą błędy te można naprawić.

Cały aparat żywienia niewątpliwie solidaryzuje się z zobowiązaniami podjętymi przez naszych towarzyszy pracy i przez udoskonalenie metod współzawodnictwa w niedługim czasie zajmie zaszczytne przodujące miejsce wśród pracowników handlu uspołecznionego.

MARIAN KULCZYCKI

Na wezwanie redakcji „Żywienia Zbiorowego“

Żałoga „Staromiejskiej“ w Krakowie szybko reaguje na każdą inicjatywę, mającą na celu usprawnienie walki o obniżenie kosztów własnych. Dowodem tego jest rezolucja, którą przytaczamy w całości:

„My, niżej podpisane sprzątaczk i zmywaczki restauracji „Staromiejskiej“, podległej Krakowskiemu Zakładowi Gastronomicznemu, zebrane na doraźnej naradzie roboczej w dniu 24 września br., w czasie której zapoznaliśmy się z treścią artykułu p. t. „Z naszych doświadczeń“ zamieszczonego w naszym czasopiśmie „Żywienie Zbiorowe“ na temat możliwości osiągnięcia oszczędności i usprawnień w naszej pracy, postanawiamy:

1. obchodzić się ostrożnie z naczyniami stołowymi w czasie mycia, aby w ten sposób całkowicie wyeliminować „stłuczki“;
2. sprzętem gospodarczym posługiwać się umiejętnie i racjonalnie, aby nie niszczył się szybko;
3. wycieraczki i chodniki codziennie po trzepaniu przegłądać i natychmiast reperować wszelkie najmniejsze nawet uszkodzenia, przez co wyeliminuje się

możliwość dalszego rozrywania, a tym samym przedłużyć się okres użytkowania tych przedmiotów.

Zdajemy sobie sprawę, że nasze zobowiązania nie są wielkie, ale wiemy, że każda nawet najmniejsza oszczędność zsumowana w skali państwowej daje duże sumy, wobec czego wzywamy wszystkie sprzątaczk i zmywaczki Krakowskich Zakładów Gastronomicznych oraz zakładów gastronomicznych w całej Polsce do współzawodnictwa w myśl wyżej podanych wytycznych.

Powyższym wezwaniem chcemy zadokumentować naszą świadomość klasową, chcemy zarazem maszerować ramieniem przy ramieniu z górnikami, tkaczami, murarzami i wszystkimi robotnikami oraz budować szczęśliwą Polskę, w której jesteśmy pełnowartościowymi robotnikami nie jak dawniej — nie nie znaczącymi „popychadłami“.

Bronisława Solarz, Maria Skrynger, Stanisław Gryga, Anna Bankowicz

Od Redakcji:

Zamieszczając powyższe zobowiązania, Redakcja oczekuje wiadomości z zakładów żywienia zbiorowego wszystkich pionów, które także prowadzą współzawodnictwo, bądź też w tej sprawie.

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Mobilizacja sił do usunięcia braków

Analiza pracy zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS wykazuje, że mimo bezspornej poprawy w poziomie pracy tych zakładów, występują nadal braki i niedociągnięcia, które powodują niezadowolenie ze strony konsumentów i krytykę prasy — najczęściej uzasadnioną.

Jakie są tego przyczyny?

Przyczyn jest kilka. Istotną przyczyną jest nie zawsze dostateczna mobilizacja zespołów pracowniczych do wykonania zadań. W tych zakładach, w których zwoływanie comiesięcznych narad produkcyjnych stało się regułą, stwierdzamy stałą poprawę w wykonywaniu i przekraczaniu planów, w rozszerzaniu asortymentu posiłków, w jakości produkowanych potraw i w stosunku obsługi do konsumenta. Narady produkcyjne kształcą i wychowują zespół pracowniczy, podnoszą poziom jego świadomości

społeczno-politycznej, przyzwyczajają do brania odpowiedzialności za całokształt pracy zakładu, bez względu na zajmowane w nim stanowisko. Na dobrą pracę zakładu składa się nie tylko suma wiadomości fachowych, posiadanych przez poszczególnych członków zespołu pracowniczego, ale i ich postawa przy wykonywaniu pracy. Nie wyrobi dobrej opinii zakładowi żywienia zbiorowego tylko jego kierownik, kucharz czy też kelner lub bufetowa. Rozstrzyga zespolowa i zharmonizowana praca wszystkich pracowników, od sprzątaczk do kierownika włącznie. Związek Spółdzielni Spożywców przywiązuje duże znaczenie do systematycznego odbywania narad produkcyjnych bezpośrednio w zakładach otwartych i zamkniętych, dlatego że przez te narady wyzwalamy uspione dotąd siły, reprezentowane przez zespoły pracowników zakładów.

Tematyka narad produkcyjnych

Na naradach produkcyjnych odbywanych w zakładach przedmiotem analizy powinien być całokształt wyników pracy zakładu za okres od narady ostatniej, a w szczególności następujące elementy:

1. Wykonanie planu obrotu i produkcji. Jeśli struktura obrotów jest nieprawidłowa, to znaczy, jeśli plan produkcji posiłków nie jest wykonywany, a równocześnie plan sprzedaży towarów handlowych jest wydatnie przekraczany, jak to ma miejsce w dużej liczbie zakładów, należy dokładnie przeanalizować przyczyny, które to powodują. Stan ten może być wynikiem niedostatecznych wysiłków personelu produkcyjnego zakładu, podejmowanych celem rozszerzenia asortymentu produkowanych dań. Obsługa kelnerska powinna poinformować o uwagach konsumentów, czynionych w sprawie niedostatecznego urozmaicenia kart dnia, a magazynier — o stanie zaopatrzenia w potrzebne surowce. Zbyt mała produkcja własna zakładów wynika bardzo często z tego, że personel produkcyjny nie dokłada starań, aby jakość posiłków była stale podnoszona. Z uwag pracowników zakładu, którzy najlepiej mogą ocenić swoją pracę i warunki, w jakiej jest ona wykonywana, trzeba wyprowadzić wnioski praktyczne, co należy usprawnić i poprawić, aby plan obrotu i produkcji był nie tylko wykonany, ale i przekroczony.

2. Wysokość kosztów surowca i gospodarka surowcem w ogóle. O rentowności zakładów, a więc o uzyskaniu planowanej akumulacji rozstrzyga w dużym stopniu dobra gospodarka surowcowa. Na podstawie sporządzanych przez zakład raportów i zestawień, należy ustalić ile wyniosły w miesiącu sprawozdawczym koszty surowca zużytego do produkcji i wartość zakupu towarów handlowych. W całym pionie ZSS w II kwartale 1951 r. koszty surowca i wartość towarów handlowych po cenie zakupu wyniosły łącznie 61,6% w stosunku do obrotu. Obecnie koszty te powinny być niższe z uwagi na to, że weliminowana została produkcja obiadów deficytowych. Koszty te kształtują się niejednolicie w różnych typach i kategoriach zakładów. W toku dyskusji na ten temat trzeba zwrócić uwagę czy nie istnieje marnotrawstwo surowca, zarówno w magazynie jak i w kuchni, czy surowiec jest dobrze zabezpieczony przed zepsuciem i zniszczeniem, czy przestrzegana jest receptura itd.

3. Współpraca wzajemna pracowników zakładu. Atmosfera pracy ma duży wpływ na uzyskiwane wyniki przez zakład. Jeśli atmosfera pracy jest zła, to znaczy w wypadku braku właściwej współpracy pomiędzy personelem produkcyjnym a personelem części handlowej zakładu: jeśli nie ma wzajemnego zrozumienia zadań i koleżeńskiej pomocy — zakład taki nie będzie w możności uzyskania dobrych wyników. Trzeba tępić i usuwać wszystkie przeszkody, które powodują złą współpracę pomiędzy poszczególnymi pracownikami zakładu.

4. Zażalenia i reklamacje konsumentów. Cały zespół powinien być zorientowany, jakie uwagi wnoszą konsumenci do książki zażeń. Zgodnie z obowiązującymi w tej mierze zarządzeniami, zażalenia i skargi muszą być rozpatrzone i załatwione niezwłocznie. Jednakże na naradzie produkcyjnej należy odczytać uwagi wniesione przez konsumentów do książki życzeń i zażeń oraz przedyskutować je celem usprawnienia pracy zakładu. Znajomość ich przez zespół pracowniczy posiadać będzie znaczenie wychowawcze i zapobiegne powstawaniu sytuacji, które zmuszają konsumenta do wniesienia swoich uwag do książki życzeń i zażeń.

Na naradach produkcyjnych należy ponadto odczytywać i omawiać aktualne zarządzenia władz państwowych i Związku Spółdzielni Spożywców, jako centrali żywienia zbiorowego. Zarządzenia te dochodzą do zakładów za pośrednictwem macierzystych spółdzielni, ponadto publikowane są w prasie, a m. in. w czasopiśmie „Żywienie Zbiorowe” i „Gazeta Handlowa”. Wskazane jest, aby z czasopisma „Żywienie Zbiorowe” były odczytywane i dyskutowane na naradach produkcyjnych artykuły interesujące zespół. W ten sposób uczestnicy narady pogłębiać będą wiadomości fachowe. Czasopismo „Żywienie Zbiorowe” umożliwia korzystanie z doświadczeń Związku Radzieckiego w dziedzinie żywienia zbiorowego i z doświadczeń zakładów żywienia zbiorowego różnych typów na terenie naszego kraju.

W niektórych zakładach przyjął się dobry zwyczaj, że pracownik powracający z kursu dzieli się na naradzie produkcyjnej wrażeniami odniesionymi na kursie, informuje o korzyściach odniesionych z wykładów oraz z udziału w zajęciach praktycznych. Należałoby przyjąć jako zasadę, stosowaną we wszystkich zakładach, że pracownicy po powrocie z kursu zdają zespołowi relację z jego przebiegu.

Narady produkcyjne zespołu pracowniczego powinny także inicjować podejmowanie zobowiązań w ramach współzawodnictwa pracy.

Zadania komórki zbiorowego żywienia

Analiza pracy zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS wykazuje, że przyczyną szeregu niedociągnięć i braków jest niedostateczna pomoc i opieka instrukcyjna ze strony kierownictwa i administracji spółdzielni. Dla osiągnięcia pełnych wyników oraz usprawnienia i podniesienia poziomu pracy zakładów, nie wystarcza tylko mobilizacja zespołów pracowniczych, zatrudnionych bezpośrednio w zakładach. Zespoły te muszą mieć przekonanie i pewność, że kierownictwo i administracja spółdzielni podejmują ze swej strony wszystko, co jest niezbędne, aby zapewnić zakładom potrzebną pomoc w realizacji zadań.

Spółdzielnie spożywców prowadzą wielobranżową działalność, a więc obrót detaliczny, żywienie zbiorowe, niekarnictwo, masarnictwo i produkcje różną, jak wody gazowe, rozlew piwa itp. Jedynie w nielicznych spółdzielniach, tj. w grupie spółdzielni dużych, żywienie zbiorowe

jest wydzielone w odrębny pion, który prowadzi całokształt spraw i zagadnień żywienia. W olbrzymiej większości spółdzielni sprawy związane z żywieniem zbiorowym prowadzi i załatwiają różne komórki ustrojowe, każda w zakresie swojej specjalności, chociaż główna odpowiedzialność za prawidłowe funkcjonowanie zakładów i za wykonanie zadań spoczywa na komórce (dziale bądź sekcji) zbiorowego żywienia spółdzielni. Od operatywności całej administracji spółdzielni i od zsynchronizowania bieżących prac poszczególnych komórek ustrojowych z aktualnymi potrzebami na dcinku zbiorowego żywienia, uzależnione jest w dużym stopniu pełne wykonanie zadań. Rozstrzygające jednak znaczenie posiada operatywność, inicjatywa i postawa komórki zbiorowego żywienia, w ramach której — zgodnie z wzorcowym regulaminem wewnętrznym spółdzielni, zatwierdzonym przez zarząd ZSS — działają: zespół planowania, zespół technologiczny i nadzoru oraz zespół zaopatrzenia.

W zależności od wielkości spółdzielni, określenie „zespół” jest równoznaczne z określeniem „sekcja” lub „samodzielne stanowisko pracy”.

Zespół planowania opracowuje projekty planów i rozpracowuje nakazy planów, pod kierownictwem komórki koordynacji planowania i komórek planów szczegółowych. Zespół ten sprawdza sprawozdania zakładów z wykonania planów i sporządza zbiorówki sprawozdań oraz analizuje sprawozdania z wykonania planów finansowego, inwestycji i kapitalnych remontów swego odcinka, sporządzone przez komórkę księgowości i komórkę inwestycji i kapitalnych remontów, każdą we własnym zakresie. Na zespole planowania ciąży obowiązek kontroli wykonania planów, opracowywania wniosków w tym zakresie i przeprowadzania korekty. W pracach planistycznych uczestniczy także zespół technologiczny i nadzoru (opracowanie planu obrotu i produkcji oraz planu technicznego).

Do zakresu pracy zespołu technologicznego i nadzoru należy:

1. Wprowadzanie w życie wzorcowych form organizacyjnych, regulaminów i instrukcji, norm wydajności pracy, zatrudnienia, zużycia opatu i materiałów pomocniczych;
2. sprawowanie nadzoru organizacyjnego nad zakładami oraz opracowywanie wniosków w sprawach organizacji wewnętrznej zakładów;
3. sprawowanie nadzoru nad stosowaniem receptur oraz analizowanie jakości surowców i posiłków, kierowanie ustalaniem jadłospisów i opracowywaniem receptur na potrawy regionalne, wzgl. opinicwanie receptur opracowanych przez zakłady;
4. przeprowadzenie kontroli i analizy zużycia surowców, półfabrykatów i fabrykatów przy sporządzaniu posiłków;
5. sprawdzanie dokumentów z poszczególnych zakładów dla księgowości pod względem formalnym i rzeczowym.
6. przeprowadzanie kalkulacji oraz analizy rentowności poszczególnych zakładów, przeprowadzanie kontroli norm wydajności pracy;
7. prowadzenie racjonalnej gospodarki odpadkami;
8. współpraca w popularyzowaniu i rozwoju ruchu współzawodnictwa i racjonalizatorstwa;
9. uczestniczenie w remanentach zdawczo-odbiorczych, przeprowadzanie zwykłych i zniżek cen oraz odpisów;

10. organizowanie i przeprowadzanie narad produkcyjnych kierowników zakładów, kontrola ksiąg życzeń i zażeń;

11. czuwanie nad stanem sanitarnym zakładów.

Do zakresu pracy zespołu zaopatrzenia należy:

1. zbieranie i analizowanie zamówień zakładów na surowce główne i pomocnicze;
2. realizowanie planu zbiorowego żywienia przez należyte i terminowe zaopatrzenie zakładów;
3. czuwanie nad właściwym kształtowaniem się remanentów w zakładach oraz kontrola zużycia materiałów pomocniczych i opatu na podstawie ustalonych norm zużycia.

Usunąć istniejące braki

Komórka zbiorowego żywienia spółdzielni, stanowiąca nadbudowę organizacyjną nad zakładami, wykona dobrze stojące przed nią zadania, jeśli poszczególni jej pracownicy posiadają będą szczegółowo wyspecyfikowany zakres czynności i jeśli zakres ten będzie wykonywany z pełnym poczuciem odpowiedzialności. W przeciwnym razie istnieje chaos organizacyjny, który sprzyja opóźnieniom w załatwianiu spraw, bądź powoduje, że niektóre z zadań w ogóle nie są realizowane lub realizowane źle. Zakres czynności każdego pracownika powinien być potwierdzony na piśmie przez kierownika komórki, co umożliwi wyraźne ustalenie odpowiedzialności za daną sprawę lub zagadnienie.

Oceniając od strony merytorycznej pracę komórek żywienia zbiorowego spółdzielni, stwierdzić trzeba, że w licznych wypadkach występują braki o znaczeniu zasadniczym, które ujemnie wpływają na wyniki pracy zakładów. Do braków tych zaliczyć należy: a) niedość dogłębne i trafne opracowywanie planów obrotu i produkcji oraz wskaźników wydajności dla poszczególnych zakładów; b) niedostateczny nadzór nad pracą zakładów; c) nieprzeprowadzanie analizy zużycia surowców i analizy rentowności zakładów; d) brak troski o realizację planu zaopatrzenia zakładów; e) opóźnianie w przekazywaniu zakładom aktualnych zarządzeń władz państwowych i ZSS.

W wielu spółdzielniach istnieje duża rozbieżność w wykonawstwie planu obrotu i produkcji przez poszczególne zakłady. Niektóre zakłady plan obrotu z reguły przekraczają, nawet w dużym odsetku, inne zaś planu nie wykonują. Jeśli zakład plan obrotu z reguły przekracza, nie wynika to tylko z dobrej mobilizacji jego zespołu pracowniczego. Ma to często bowiem źródła w złym podziale planu na poszczególne zakłady. Przy ustalaniu planów dla poszczególnych zakładów nie zawsze są brane pod uwagę takie elementy, jak zdolność produkcyjna, możliwości zbytu, typy zakładów, czynnik sezonowości itp. Podobnie rzecz przedstawia się ze wskaźnikami wydajności. W ramach tej samej spółdzielni powinny być przepracowane i ustalone różne wskaźniki wydajności dla poszczególnych zakładów, w zależności od typu zakładu, jednakże w granicach wskaźnika ustalonego nakazem planu. Ustalając jednakowy wskaźnik wydajności np. dla baru i dla jadłodajni, popełniamy błąd. Bar, z uwagi na jego charakter, jest w możności wypracować znacznie wyż-

szy wskaźnik wydajności niż np. jadalnia, która wymaga obsługi kelnerskiej i nie posiada — w przeciwieństwie do baru — wyszynku napojów alkoholowych.

Niedostateczny nadzór nad pracą zakładów ma ten skutek, że zakładami kieruje się zza biurka. Z pojęciem nadzoru łączy się pomoc instrukcyjna, której zakłady bardzo potrzebują, nie mogąc we własnym zakresie rozwiązać niektórych zagadnień, np. kontrola kart jadłospisowych pod kątem trafności zestawów i stosowania szerokiego asortymentu posiłków może być skutecznie przeprowadzana jedynie bezpośrednio w zakładach. Pomoc fachowca-technologa wyjaśni pracownikom produkcyjnym ich wątpliwości i dopomoże do przełamania oporów i trudności. Organizację pracy w zakładach można usprawniać również jedynie przy zwiększonym nadzorze ze strony komórki zbiorowego żywienia spółdzielni.

O wynikach cyfrowych w zakresie rentowności zakładów, komórki zbiorowego żywienia spółdzielni dowiadują się najczęściej dopiero z księgowości, po zestawieniu okresowych bilansów. Tymczasem komórka dysponuje materiałem, który pozwala jej na wstępne ustalenie wyników rentowności. Takim materiałem jest np. sprawozdanie z wykonania planu zaopatrzenia (zużycie surowca), które najczęściej nie jest dogłębnie analizowane, chociaż umożliwia ono ustalenie wysokości kosztów surowca w stosunku do obrotu. Ścisłe przeprowadzanie kalkulacji posiłków w zakładach i kontrola tej kalkulacji przez komórkę żywienia zbiorowego spółdzielni, zabezpiecza właściwe zużycie surowca i rentowność. Analiza wykonania planu zatrudnienia i wskaźników wydajności dostarcza również materiału do ustalenia poglądu na rentowność zakładu. Materiały dostarczane przez księgowość w terminie późniejszym, jako dające pełny obraz rentowności, wymagają dokładnego przeanalizowania i wyprowadzenia ostatecznych wniosków, co należy uczynić dla uzyskania w pełni zaplanowanej obniżki kosztów własnych i wypracowania akumulacji.

Realizacja planu zaopatrzenia zakładów stanowi jeden z podstawowych warunków wykonania planu obrotu i produkcji. Na terenie większości spółdzielni pula towarowa dla potrzeb żywienia zbiorowego została wyodrębniona. Ale nawet wyodrębnienie puli nie zwalnia

komórki zbiorowego żywienia od stałej troski o to, aby zaopatrzenie zakładów było należyte i terminowe. Spółdzielnie nie czynią dostatecznych zabiegów o dodatkowe zaopatrzenie zakładów żywienia i nie wykorzystują w tym celu źródeł zdecentralizowanych. Wskutek tego zakłady odczuwają brak niektórych surowców do produkcji posiłków, chociaż surowce te są na rynku. Komórki zbiorowego żywienia powinny dopilnować na terenie spółdzielni, aby potrzebna zakładom pula towarowa nie była umniejszona na rzecz obrotu detalicznego.

Zakłady są nieraz informowane z opóźnieniem przez komórkę zbiorowego żywienia o aktualnych zarządzeniach władz państwowych i ZSS. Szybkie przekazywanie tych zarządzeń drogą wewnętrznych okólników, bądź na naradach produkcyjnych kierowników zakładów, nawet doraźnie zwoływanych, jeśli chodzi o sprawy wyjątkowo pilne — podniesie sprawność organizacyjną pionu ZSS i zabezpieczy niezwłoczne realizowane wytycznych przez cały zespół.

Zagadnienie współpracy komórki zbiorowego żywienia z innymi działami pracy spółdzielni i występujące w tym zakresie braki — wymagają oddzielnego omówienia.

Pion żywienia zbiorowego ZSS jako całość — wykonuje zasadnicze zadania, ustalone Narodowym Planem Gospodarczym na rok 1951. To co stanowi dużej miary brak w naszej pracy — to brak analizy, tak niezbędnej w gospodarce planowej. Nie analizując szczegółowo wykonania planu w podstawowych jego elementach, komórki zbiorowego żywienia spółdzielni nie są w możności podjąć w porę środków zaradczych, zabezpieczających pełne i prawidłowe wykonanie planu, zgodne z potrzebami gospodarki narodowej na etapie budowy podstaw socjalizmu. Usunięcie tego braku w naszej pracy, jak również szeregu innych braków natury organizacyjnej, a w szczególności stosowanie zespołowych metod pracy — pozwoli pionowi żywienia zbiorowego ZSS na lepsze niż dotąd wykonanie zadań gospodarczych i społecznych. Celem usunięcia tych braków musimy zmobilizować siły aparatu administracyjnego (nadbudowy), podobnie jak mobilizujemy zespoły pracownicze zakładów.

MARIAN NICZMAN

Doświadczenia i osiągnięcia ZSRR — przykładem i pomocą dla polskiej klasy robotniczej w walce o Pokój i Plan 6-letni.

Kontrola wykonania planu

Wykonanie planu jest obok jego sporządzenia najważniejszą fazą planowania gospodarczego w zakładzie żywienia zbiorowego. Plan jest ustawą i powinien być bezwzględnie wykonany. Z tych względów specjalne znaczenie posiada kontrola wykonania planu. Zachodzi więc pytanie — kto jest odpowiedzialny za wykonanie planu i na kim spoczywa obowiązek jego realizacji. W zasadzie — na kierowniku zakładu; ponieważ jednak plan realizuje cała załoga, więc faktycznie również i ona jest odpowiedzialna za wykonanie. Niewykonanie planu pociąga za sobą nie tylko sankcje wobec kierownictwa, lecz i utratę premii całego personelu, który musi czuć się współodpowiedzialnym za działalność zakładu.

Kontrola bieżąca

Rozróżniamy kilka metod kontroli wykonania planu: a) kontrola bieżąca dokonywana przez kierownika zakładu, b) kontrola przewidziana obowiązującymi przepisami (miesięczne i kwartalne sprawozdania z wykonania planu, przesyłane do organów wyższych hierarchicznie), c) kontrola doraźna, dokonywana przez nadrzędne organizacje i rady narodowe. Z metod tych największe znaczenie posiada bieżąca kontrola wykonywania planów, którą powinien przeprowadzać kierownik zakładu. Kontrola tego rodzaju ma na celu opracowanie, poprzez ciągłą obserwację działalności zakładu, codziennych raportów z działalności zakładu, dotyczących najważniejszych elementów pracy (obróć, produkcja w ujęciu wartościowym i ilościowym, koszty i rentowność), ustalenie zasadniczych przyczyn hamujących realizację planu gospodarczego oraz przedsięwzięcie natychmiastowych kroków w kierunku ich likwidacji. Plan produkcji i obrotu stanowi zasadniczy trzon planu gospodarczego i od sposobu jego realizacji zależy całe wykonanie planu.

Po ustaleniu stopnia wykonania planu miesięcznego kierownik zakładu winien przeanalizować dokładnie cyfry obrotu dziennego, porównać je z obrotem dni poprzednich i ustalić tendencje rozwojowe czy też zastoju zakładu. Kierownik posiada szerokie możliwości bieżącej analizy działalności zakładu w oparciu o dane statystyczne, zebrane ankiety od konsumentów, wyniki konferencji z konsumentami, przeprowadzane z nimi bezpośrednio rozmowy, uwagi w książce życzeń i zażaleń, protokoły z lustracji zakładu.

Przyczyny niewykonania planu w zakładzie mogą być różnorodne, wpływ na nie posiadają wszystkie elementy działalności, a więc dobór i wydajność personelu, organizacja pracy, wyposażenie techniczne pomieszczenia, zaopatrzenie, lokalizacja zakładu. Ustalenie przyczyn jednak nie wystarczy, należy je dokładnie przeanalizować, a następnie podjąć natychmiastowe kroki w celu ich usunięcia. Dla

przykładu można podać, że często spotykaną przyczyną niewykonania planu produkcji i obrotu jest niedostateczne zaopatrzenie zakładu w surowce do produkcji oraz w towary handlowe. Kierownik zakładu winien dokładnie przeanalizować nie tylko możliwości usprawnienia zakupu w punktach sprzedaży hurtowej ze źródeł zcentralizowanych, lecz również rozszerzyć możliwości zakupu w miejscowych źródłach zaopatrzenia (producenci rolni, spółdzielnie produkcyjne). Kierownik zakładu winien dążyć do zorganizowania własnej bazy zaopatrzeniowej (ogrodki warzywne, owocowe, gospodarstwa rolne).

Dalszą, również często spotykaną, przyczyną niewykonania planu produkcji i obrotu jest wadliwie zorganizowana praca personelu w zakładzie. Kierownik zakładu posiada w tej dziedzinie możliwości ogromnej inicjatywy usprawnienia pracy przez właściwe ustawienie pracowników, należytą koordynację pracy. Każde usprawnienie, każdy nowy pomysł racjonalizatorski może przyczynić się do wykonania planu produkcji i obrotu. Ważną przeszkodą dla rozwoju działalności zakładu stanowi brak odpowiednich pomieszczeń (sal konsumpcyjnych, zaplecza gospodarczego). Kierownik zakładu winien w takich wypadkach zorientować się czy nie istnieją możliwości rozszerzenia lokalu przez dobudowanie nowych pomieszczeń lub dołączenie sąsiadujących lokali.

Narady produkcyjne

Narady produkcyjne — to specjalny rodzaj kontroli wykonania planu. Zbiorowa dyskusja nad przebiegiem wykonania planu umożliwia ustalenie wszelkich niedociągnięć i braków w pracy oraz możliwości ich usunięcia. Ten rodzaj kontroli stanowi bardzo ważny czynnik w usprawnieniu działalności zakładu.

Kontrola na podstawie sprawozdań

Zasadnicze znaczenie posiada kontrola wykonania planów przez przedsiębiorstwa terenowe na podstawie otrzymywanych sprawozdań statystycznych. Kontrola taka nie polega tylko na szczegółowej analizie sprawozdań i ustaleniu przyczyn ewentualnego niewykonania planu, ale przede wszystkim na przedsięwzięciu środków zaradczych, a więc na wydaniu odpowiednich zarządzeń kierownictwu zakładów, na dokonaniu bezpośredniej kontroli zakładu itp. Przy analizie otrzymywanych sprawozdań z wykonania planów zakładów należy ustalić tzw. słabe ogniska planu, tj. najgorzej pracujące zakłady. Te słabe ogniska należy zlikwidować bądź przez zmianę kierownictwa bądź przez udzielenie jak najdalej idącej pomocy w zwalczaniu lokalnych trudności.

Często stosowanym sposobem kontroli realizacji planu przez przedsiębiorstwa są tzw.

sprawozdania operatywne, które nadsyłają zakłady w okresach dekadowych, dwudekadowych względnie miesięcznych. O ile sprawozdania statystyczne z wykonania planu umożliwiają przedsiębiorstwu analizę okresową, o tyle sprawozdania operatywne, zwłaszcza dekadowe, dają podstawę do bieżącej kontroli wykonania planów w ciągu miesiąca. Rola i znaczenie sprawozdań dekadowych, zawierających jedynie najważniejsze elementy (produkcja i obrót, sieć), uwydatnia się specjalnie w tych jednostkach, które napotykać na szereg trudności w realizacji planu. Sprawozdania dekadowe umożliwiają przedsiębiorstwu nadzorującym wykonanie planu zakładów, przeprowadzenie szeregu interwencji jeszcze w ciągu miesiąca sprawozdawczego. Doświadczenia wykazują, że interwencja ze strony organizacji nadrzędnej, przedsięwzięta w porę, umożliwiła niejednokrotnie usunięcie przeszkód hamujących wykonanie planu.

Niektóre jednostki uchylają się od wprowadzenia sprawozdań dekadowych. Jest to postępowanie niewłaściwe, gdyż w interesie każdej

centrali żywienia zbiorowego leży trzymanie ręki na pulsie działalności zakładów, jak najszybsze wykrywanie niedociągnięć i jak najszybsza ich likwidacja. Centrale nie posiadające sprawozdań dekadowych nie są w stanie przeprowadzić akcji mobilizacyjnej do wykonania planu, co w konsekwencji prowadzi do niezrealizowania zadań narodowego planu gospodarczego.

Doraźna kontrola wykonania planu w zakładach, przeprowadzana przez organizacje nadrzędne i rady narodowe, posiada dużą wartość zwłaszcza, jeśli jest częsta i wnikliwa i ma na celu nie tylko wykrycie uchybień ale i udzielenie pomocy kierownictwu przy przezwyciężeniu trudności.

Zagadnienie kontroli wykonania planu w zakładach nabiera szczególnej wagi ze względu na zbliżający się ostatni etap walki o wykonanie planu żywienia zbiorowego na rok 1951. Centralne jednostki planujące winny przystąpić niezwłocznie do uaktywnienia kontroli, gdyż ambicją przedsiębiorstw winno być nie tylko 100% wykonanie planu ale i jego przekroczenie.

mgr JÓZEF ZAWADA

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE I GOSPODARCZE

Organizacja zaopatrzenia i transportu

Wiemy dobrze, że jedną z podstawowych cech sprawnej organizacji placówek żywienia zbiorowego to terminowa dostawa produktów żywnościowych.

Jeśli przyjrzymy się bliżej którejś z Central Handlowych, zaopatrujących placówki żywienia zbiorowego w produkty żywnościowe, to zobaczymy sznur wozków, rowerów, furmanek i samochodów, stojących przed hurtownią. W hurtowni zaś spotykamy referentów zaopatrzenia różnych instytucji, portierów i kierowniczek pensjonatów i kolonii, kierowników gospód, kucharki i innych pracowników placówek żywienia zbiorowego, wyczekujących na dostawę. Każdemu się spieszy, każdy chce być pierwszy. Odprawa każdego z takich klientów trwa „nieco dłużej” niż odprawa normalnego klienta, ze względu na pobieraną ilość towaru. Wszystko to razem stanowi obraz tego, co dzieje się np. w takiej Centrali Mięsnej.

Zalóżmy, że w Zakopanem, z Ośrodka FWP odbiera towar 50 odbiorców z 50 domów wypoczynkowych, a czas obsługi przez pracowników CH łącznie z wypisaniem rachunku dla jednego z odbiorców trwa, licząc najkrócej (nieosiągalne w praktyce) tylko 5 minut, to pięćdziesiąty z kolei odbiorca otrzyma swój towar po 5 godzinach. Pamiętając o tym, że FWP w Zakopanem posiada tylko część domów wypoczynkowych, a resztą zarządzają inne instytucje — możemy sobie wyobrazić, jakie sceny rozgrywają się w dniu dostawy w takiej Centrali Handlowej. Zastanówmy się nad tym, ile marnuje-

my roboczogodzin dziennie na czekanie, ile stąd wynika przestojów dla środków transportowych, ile zdenerwowania przy stwierdzaniu chociażby tego, kto jest pierwszy itp.

W okresie letnim dostawa świeżego mięsa i jarzyn jest podstawą dobrego jadłospisu, gdyż nie robimy wielkich zapasów w magazynie i opieramy się raczej na częstej dostawie świeżych produktów. Zaobserwujemy, co teraz dzieje się w kuchni takiej placówki żywienia, która ma przygotować obiad na godzinę 13, a o godzinie 11 zaopatrzeniowca jeszcze z mięsem nie widać. Tragedia... ponieważ wszystko opiera się na dostawie niezbędnego surowca. A efekt końcowy, to przemęczony pracownik i niezadowolony gość.

Odpowiedzmy zatem na pytanie, po co czeka ten sznur pojazdów i dlaczego musi czekać? Dlaczego np. samochód z „Orbisu” czeka od chwili, gdy referent zaopatrzenia stanął w ogonku, do momentu, gdy ostatni kosz z towarem zostanie przygotowany i załadowany? Po co w tym samym czasie stoi kilka godzin samochód FWP i furmanka z gospód spółdzielczych i furgonetka z PZU czy ZUS oraz kolonii dziecięcych, WDW, z sanatoriów, prewentiów itp.? Dzieje się tak dlatego, że w niektórych miejscowościach nie mamy należycie zorganizowanego systemu zaopatrzenia i stąd właśnie powstają nie tylko niezadowolenie, lecz również masa straconych roboczogodzin.

W końcu i tak wszyscy muszą towar otrzymać, ale czy nie można zaopatrzenia usprawnić,

ująć w pewne formy organizacyjne, zmierzające do usunięcia zamieszania i chaosu? Czy na tym odcinku istnieje współpraca pomiędzy poszczególnymi placówkami żywienia i Centralą? Widzimy tylko, że każdy jest ważny, każdy chce być pierwszy i co roku sprawa się pogarsza, gdyż każdy rok przynosi dalszy rozwój placówek żywienia zbiorowego, i coraz to szerszy rozwój akcji socjalnej.

Jak zaradzić złu?

Powinniśmy wspólnie z miejscową Radą Narodową i Organizacją Partijną ustalić nie to, kto ważniejszy i kto pierwszy, lecz taki harmonogram sprzedaży, który dałby nam możliwość sprawnego i terminowego zaopatrzenia w produkty żywnościowe naszych placówek żywienia, pozwoliliby zaoszczędzić dziesiątki tysięcy zmarnowanych dotychczas roboczogodzin i zmniejszając koszty własne, podnieść jakość i sprawność obsługi.

Przyjemnie byłoby przyjechać np. do Centrali Ogrodniczej i stwierdzić, że nie trzeba czekać, bo na harmonogramie wyraźnie zaznaczone: „poniedziałek, godz. 10 — 13 domy wypoczynkowe FWP“. A więc szybko do roboty, nikt nie przeszkadza, nikt się nie denerwuje, towar wg zamówienia poważony i przygotowany, tylko sprawdzić jakość, wagę i rachunek, po czym odjazd, gdyż od godz. 13 pobiera towar PZU.

Fantazja? Chyba nie. Zastanówmy się uważnie, czy ważne to zagadnienie da się wszędzie rozwiązać, a jeśli tak, to podam przykład, w jaki sposób każda CH chcąc zadowolnić odbiorców i zaoszczędzić sobie kosztów własnych, powinna opracować uzgodniony z kierownikami placówek żywienia harmonogram sprzedaży.

Przyjmujemy, że dostawy produktów żywnościowych odbywają się w periodycznych odstępach czasu i możemy przecież uniknąć chociażby tego, aby w jednym dniu nie spotkać się od razu w jednej centrali, co obecnie często się zdarza. A jeśli już koniecznie w tym samym dniu, to przynajmniej nie w tym samym czasie.

Opracujmy zatem taki przykładowy „harmonogram sprzedaży“ (przykład Nr 1).

Jeśli uda się nam wprowadzić go w życie, zgodzimy się z tym, że uprościliśmy już znacznie pracę, ale to nie wszystko. Jako kierownicy placówek możemy jeszcze ułatwić — dajmy na to — Centrali Ogrodniczej, a równocześnie i naszym instytucjom, pobranie produktów w ten sposób, że np. na tydzień naprzód złożymy wiążące zamówienie, z którego będzie wynikać, że FWP zamawia na poniedziałek 1.500 kg pomidorów, 250 kg winogron itd. dając tym samym centrali możliwość odpowiedniego zaopatrzenia magazynu, a zarazem należytego przygotowania poszczególnych partii towarowych (przykład Nr 2).

W ten sposób referent zaopatrzenia, w oznaczonym dniu i o ściśle określonej godzinie, udaje się do odnośnej centrali, gdzie nie traci czasu na wyczekiwanie, ponieważ ma przygotowane już partie towarowe i nie pozostaje mu nic wię-

cej, jak sprawdzić je pod względem ilości i jakości, pokwitować odbiór i natychmiast ładować na środki lokomocji, po czym czuwa już tylko nad rozwiezieniem towarów do podległych danemu ośrodkowi placówek, a w powrotnej drodze przywozi i oddaje w centrali z powrotem opróżnione opakowanie.

Plan dostaw towarowych

Jak należy sporządzić konkretne zamówienia, jeśli dana instytucja posiada więcej placówek żywienia, żeby zobowiązać Centralę Handlową do dostawy, zaś daną instytucję do odbioru i to aż na tydzień naprzód? Otóż każda instytucja powinna opracować plan dostaw towarowych, uzgodniony z harmonogramami sprzedaży poszczególnych central handlowych (przykład Nr 3).

Kierownicy placówek żywienia sporządzają wtedy do referatu zaopatrzenia swej instytucji zamówienia towarowe, na podstawie których referat zaopatrzenia opracuje zbiorcze zamówienia, jak w przykładzie Nr 2 i składa je w odpowiednim terminie do CH.

Zdawać by się mogło, że wszystko już jest w najlepszym porządku. Jeśli jednak nie opracujemy następnie dokładnego rozkładu jazdy dla naszych środków lokomocji, to znów w całym tym systemie zaczną się niedociągnięcia, spowodowane tym, że nie odbierzemy i nie dostarczymy na czas produktów żywnościowych. Chcąc opracować dokładnie rozkład jazdy dla naszych pojazdów, musimy go ściśle dostosować do planu dostaw towarowych (przykład Nr 3) i doprowadzić do współpracy pomiędzy referatem zaopatrzenia, a referatem transportowym naszej instytucji, gdyż tylko tą drogą możemy osiągnąć pożądane rezultaty.

Pojazdy muszą mieć ściśle określoną marszrutę, obejmującą placówki, które obsługują oraz wyposażenie w pomocnicze środki transportowe i odpowiednią ilość pracowników, by szybko i sprawnie dokonywać za- i wyładowania towarów (przykład Nr 4).

Strona organizacji zaopatrzenia i transportu różna będzie w każdej miejscowości i może nawet doskonalsza od tej, jaką podaję. Niemniej jednak mogę stwierdzić na podstawie własnych doświadczeń i obserwacji, że dobrze przemyślany i zaplanowany system zaopatrzenia pozwoli nie tylko wykorzystać prawie w stu procentach środki transportowe i zapobiec wszelkim przestojom, ale nie będzie też absorbował tylu pracowników, tak bardzo potrzebnych w tym czasie w produkcji.

Nie mogę wyprowadzić danych, ile zaoszczędzono przez zastosowanie planowego i centralnego zaopatrzenia poszczególnych placówek, gdyż dokładną statystykę jestem w stanie przećwiżyć tylko w stosunku do jednej instytucji. Same koszty robocizny, związanej z zaopatrzeniem, zmniejszyły się o 75%, zaś wydajność pojazdów wzrosła o 81%.

Zainteresowanych powyższym zagadnieniem jest wielu. System planowego zaopatrzenia za-

zębą się przecież o wszystkich odbiorców danej miejscowości.

Podając rozwiązanie problemu, który ma tak wielki wpływ na jakość naszej produkcji, stopień wykonania naszych usług i koszty własne, nie chciałbym zakończyć tym, że omawiany wyżej system organizacji jest pierwszym i ostatnim, jaki zastosowano w tej dziedzinie. Co do tego, że jest pierwszym — nie mam wątpliwości. Widzimy jednak szalone postępy i zmiany w życiu gospodarczym Polski Ludowej, za-

tem i tutaj musi nastąpić poprawa. Przyznajmy otwarcie, że w sposobie dostaw artykułów żywnościowych do tej pory niewiele się zmieniło od czasu prowadzenia prywatnych hoteli, pensjonatów i restauracji. Chcąc błędy w tym zakresie ostatecznie usunąć, trzeba poświęcić temu tematowi dużo więcej miejsca, gdyż stanowi on w dziedzinie żywienia zbiorowego istotny problem, który musi wreszcie znaleźć rozwiązanie.

FRANCISZEK SMOLARZ

Harmonogram sprzedaży Centrali Ogrodniczej

Przykład Nr 1

Godz. ca—do	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota
7—8	Sklepy det.	Sklepy det.	Sklepy det.	Sklepy det.	Sklepy det.	Sklepy det.
8—9	FWP	Orbis	PZU	WDW	Prewent.	SP
9—10	FWP	Orbis	PZU	WDW	Prewent.	SP
10—11	FWP	Kolonie	PZU	FWP	Gospoda 2	Kolonie A
11—12	FWP	Gospoda 1	Kolonie A	FWP	„ 1	Kolonie B
12—13	FWP	„ 2	„ B	FWP	Kolonie A+B	PZU
13—14	WDW	Prewent.	SP	FWP	Orbis	PZU
14—15	WDW	Prewent.	SP	FWP	Orbis	PZU
od 15—	Przyjmowanie towarów					

Z a m ó w i e n i e

Przykład nr 2

dostaw towarowych z Centrali Ogrodniczej dla Ośrodka FWP w Wiśle,
na poniedziałek, dnia..... 1951 r.

(w kilogramach)

Nazwa DW	Pomidory	Śliwki węg.	Jabłka kompot.	Buraki	Marchew	Kapusta biała	Groszki deser.
Postęp.	kg 150	kg 120	kg 80	kg 50	kg 50	kg 50	kg 40
Przodownik	„ 200	„ —	„ 100	„ —	„ 100	„ 50	„ 80
Wolność.	„ 50	„ 250	„ —	„ 150	„ 50	„ 100	„ —
Górnik	„ —	„ 50	„ 40	„ 80	„ 70	„ —	„ 60
Hutnik.	„ 110	„ 75	„ 75	„ 125	„ —	„ 125	„ 75
Jedność.	„ 100	„ 110	„ 60	„ 85	„ 60	„ 70	„ 80
Wypoczynek	„ 50	„ 25	„ 60	„ 50	„ 90	„ 75	„ 40
R a z e m	kg 660	kg 630	kg 415	kg 540	kg 420	kg 470	kg 375

Przykład nr 3

Plan dostaw towarowych dla domów wypoczynkowych FWP w Wiśle

Godz. od — do	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota
7 — 8	mleko, piecz.	mleko, piecz.	mleko, piecz.	mleko, piecz.	mleko, piecz.	mleko, piecz.
8 — 9	CO owoce, uarywa	CM mięso	CR ryby	CM mięso	CMi nabiał	Centr. Mięsna
9 — 10	CO	CM	CR	CM	CMiecz.	CM
10 — 11	CO	—	Centr. Spoż.	CO	CMi:cz.	CM
11 — 12	CO	—	„ „	CO	węgiel	—
12 — 13	CO	—	„ „	CO	koks	—
13 — 14	CO	—	„ „	CO	drzewo	—
14 — 15	CO	—	„ „	CO	—	—

ROZKŁAD JAZDY

pojazdów mechanicznych i konnych

Pojazd nr	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota
1	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Centrala Ogrod- nicza. Obsługa rejonu 7.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mięsna 11 — 15 Zwózka węgla. Obsługa rejonu 7.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Rybna. 10 — 15 do dyspozycji wydz. gosp. Obsługa rejonu 7.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mięsna. Obsługa rejonu 7. 11 — 15 Zwózka siana. Obsługa rejonu 7.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mlecz. Obsługa rej. 7, 6. 11 — 15 Zwózka ziemi- niaków.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mlecz. 11 — 14 konserwacja wo- zów i uprząży. Obsługa rejonu 7.
2	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Centrala Ogrod- nicza. Obsługa rejonu 4	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mięsna. 11 — 15 Zwózka węgla. Obsługa rejonu 5.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Zwózka odpad- ków i wywóz śmieci. Obsługa rejonu 7 i 5.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mięsna. 11 — 15 do dyspozycji wydz. gosp. Obsługa rejonu 5.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mlecz. Obsługa rej. 5 i 4. 11 — 14 Zwózka węgla.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mlecz. 11 — konserwacja wo- zów.
3	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Centrala Ogrod- nicza. Obsługa rejonu 5.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mięsna. 10 — 15 Zwózka ziemi- niaków Gm. Spółdz. Obsługa rejonu 4.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Rybna. 10 — 15 Zwózka siana. Obsługa rejonu 4.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mięsna. 10 — 15 Zwózka odpad. Obsługa rejonu 4.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mlecz. Obsługa rej. 3 i 2. 11 — 15 Zwózka ziemi- niaków.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mlecz. Obsługa rejonu 4. 10 — konserwacja wo- zów i uprząży.
4	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Centrala Ogrod- nicza. Obsługa rejonu 6.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mięsna. 10 — 15 Zwózka węgla. Obsługa rejonu 5.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Zwózka węgla. Obsługa rejonu 6.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mięsna. 10 — 15 Zwózka ziemi- niaków. Obsługa rejonu 6.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 11 Centrala Mlecz. 11 — 15 do dyspozycji wydz. gospod. Obsługa rejonu 1.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mlecz. Obsługa rejonu 6. 10 — konserwacja wo- zów i uprząży. kucie koni.
5	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 15 Centrala Ogrod- nicza. Obsługa rejonu 1, 2 i 3	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mięsna. 10 — 15 Belsko, art. go- spodarcze. Obsługa rejonu 1, 2 i 3.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. Obsługa rejonu 1, 2 i 3. 8 — 10 Centrala Rybna. Obsługa rej. 1, 2, 3, i 5 do dyspozycji wydz. budowl.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mięsna. Obsługa rejonu 1, 2 i 3. 10 — Ktowiec mat. budowlane.	7 — 15 do dyspozycji wydziału gospo- darczego.	7 — 8 Centrala Mlecz. i Piekarnia. 8 — 10 Centrala Mlecz. Obsługa rejonów 1, 2 i 3. 10 — konserw. wozu.

Racjonalne wykorzystanie płyty kuchennej

Sekcja Technologiczno-Instrukcyjna Działu Zbiorowego Żywnienia ZSS przeprowadziła badania możliwości wykorzystania powierzchni płyty kuchennej w zakładach gastronomicznych. Wyniki tych badań podajemy poniżej — jako typowe.

Miejscem badania był zakład II kategorii, otwarty od godz. 10 do 23. Miejsc na sali konsumpcyjnej 50. Obrót gotówkowy za produkcję własną wynosił w maju br. 95.625 zł. Wielkość płyty w badanym zakładzie — 1.32 m². Powierzchnię płyty obliczono w ten sposób, że za podstawę przyjęto średnicę garnka, do którego dodano 6 cm na uzyskanie koniecznej wolnej 3 cm przestrzeni między garnkami. Powierzchnię dna garnka traktowano w obliczeniach jako kwadrat, wychodząc z założenia, że wolnej przestrzeni między stojącymi 3 lub 4 garnkami nie wykorzystuje się, zwłaszcza jeżeli są to garnki duże. Ogień rozpala się pod płytą o godz. 7. O godz. 8 zaczyna się nastawianie na płytę naczyń.

PIERWSZY DZIEŃ BADAŃ

Zupy

Jarzynowa	33 porcje
barszcz w filiżankach	65 "
pomidorowa z ryżem	91 "
krupnik	34 "
mleko zsiadłe	15 "

II dania i dania barowe

fasola duszona z mięsem	33 porcje
główizna	24 "
bigos	39 "
jajka sadzone	5 "
kiełbasa zapiekana	39 "
zraziki siekane	34 "
dorsz smażony	10 "
boczek pieczony	9 "
makaron zapiekany z wędliną	22 "
wieprzowina gotowana	90 "
pieczeń cielęca	81 "
gulasz wołowy	42 "
kotlety wieprzowe	127 "
kapusta	230 "
marchew	108 "
buraki zasmażane	114 "
ziemniaki	481 "

Desery

kompot z rabarbaru	34 porcje
--------------------	-----------

Szczegółowe badania wykazały, że wykorzystanie płyty kuchennej w ciągu dnia było bardzo nierównomierne i dlatego nie można określić przeciętnej. Można natomiast ustalić pewne pory czy fazy większego lub mniejszego nasilenia pracy na płycie.

W okresie od godz. 8.15 do 9 — płyta wykorzystana jest w 84,2%. Nastawia się w tym czasie zupy, przygotowuje sos do dań barowych, nastawia kaszę do zup i dania barowe do odgrzania. Gotuje się jaja do bufetu oraz mleko i kawę do śniadania dla personelu. O godz. 8.55 wykorzystanie płyty dochodzi do 94,4%.

W drugiej fazie, tj. od godz. 9 do 12, płytę wykorzystuje się przeciętnie w 85%. W momen-

tach największego nasilenia — tj. około godziny 12 wykorzystanie płyty wybitnie rośnie, w szczytowym punkcie dochodzi do 97,7%. W tym okresie przygotowuje się dania barowe, gotuje fasolę, makaron, przyrządza gulasz i inne mięsa, gotuje jaja do śniadania dla pracowników, przygotowuje zupy, jarzyny, gotuje ziemniaki do dań barowych, przyrządza deser.

Następna faza — to okres od godz. 12—14. Tu nasilenie pracy zmniejsza się i największe wykorzystanie płyty wynosi 80,8%, a przeciętne 65,8%. W tym okresie odbywa się smażenie porcjowanych mięs, gotowanie ziemniaków, wykańczanie zup, jarzyn i sosów.

Od godz. 14—18.30 wykorzystuje się płytę w 88,1%, a przy największym nasileniu pracy w 97,7%. Nastawia się dania barowe do konsumpcji popołudniowej i wieczornej, przygotowuje mięsa smażone na dania porcjowe, smaży ziemniaki, wykańcza jarzyny do dań z karty, przygotowuje galarety mięsne do bufetu na dzień następny i gotuje ziemniaki do obiadów popularnych i klubowych.

W czasie od godz. 18.30 do 19.50 praca spada do 62,2% wykorzystania płyty. Dogotowują się w tym czasie nastawione potrawy. Brak zamówień na dania porcjowe, którymi najczęściej są dania smażone.

W następnej fazie pracy tj. od godz. 19.50 do 21.50 wykorzystanie płyty znów rośnie i o godz. 21 dochodzi do 99,7%, a przeciętna wynosi 92%. Jest to pora, w której zmiany na płycie następują mniej więcej w 20-minutowych odstępach. Przygotowuje się w tym czasie mięsa porcjowe, przeważnie smażone, jajecznice, gotuje ziemniaki, smaży cebulę do dań porcjowych, gotuje buraki na dzień następny.

Okres ostatni trwa od 21.55 do 23. Nasilenie pracy wybitnie maleje i wynosi 62,8%, a w punkcie szczytowym 74,9%. Jest to okres porządkowania kuchni, na płycie dogotowują się poprzednio nastawione produkty, gotuje się ziemniaki do sałatki na dzień następny, odgrzewa boczek do bufetu.

Drugi dzień badania pracy w tym samym zakładzie przedstawia się następująco:

DRUGI DZIEŃ BADAŃ

Zupy

szczawiowa	35 porcje
kanuśniak	52 "
barszcz czysty	43 "
grzybowa	100 "

II dania i dania barowe

gryzy siekane	52 porcje
klonsiki	74 "
makaron z wędliną	24 "
bigos	35 "
wieprzowina gotowana	176 "
główizna	7 "
pantrykarz cielęcy	60 "
stek cielęcy	14 "
gicz	10 "
boczek pieczony	6 "

jajecznicą	8 porcji
k'etbasa na gorąco	31 "
buraki	95 "
kapusta	189 "
marchew	20 "
ziemniaki frit	14 "
ziemniaki do dań mięsnych	400 "
ziemniaki do zsiadłego mleka	36 "
ziemniaki do zup	35 "
makaron	35 "
kasza do mięsa	52 "
kasza do zup	80 "
sos pomidorowy	35 "
Desery	
kisiel	52 "

Do bufetu przygotowuje się w tym dniu na płycie jarzyny na sałatkę i jaja do kanapek. Przyrządzono 30 porcji sałatki jarzynowej oraz 20 porcji rybnej i śledziowej.

Podobnie jak porzednio, tak i tutaj podzieleno dzień pracy na płycie na poszczególne fazy.

Od godz. 7.30 do 8.15 wykorzystuje się płytę w 55,8%, a w szczytowym punkcie nasilenia w 63,2%. W tym czasie nastawia się kapuśniak, zupę grzybową, szczawiową, przygotowuje sos do dań barowych, odgrzewa dania barowe. W okresie II, tj. od godz. 8.15 do 9 — procent wykorzystania płyty wynosi 92,6. Gotuje się kości na wywar, boczki i mięso wieprzowe, stoją w dalszym ciągu garnki nastawione w okresie poprzednim. Poprzednie duże tempo pracy maleje, przeciętna wykorzystania płyty wynosi 79,3%. Jest to faza równomiernego wykorzystania płyty.

Od godz. 10.50 do 12.56 wykorzystanie płyty wynosi 95,3%. Odbywają się teraz takie prace, jak: topienie tłuszczu, smażenie cebuli, gotowanie szczawiu do zupy, gotowanie grzybów do zupy, gotowanie marchwi na jarzynę, podprawianie buraków, przyrządzanie paprykarzu, gotowanie ziemniaków itp.

Godz. 13 — 19.45 to długi okres o prawie równym natężeniu pracy. Część potraw, które wchodzi w skład obiadów podstawowych, odstawia się z płyty. Przyrządza się potrawy na zamówienie. Tempo pracy w stosunku do poprzedniego okresu wzrasta. Smaży się steki, kotlety, schaby, frytki, jaja do steków. Jest częsty ruch garnków z ziemniakami. Gotuje się mięso wieprzowe, mięso na galaretę na dzień następny, kapustę na jarzynę. Przeważnie są to prace krótkotrwałe, operuje się głównie patelniami, tempo pracy wzrasta, ale wykorzystanie płyty w stosunku do okresu poprzedniego maleje i wynosi 87,2%.

Okres od godz. 19.45 do 21. Procent wykorzystania płyty wynosi 97,7. Na płycie ciągle stoi zupa szczawiowa, sos do mięsa, gólowizna, wieprzowina, mięso na galaretę do bufetu, kapusta, buraki i kapusta na dzień następny, włoszczyzna do sałatek, barszcz czerwony na dzień następny.

Od godz. 21 do 23 wykorzystanie płyty wynosi 72,4%. Na płycie stoi gólowizna, wieprzowina, kapusta do odgrzania, nadal gotują się buraki i ziemniaki, smaży się kotlety. Tempo pracy maleje, płytę i kuchnię doprowadza się do porządku po całodzienniej pracy.

Wnioski

Analizując przebieg pracy kucharza przy płycie kuchennej dojść możemy do pewnych wniosków. Inaczej zupełnie układa się harmonogram pracy w pierwszym i drugim dniu. Powodem tego jest w pierwszym rzędzie brak planu pracy. Prace wykonuje się przypadkowo, stąd w okresie od godz. 12 do 14 ma miejsce mniejsze wykorzystanie płyty niż w okresie poprzednim od 9 do 12. W porze dużego nasilenia wykonuje się takie prace jak smażenie słoniny, co winno być wykonane w porze poobiedniej między godz. 17 — 19.

Zasadniczym błędem, jaki popełniają nasi kuchmistrze, to zbyt wczesne przyrządzanie potraw. O godz. 12 zupy są wykańczane i gotowe do wydania. a wiemy, że obiady dla świata pracy wydaje się zasadniczo dopiero o godz. 14. Metoda taka godzi w zasadę prawidłowego przyrządzania posiłków, których wartość odżywcza w miarę przegrzewania wybitnie maleje. Jeszcze gorzej przedstawia się sprawa warzyw. W większości wypadków przygotowuje się je poprzedniego dnia, tłumacząc się brakiem personelu do obie-rania i brakiem miejsca na płycie.

Często zakłady przygotowują znacznie więcej potraw niż wynosi dzienne zapotrzebowanie, stąd następnego dnia jest mniejsze wykorzystanie płyty. Dania barowe są z zasady przygotowywane w przeddzień, a w dniu sprzedaży stoją od godz. 8 na płycie, czekając na konsumentów. Wszystkie typy potraw wyżej podanych przyrządza się w większych ilościach i przetrzymuje w dużych garnkach na płycie, niejednokrotnie od godz. 8 do 22 (np. w drugim dniu badań zupa szczawiowa nastawiona była o godz. 7.45 wykończona o 12, a do 21 stała na brzegu płyty). Częste są również przypadki, że po całodziennym podgrzewaniu na płycie lub w podgrzewaczu, potrawa wędruje na noc do chłodniejszego pomieszczenia, a następnego dnia już o godz. 8 jest znowu podgrzewana. Jaka może być wartość higieniczna takiego pożywienia?

Rzecz jasna, że taka organizacja pracy nie może dać pełnowartościowych, podstawowych posiłków. Stąd konieczność szybkiego szkolenia kucharzy zarówno w dziedzinie higieny żywienia, jak i zasad organizacji pracy przy produkcji. Stan obecny świadczy o niedoszkoleniu instruktorów i inspektorów w zakresie żywienia, patrzących dotychczas obojętnie na podgrzewaną w nieskończoność potrawę, sprzedawaną niejednokrotnie przez kilka dni, na przedwczesne i w nadmiarze przygotowywane potrawy, chociaż błędy te przekreślają zasadnicze założenia racjonalnego żywienia.

Z przeprowadzonych badań wynika, że wielkość płyty w omawianym zakładzie była odpowiednia, choć pracownicy twierdzili, że jest za mała i że muszą posługiwać się chwilami piekarnikiem do podgrzewania potraw. Jednak przy prawidłowym ustawieniu pracy, a przede

wszystkim przy przestrzeganiu zasady *całkowitego* odstawiania z płyty potraw ugotowanych wcześniej i podgrzewania ich partiami w mniejszych naczyniach, uniknie się niepotrzebnych przestoi dużych garnków na płycie, a tym samym zwiększy jej użytkowanie.

Ogień pod płytą rozpala się mniej więcej na godzinę przed rozpoczęciem pracy w kuchni. W pierwszym okresie płyta nie jest należycie wykorzystana. Wysoki procent wykorzystania płyty w godzinach rannych, spowodowany jest zbyt wczesnym nastawianiem dań barowych. Np. stawia się o godz. 18.10 dwa garnki bigosu do odgrzania, podczas, gdy zakład otwiera się o godz. 10. Są zakłady, w których użytkowanie płyty w pierwszym i ostatnim okresie pracy spada poniżej 30%.

Z przeprowadzonych i omawianych tu badań należy wysnuć generalny wniosek, dotyczący oszczędności opałowej oraz obniżenia temperatury w miejscu pracy. W zakładach, w których użytkowanie płyty w godzinach rannych i wieczornych spada poniżej 30%, należy zastosować:

a) płytę kuchenną o dwóch paleniskach, aby jedno z nich mogło być rozpalane znacznie później,

b) tam, gdzie są możliwości przestrzenne, budować mały i duży piec kuchenny.

Wniosek ten odnosi się w pierwszym rzędzie do zakładów nie posiadających kuchni gazowych lub elektrycznych.

Inż. MARIA PLEWNIAK

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Uczni radzieccy chronią witaminę C

Od dłuższego już czasu lekarze stwierdzili fakt, iż mimo że w skład naszego pożywienia wchodzi znaczne ilości jarzyn i owoców, posiadających dużą zawartość kwasu askorbinowego (witaminy C), to w praktyce obserwuje się jednak stale słabsze czy silniejsze objawy niedoboru witaminy C w organizmie ludzkim. Fakt ten stał się bodźcem do podjęcia badań, mających na celu stwierdzenie czy kwas askorbinowy zawarty w jarzynach nie ulega rozkładowi w czasie ich gotowania. Doświadczenia wykazały, że przypuszczenia te były całkowicie słuszne.

W ostatnich latach W. W. Mejbaum, po dokładnym zanalizowaniu procesów rozkładu kwasu askorbinowego, opracował szereg metod, zabezpieczających witaminę C przed zniszczeniem w czasie gotowania. Prace W. W. Mejbauma wykazały, że cały szereg środków spożywczych, jak mięso, wątroba, ryby, soja, groch, fasola, owies i hreczka, wywierają właśnie podczas gotowania dodatni, stabilizujący wpływ na kwas askorbinowy. Okazało się przy tym, że to ich działanie uwarunkowane jest głównie działaniem białek i ich pochodnych.

Na podstawie serii doświadczeń stwierdzono możliwość i celowość praktycznego zastosowania spożywczych środków chroniących witaminę C przy gotowaniu produktów. W tym celu podczas przyrządzania pożywienia, należy zachować następujące warunki:

1. Przy gotowaniu płynnych, jarzynowych dań pożądane jest stosowanie zaprawy z maki sojowej, gryczanej, owsianej, fasolowej lub grochowej, które dają maksymalny efekt stabilizacji. Zaprawkę z maki (5 — 10 g na jedną porcję jarzyn) należy kłaść przed gotowaniem do zimnej wody. Sól kuchenną należy również dodać przed włożeniem warzyw, ponieważ wzmacnia ona działanie stabilizacyjne. Przy gotowaniu zup na świeżym mięsie lub rybach nie ma potrzeby dodawania wyżej wspomnianych przypraw, ponieważ mięso i ryby działają stabilizująco na kwas askorbinowy. Nie dotyczy to mięsa i ryb solonych.

2. Warzywa należy kłaść małymi porcjami do wrzącej wody, zwracając uwagę na to, żeby woda nie przestawała się gotować ani na chwilę. Ma to na celu szybkie zniszczenie utleniających fermentów i wyparcie z wody rozpuszczonego w niej tlenu.

Stwierdzono, że przy wkładaniu np. ziemniaków do gotującej wody, ogólna ilość suchych substancji (cukru, białka, soli mineralnych, skrobi i witamin) przechodzących do roztworu, jest znacznie mniejsza, niż przy wkładaniu do wody zimnej. Fakt ten tłumaczy się ścinaniem błony komórek w gotującej wodzie, co uniemożliwia przejście tych substancji do roztworu.

3. Przy wygotowaniu się płynu należy dodawać wodę wrzącą, gdyż zawiera ona mało tlenu. Dodanie do jarzyn wody zimnej, wodociągowej lub nawet ostudzonej prowadzi do częściowego lub prawie całkowitego zniszczenia kwasu askorbinowego, gdyż zwiększa się wtedy obecność tlenu w środowisku.

4. Nie należy gotować w źle ocynowanych miedzianych i żelaznych kotłach lub w garnkach o uszkodzonej emalii ze względu na możliwość przechodzenia do płynu czynników niszczących witaminę C.

5. Gotować należy w naczyniach możliwie szczelnie zakrytych z uwagi na wypieranie powietrza przez parę. Naczynia powinny być całkowicie wypełnione płynem.

6. Po włożeniu jarzyn potrawa powinna być natychmiast zaprawiona tłuszczem, gdyż jego warstwa zapobiega przenikaniu tlenu z powietrza do wody.

7. Gotowanej potrawy nie należy długo przechowywać w stanie gorącym — maksimum do 1 godziny. Powtórne podgrzewanie pożywienia powoduje nadzwyczaj szybkie zniszczenie kwasu askorbinowego.

8. Do gotowanych warzyw nie należy nigdy dodawać sody, gdyż to ułatwia utlenianie kwasu askorbinowego (wit. C).

Zachowanie wszystkich podanych warunków racjonalnego gotowania warzyw zabezpieczy maksymalne zachowanie kwasu askorbinowego w pożywieniu. I odwrotnie — naruszenie chociaż jednego z nich może spowodować znaczne zniszczenie witaminy C w czasie gotowania.

Zastosowanie stabilizujących środków spożywczych w praktyce kulinarnej daje nam w

ręce nową broń w walce o zachowanie witaminy C w naszych posiłkach. Jest to broń najbardziej naturalna, ponieważ przy stosowaniu jej nie wprowadzamy do pożywienia postronnych składników, mogących wywrzeć szkodliwy wpływ na organizm człowieka.

STEFAN SĘKOWSKI

Żywienie dietetyczne

Współczesna dietetyka zmierza do wytworzenia w człowieku zdrowych przyzwyczajeń i takich norm odżywiania, które by zapewniły jednostce maksimum zdolności do pracy. Ma ona także do spełnienia zadania profilaktyczne, które polegają na podniesieniu odporności organizmu przez odpowiednie przystosowanie odżywiania, co ma wielkie znaczenie szczególnie dla pracowników w produkcji, w różnorodnych, niejednokrotnie ciężkich warunkach pracy.

Już w okresie niemowlęstwa i dzieciństwa zwraca się uwagę na właściwe odżywianie. Ustala się też normy odpowiednie dla różnych epok życia człowieka, pracującego fizycznie i umysłowo.

Wiemy z doświadczenia, że nieodpowiedni skład pożywienia, częściowy brak lub nadmiar pokarmu, albo pożywienie jednostronne, powoduje zaburzenia drożności czynności organizmu i jego narządów i jest często przyczyną przewlekłych chorób. Dla każdego więc organizmu jakościowy skład pożywienia ma nieporównanie większe znaczenie niż ilościowy. Organizm o wiele łatwiej dostosowuje się do niedoboru kalorycznego niż do braku takich składników, jak białko pełnowartościowe, sole mineralne czy witaminy, które nie dadzą się niczym zastąpić. Jeżeli więc nieprawidłowe pożywienie odbija się na stanie człowieka zdrowego, to tym więcej uwagi poświęcić należy zapewnieniu właściwego odżywiania ludziom chorym. Wielokrotnie w stanie chorobowym właściwe odżywianie nie tylko wzmacnia siły pacjenta do walki z chorobą, ale także i leczy.

W obecnej epoce znacznego pogłębienia wiedzy o żywieniu, leczenie dietą znajduje coraz szersze zastosowanie. Prawidłowe żywienie chorych w zależności od rodzaju schorzenia jest w latach ostatnich przedmiotem badań naukowych na klinikach i na wydziałach medycznych uniwersytetów, coraz więcej miejsca zajmuje w medycynie społecznej i w organizacji ochrony zdrowia publicznego. Dietolecznictwo zajęło szczególnie wybitne miejsce w chorobach przemiany materii, serca i naczyń krwionośnych, przewodu pokarmowego, nerek, zranienia jamy ustnej i w całym szeregu innych. Przy stosowaniu diety należy zwrócić uwagę na zasadnicze czynniki podstawowe. Do każdej diety należy dobrać produkty pierwszej świeżości, posiłki podawać w określonym czasie, w niewielkich ilościach, ale często. W wypadkach, gdy przewidziana dieta wyłącza z pożywienia takie skład-

niki jak białko, tłuszcze, jarzyny o dużej zawartości błonnika lub zawierające inny, nie wskazany w danym wypadku składnik, dalej — wszelkiego rodzaju przyprawę jak sól, ocet, chrzan, musztardę i potrawy takie nie zawsze mogą być w tych warunkach smaczne — należy zwrócić uwagę na inne czynniki, które mają wpływ na podniesienie apetytu, a więc na ładne nakrycie stołu, czystość bielizny stołowej, estetyczne ułożenie i podanie potrawy oraz stworzenie miłej atmosfery wokół chorego. Chory musi być uświadomiony o znaczeniu przepisanej mu diety, powinien dokładnie przeżuwać pokarm, gdyż to zwiększa jego przyswajalność.

Dieta powinna być stosowana czasowo i stopniowo. Należy pamiętać, że ograniczenie któregośkolwiek z podstawowych składników pożywienia wymaga dużej ostrożności. Dieta zbyt ścisła lub zbyt długo stosowana może doprowadzić do zachorowań na tle jakościowego lub ilościowego niedożywienia. Np. niedostateczna ilość białek grozi bardzo poważnymi zaburzeniami organizmu, obniża jego odporność, co odbija się szkodliwie na zdolności do pracy. Nadmiar pożywienia, przewyższający potrzeby, nie zawsze zapewnia zwiększenie wagi chorego, a często daje jej zmniejszenie, gdyż każdy człowiek może przetrwać i przyswoić tylko ściśle określone ilości pokarmu, zależnie od ich właściwości fizycznych i potrzeb organizmu.

Wskazania przy nadkwaśności

Nadkwaśność jest dolegliwością, która objawia się nadmiernym wydzielaniem kwasu solnego w żołądku. Przyczyną tego może być różna. Niezależnie od diety zasadniczej, związanej z podstawową chorobą, a zalecaną przez lekarza, zadanie leczenia dietetycznego polegać będzie na doborze pokarmów o jak najniższym działaniu pobudzającym gruczoły wydzielnicze oraz pokarmów, które mają właściwości wiązania wydzielanego kwasu trawiennego.

W tych schorzeniach zalecane jest podawanie mleka, śmietanki, świeżego twarogu, słabej herbaty z mlekiem, chleba pszennego czerstwego, kleików z kasz, zap jarzynowych przecierań, mięsa gotowanego w postaci siekanej, dobrze ugotowanych jarzyn, kasz z masłem i cukrem, jaj na miękko. Pożywienie powinno mieć charakter papkowaty, ponieważ taka konsystencja ogranicza żucie potraw, a co za tym idzie daje ich mniejsze nasycenie śliną. Potrawy papko-

wate nie drażnią ścian żołądka i gruczołów wydzielniczych i nie pobudzają ich do znacniejszego wydzielania soku żołądkowego. W omawianej diecie należy zwiększyć w pożywieniu ilość tłuszczu łatwo topliwego, jak oliwa z oliwek, masło, śmietanka, żółtko. Część tłuszczu należy podawać przed jedzeniem, resztę w zupełnie lub w przetartych jarzynach w postaci nieprzesmażonej.

Zabronione jest podawanie pokarmów, pobudzających do nadmiernej czynności wydzielniczej żołądka. Czynniki te są: sól kuchenna i słone dania, mocne zupy mięsne, rybne, buliony, ostre sosy, kwaśne napoje, kwaśne owoce, świeże gatunki win, piwo, mięso, ryby wędzone, dania smażone, duszone, ostre zakąski i przyprawy takie jak ocet, pieprz, chrzan, musztarda. Niedozwolony jest kwaśny chleb żytni, napoje zawierające dwutlenek węgla, zupy korzenne, świeże owoce, margaryna, gęste kasze zapiekane oraz pokarmy zbyt zimne lub zbyt gorące. Wyjątkowo w tej diecie nie wprowadzamy zbyt dużego urozmaïcenia, celem ograniczenia wydzielania soków trawiennych. Przy przyrządzaniu potraw należy pamiętać, aby nie nasiąkały one tłuszczem, co utrudnia trawienie.

Wzbronione jest także podawanie pokarmów, które zalegają zbyt długo w żołądku, należy bowiem pamiętać, że pokarmy takie powodują obfitsze wydzielanie soku żołądkowego oraz zmuszają do pracy mięśnie dla mieszania masy pokarmowej. Tabelka obok zamieszczona wykazuje potrawy, które nie są wskazane ze względu na zbyt długi czas ich trawienia.

Potrawa	Czas trawienia	
	Waga w g	w żołądku
Jajo na twardo	200—250	2—3 godz.
kura gotowana	250	3—4 godz.
wołowina gotowana	100	" "
cielęcina smażona	150	" "
sałata z ogórków lub rzodkiewki	250	4—5 godz.
mięso pieczone	200	" "
solone śledzie	150	" "
fasola lub bób		" "

Przykładowy jadłospis przy nadkwaśności

Śniadanie: herbata z mlekiem, chleb biały czerstwy bez skórki z masłem, świeży, niekwaśny twarożek.

Drugie śniadanie: Kleik z płatków owsianych z masłem, jaja w szklance.

Obiad: Zupa ziemniaczana przecierana ze śmietanką, pulpety z cielęciny gotowanej, ryż rozklejony, marchewka tarta z masłem, mus z jabłek.

Podwieczorek: Czerstwe białe pieczywo, napój z kwiatu lipowego.

Kolacja: Sałatka jarzynowa z oliwą, białe pieczywo czerstwe, krem z manny z sokiem owocowym.

Posiłki powinny być podawane choremu w małych ilościach, lecz 4 do 5 razy w ciągu dnia *).

STANISŁAWA SMOCZYŃSKA

*) Literatura

Prof. I. G. Lorie „Podstawy Dietetyki”.
Praca zbiorowa nauczycielek Liceum Dietetycznego w Inowrocławiu „Dietetyka Praktyczna”.

Zapiekanki

Zapiekankami nazywamy potrawy gotowane i po wymieszaniu z dodatkami zapieczone w piekarniku. Są to potrawy tanie i mało skomplikowane, powinny więc mieć szerokie zastosowanie w żywieniu zbiorowym.

W skład zapiekanek wchodzi jako artykuły podstawowe: ziemniaki, kasze, wszystkie odmiany klusek, naleśniki lub masa z jarzyn. Jako dodatek podnoszący wartość odżywczą potrawy stosuje się mięso, ryby, jaja, jarzyny. Potrawy te wymagają sporo tłuszczu i ostrych przypraw.

Przygotowanie składników podstawowych

Ziemniaki średniej wielkości, równe i zdrowe gotuje się w łupinach, po obraniu kraje w talarki. **Kasze**, a więc ryż, jagły, pęczak, siekankę jęczmienną, gotuje się na sypko. **Kluski** własnego wyróbu lub fabryczne gotuje się, po ugotowaniu skrapia tłuszczem, aby się nie zlepiały.

Dodatki. Ponieważ zapiekanki mają być daniami ekonomicznymi, dodatki stosowane do nich muszą być tanie lecz pożywne. Z mięs stosuje się wszelkiego rodzaju ugotowane odrzynki, rozkrusz mięsny powstały przy porcjowaniu,

okrawki z wędlin, wreszcie gotowane lub duszone podroby. Mięso to bądź kraje się w kostkę, jeśli kawałki oddane do przerozu są większe, bądź miele i przyprawia tak, jak nadzienie do pierożków lub pasztecików. Mięso gotowane lub duszone czy pieczone należy zemleć na maszynce, wymieszać z lekko przyrumienioną cebulą i przyprawić solą, pieprzem lub papryką. O ile nadzienie jest zbyt suche, należy wymieszać je z rosółem. Nadzienie do zapiekanek z kaszy i ziemniaków może być rzadsze, do klusek i makaronów gęściejsze.

Nadzienie rybne może być przyrządzone z odrzynków wszystkich gatunków ryb i jadalnych wnętrzności. Najczęściej stosuje się dorsza i wnętrzności z karpia. Ponieważ mięso dorsza jest chude można je połączyć z gotowanymi okrawkami mięsa wieprzowego, w stosunku 1:1. Surowego dorsza po oczyszczeniu i obraniu przepuszcza się przez maszynkę, miesza z gotowanym mielonym mięsem wieprzowym i lekko zrumienioną cebulą, przyprawia solą, pieprzem.

Jako dodatek jarzynowy stosuje się najczęściej duszoną kapustę świeżą lub kiszoną lub duszone jarzyny mieszane. Kapustę przygotowuje

się tak jak do kulebiaka lub daje się ją zmieloną po ugotowaniu. Po zmieleniu kapusty dodaje się smażoną cebulę i przyprawy. Jako przyprawę można stosować sól, pieprz, gotowane i pokrajane grzyby, drobno pokrajane jaja na twardo.

Jaja do zapiekaneek dodaje się bądź ugotowane i pokrajane, bądź usmażone jak omelet i pokrajane. Często zapiekanek zalewa się śmietaną lub mlekiem wymieszanym z surowymi jajami. Zalewa ta ścina się w czasie zapiekania w piekarniku.

Kombinacje składników podstawowych z nadzieniem mogą być różne. Podajemy przykładowo kilka zestawów:

Artykuł podstawowy	Dodatek	Przyprawy
Ziemniaki	Śledzie, jaja, grzyby gotowane	Cebula, sól, pieprz
	Podroby gotowane	"
	Okrawki wędlin	"
Kasze	Jarzyny	Cebula, sól, pieprz
	Podroby	"
	Odrzynki z gotowanego mięsa lub rozkrusz	"
Kluski	Okrawki wędlin	"
	Podroby gotowane lub duszone	"
	Mięso mielone lub krajane	"
	Kapusta	"
Naleśniki	Mięso gotowane lub duszone	"
	Kapusta	Grzyby lub jaja
	Kasza hreczana sypka	"

Organizacja pracy przy przyrządzaniu zapiekaneek jest następująca: 1) przygotowanie składnika podstawowego, 2) przygotowanie dodatku, 3) przygotowanie cebuli i innych przypraw (grzyby, jaja gotowane), 4) przyprawienie potrawy, 5) połączenie wszystkich składników przez wymieszanie lub przekładanie warstwami, np. zapiekanki z ziemniaków zawsze przekłada się warstwami, gdyż przy mieszaniu talarki ziemniaków mogłyby się połamać. Przy łączeniu składników przez mieszanie przyprawia się do smaku całą potrawę; przy przekładaniu warstwami — każdą warstwę posypuje się przyprawami; 6) zapieczenie potrawy w długich, wąskich blachach, co ułatwia porcjowanie.

Blachy winny być dokładnie wysmarowane tłuszczem i wysypane tartą bułką. Nakłada się pełne blachy, wyrównując powierzchnię, którą polewa się sosem lub tłuszczem, aby powstała chrupiąca skórka. Temperatura piekarnika powinna wynosić do 220°, czas zapiekania około ½ godziny; 7) po wyjęciu blachy z piekarnika należy okrajać nożem zapiekanek wokół blachy i dzielić na porcje. Waga porcji powinna wynosić 240 — 300 g.

Do zapiekaneek podaje się sosy lub surówki. Najczęściej stosuje się sos grzybowy, koperkowy, pomidorowy, chrzanowy. Surówki mają być ostro przyprawione z dodatkiem ogórków kiszonych, kapusty kiszonej, marchwi z rzodkwią, marchwi z chrzanem i jabłkiem itp.

Najprostsze zapiekanki słodkie

Zaliczamy do nich: kaszę jaglaną zapieczoną ze śliwkami, makaron z jabłkami, ryż z jabłkami, naleśniki z serem itp. Podstawowymi składnikami tych potraw są kasze, makaron i naleśniki. Jako nadzienie stosuje się z owoców: jabłka, śliwki suszone, powidła, marmoladę, a także ser. Organizacja pracy przy zapiekankach słodkich jest następująca: 1) jabłka kwaśne, opłukane i obrane, poszatkować lub zetrzeć na tarce jarzynowej, śliwki suszone opłukać, namoczyć na noc, wyjąć pestki, podzielić na dwie części. Można również przyrządzić inne nadzienie słodkie jak np. ser; 2) ugotować sypką kaszę na mleku z dodatkiem soli, cukru i tłuszczu lub ugotować makaron, przelać go wodą, osączyć, skropić tłuszczem, lub usmażyć naleśniki; 3) przygotować brytfannę; 4) układać w niej warstwami kaszę lub kluski na przemian z nadzieniem. Każdą warstwę nadzienia przesypywać cukrem waniliowym lub cukrem z cynamonem, lub skropić rumem itp. Naleśniki układać bądź warstwami lub smarować każdy naleśnik, składać go na 4 części lub rulon i zapiec, układając ciasno jeden przy drugim; 5) powierzchnię potrawy wygładzić, skropić tłuszczem, włożyć do gorącego piekarnika, zapiec. Podawać ze słodkim sosem lub sokiem owocowym.

HENRYKA MAKOWICZOWA

Wszystkim urzędów, instytucjom i przedsiębiorstwom prenumerującym „Żywnie Zbiorowe“, przypominamy o konieczności wstawienia do budżetu na rok 1952 odpowiednich sum na prenumeratę pisma.

Przypominamy również, że prenumeratę na odpowiedni okres roku 1952 opłacić należy najpóźniej

do dnia 15 grudnia 1951 roku

w przeciwnym razie nastąpi niepożądana dla prenumeratora przerwa w otrzymywaniu pisma.

Margaryna nie zamiast lecz obok słoniny

Jednym z najważniejszych składników naszego pożywienia jest tłuszcz. Od jakości tłuszczu w dużym stopniu zależy wartość i smak potraw. Ułarło się nawet przeświadczenie, że resztą niesłuszne, że dobre obiady przygotowane być mogą tylko na najszlachetniejszym tłuszczu tj. na maśle. Dziś wiemy już, że doskonale wyniki osiągnąć możemy przygotowując potrawy i na innych tłuszczach, np. smalcu lub margarynie, a niektóre potrawy i ciasta znacznie lepiej udają się nawet na margarynie lub ceresie niż na maśle.

Zagadnienie zaopatrzenia ludzkości w tłuszcze jest bardzo ważnym problemem gospodarczym świata. Produkcja tłuszczów nie jest rozłożona na świecie równomiernie. Większość krajów, zwłaszcza położonych w strefie umiarkowanej, musi importować tłuszcze. Importuje się przede wszystkim z bogatych w surowce tłuszczowe krajów podzwrotnikowych oleje roślinne lub nasiona oleiste, z których wyrabia się rozmaite tłuszcze jadalne.

Jak gospodarować tłuszczami?

Tłuszcze roślinne mało różnią się od tłuszczów zwierzęcych. Pod względem chemicznym np. olej kokosowy ma skład podobny do masła, a olej z nasion bawełny zbliżony jest do smalcu wieprzowego. Człowiek może doskonale żyć i rozwijać się spożywając wyłącznie tłuszcze roślinne. W niektórych krajach, jak np. we Włoszech lub Francji, podstawowym tłuszczem jest olej otrzymywany z owoców oliwki. Na oleju tym przyrządza się większość potraw, a spożycie jego przekracza w tych krajach 8 kg rocznie na jednego mieszkańca. Nawet w bardzo bogatych krajach, jak np. w Danii, która produkuje olbrzymie ilości masła, spożywa się bardzo dużo tłuszczów roślinnych, przede wszystkim w postaci margaryny. Roczne spożycie tego produktu wynosiło w r. 1936 przeszło 20 kg na mieszkańca, przy równoczesnym spożyciu 9 kg masła. Podobnie wysokie spożycie margaryny jest w Niemczech, przed wojną wynosiło ono przeszło 8 kg rocznie na jednego mieszkańca.

W Związku Radzieckim zwłaszcza w ostatnich 10 latach, ogromnie rozszerzyła się uprawa roślin oleistych i wzrosła konsumpcja tłuszczów roślinnych. Spożycie samej margaryny wynosi obecnie przeszło 1,5 kg rocznie na mieszkańca, a ponadto spożywa się wielkie ilości olejów ciekłych: słonecznikowego i bawełnianego.

W Polsce przed wojną spożycie tłuszczu było bardzo niskie. Średnio na jednego mieszkańca wynosiło ono mniej niż połowę tego, co spożywał obywatel Czechosłowacji czy Niemiec. Obecnie rozbudowa przemysłu i wzrost ludności miejskiej, a także poprawa bytu chłopów spowodowały ogromne powiększenie się spożycia.

Podobnie jak w innych krajach, produkowane tłuszcze zwierzęce nie mogą pokryć całego zapotrzebowania. Wzorem zagranicy znaczną część potrzeb trzeba zaspokoić różnymi tłu-

szczami roślinnymi, jak olejem rafinowanym, margaryną i ceresem. Obecnie spożycie tłuszczów roślinnych w Polsce przekracza 2 kg rocznie na 1 mieszkańca. Wzrost konsumpcji tych tłuszczów postępuje nadal, mimo że rozwijająca się hodowla bydła i świń dostarcza z roku na rok coraz to większych ilości masła, słoniny i smalcu.

Racjonalna gospodarka tłuszczami powinna polegać na właściwym zużywaniu rozmaitych rodzajów tłuszczu. Np. masło powinniśmy przeznaczyć przede wszystkim do smarowania pieczywa i przyrządzania potraw dla niemowląt i małych dzieci. Potrawy dla ludzi dorosłych powinny być przygotowywane na smalcu, margarynie, ceresie, ewentualnie oleju ciekłym.

Z czego robi się margarynę?

Skład smalcu, jego własności i sposoby przechowywania są powszechnie znane, natomiast o margarynie lub ceresie wie się u nas na ogół mało. Sprzyja to utrzymywaniu się najrozmaitszych fantastycznych wiadomości co do składu i wartości tych produktów. Tymczasem, zarówno margaryna jak i ceres są to mieszanki rozmaitych tłuszczów roślinnych, sporządzane niekiedy z dodatkiem tłuszczów zwierzęcych. Margaryna różni się od ceresu tym, że obok tłuszczu znajduje się w niej 13 — 15% wody lub mleka, natomiast w skład ceresu wchodzi tylko czyste tłuszcze. Wprowadzenie do margaryny wody lub mleka ma na celu upodobnienie margaryny do masła, które jak wiadomo, składa się z tłuszczu i tzw. plazmy tj. mleka.

Produkcja margaryny znana jest od 1870 r. Używano wtedy do jej wyrobu łoju wołowego i mleka, w stosunku: 85% tłuszczu i 15% mleka. W ciągu kilkudziesięciu lat wytwarzanie margaryny rozpowszechniło się na całym świecie. Zaczęto stosować do jej wyrobu coraz szerzej oleje i tłuszcze roślinne. Poddawano je przedtem starannej rafinacji, czyli oczyszczeniu i pozbawieniu charakterystycznego zapachu, a także utwardzano oleje ciekłe na tłuszcze stałe i półstałe, za pomocą procesu technologicznego, zwanego uwodornianiem.

Obecnie wytwarza się margarynę prawie wyłącznie z tłuszczów roślinnych. Wśród surowców tłuszczowych, które znajdują zastosowanie do produkcji margaryny, na jedno z pierwszych miejsc postawić trzeba olej kokosowy. Pod względem chemicznym ma on skład podobny do masła krowiego, topi się w temperaturze 28° C, a ponadto odznacza się właściwą konsystencją. Podobne własności ma olej palmowy, otrzymywany z ziarn palmowych.

W Związku Radzieckim i w Stanach Zjednoczonych Ameryki używa się do wyrobu margaryny oleju bawełnianego, oleju słonecznikowego, a w Europie środkowej oleju rzepakowego. Dalej w wielu krajach używany jest olej z orzeszków ziemnych (arachidowych) i olej sojowy. Naturalne tłuszcze zwierzęce, jak rozmaite

gatunki łoju lub smalec wieprzowy, używane są obecnie coraz rzadziej. W krajach skandynawskich używa się do wyrobu margaryny tranów wielorybich, oczywiście po odpowiedniej przeróbce, polegającej na utwardzeniu tłuszczu, który traci przy tym przykry, charakterystyczny zapach tranowy.

W Polsce margarynę wyrabia się obecnie z oleju rzepakowego i słonecznikowego, z małym dodatkiem utwardzonego tranu. W skład margaryny wchodzi również, jak już wspomnieliśmy, woda lub mleko. Mleko jest cennym składnikiem margaryny, gdyż nadaje ono specyficzny aromat masła. Przed wprowadzeniem do margaryny mleko poddaje się pasteryzacji w celu zabicia bakterii. Margaryna wytwarzana na wodzie ma mniej delikatny smak, jest natomiast znacznie trwalsza i daje się przechowywać w zwykłych warunkach (nie w chłodni) przez kilka tygodni. Zmieszanie mleka lub wody z tłuszczem przy produkcji margaryny ma na celu utworzenie tzw. emulsji wodno-tłuszczowej, przez co upodabnia się margarynę do masła. W emulsji tej woda tworzy drobne kropelki, widoczne pod mikroskopem, zawieszone w jednolitej masie tłuszczu.

Obok tłuszczu i mleka w skład margaryny wchodzi jeszcze dodatkowe składniki, które nadają margarynie odpowiednie zabarwienie, zapach i smak, a także ułatwiają utworzenie prawidłowej emulsji. Dodatki te stanowią 1 — 2% składu margaryny. Są to przede wszystkim sól, cukier i lecytyna. Sól i cukier dodaje się ze względów smakowych, a lecytinę dla ułatwienia tworzenia się emulsji, a także dla spowodowania, ażeby margaryna nie przyskała przy smażeniu. Lecytynę wydobywa się z żółtek jaj i z nasion soi.

W nowoczesnych fabrykach margaryny bardzo wiele uwagi poświęca się sprawie higieny. Mleko, sól, cukier, lecytinę itp. poddaje się pasteryzacji. Całą aparaturę, przewody, pompy, maszyny do pakowania, myje się codziennie po zakończeniu pracy gorącą wodą, aby dokładnie zmyć resztki tłuszczu. Podłogę i ściany fabryki wyklada się kafelkami dla łatwiejszego utrzymania czystości. W najbardziej nowoczesnych fabrykach filtruje się nawet powietrze, wciągane wentylatorem do pomieszczeń, unika się bowiem w ten sposób kurzu, na którym najczęściej osiadają bakterie.

Wartości odżywcze margaryny

Wartość produktów spożywczych mierzymy nie tylko ich kalorycznością lecz i stopniem przyswajania przez organizm ludzki. Przyswajalność tłuszczu zależy od wielu warunków. Przede wszystkim tłuszcz winien posiadać odpowiednią temperaturę topnienia, nie wyższą niż 40°. Wówczas przyswaja się 90—95% tłuszczu. Ponadto stwierdzono, że mieszaniny rozmaitych tłuszczów przyswajane są łatwiej niż jeden rodzaj tłuszczu. Wykazano wreszcie, że emulsja tłuszczowa, to jest tłuszcz w postaci takiej jak masło lub margaryna, przyswaja się

łatwiej niż tłuszcz 100%, np. smalec lub olej. Można zatem z całą stanowczością stwierdzić, że margaryna, o ile zrobiona została z dobrych i świeżych tłuszczów, które topią się w temp. poniżej 40°, stanowi pełnowartościowy produkt o własnościach odżywczych równych własnościom masła.

Problem szerokiego spożycia margaryny wiąże się z jeszcze jednym, ważnym zagadnieniem. Jest to sprawa witamin. Z tłuszczów, z których wytwarza się margarynę, znaczna część witamin zostaje usunięta w czasie rafinowania. Dopóki spożycie margaryny jest niskie, witaminizowanie jej nie jest konieczne. Z chwilą jednak, gdy udział margaryny w naszym pożywieniu rośnie, staje się konieczne dodawanie do niej odpowiedniej ilości witamin. Zwykle dodaje się koncentrat zawierający witaminę A oraz koncentrat witaminy D w takich ilościach, aby osiągnąć stężenie witamin podobne jak w masle.

Przechowywanie margaryny

Skład margaryny stawia określone wymagania co do jej przechowywania i transportu. Margaryna narażona jest przede wszystkim na zakażenie drobnoustrojami, które mogą rozwijać się w wodzie lub mleku, wchodzącym w jej skład. Z drugiej strony tłuszcz, stanowiący podstawę margaryny, ulegać może tym wszystkim procesom, które przebiegają w każdym tłuszczu i powodują jego jęlczenie, gorzknienie itp. Toteż na właściwe przechowywanie margaryny należy położyć wielki nacisk. Często bowiem zdarza się, że konsument otrzymuje margarynę, która wskutek wadliwego przechowywania straciła wiele na wartości smakowej w stosunku do stanu, w jakim była wypuszczona z fabryki. Trzeba pamiętać, że aczkolwiek margaryna jest na ogół trwalsza od masła, to jednak warunki, w jakich powinna być przechowywana, winny być takie jak przy składowaniu masła. A zatem przy dłuższym składowaniu należy przechowywać ją w ciemności, w temp. ok. 0°, w magazynach przewietrzanych i suchych. W sklepach nie należy margaryny umieszczać w oknach wystawowych, lecz trzymać bądź w piwnicy bądź w lodówkach. Podobnie należy postępować z nią w zakładach zbiorowego żywienia.

Przed wojną produkcja margaryny była u nas silnie zwalczana przez producentów masła. Obawiali się oni bowiem, że ludność zacznie kupować margarynę zamiast masła. Obecnie rosnąca produkcja margaryny nie ma na celu zmniejszenia spożycia masła. Margaryna ma częściowo zaspokoić rosnące zapotrzebowanie na tłuszcze, które znacznie przekroczyło już przedwojenny poziom, wynoszący 9 kg rocznie na 1 mieszkańca.

Przemysł tłuszczowy z roku na rok powiększa produkcję margaryny, cerasu i oleju rafinowanego. Wszystkie te produkty spożywane są nie zamiast, lecz obok masła czy słoniny, a rosnące powodzenie, jakim się cieszą, związane jest niewątpliwie z ich wysoką wartością odżywczą i smakową.

inż. A. KLUKOWSKI



CRS

gospoda spółdzielcza

Współzawodnictwo w gospodach spółdzielczych

Produkować coraz więcej, coraz lepiej i coraz taniej — oto cel naszego Narodowego Frontu Walki o Pokój i Plan 6-letni.

We wszystkich zakładach pracy w Polsce, od największych do najmniejszych, wre praca nad wykonaniem tego zadania. Na każdym odcinku pracy toczy się u nas nieprzerwana walka o wykrywanie i pełne wykorzystanie rezerw i możliwości produkcyjnych. Do walki tej mobilizujemy wszystkie nasze siły, środki i sposoby pracy, by w jej wyniku osiągać coraz tańszą, lepszą i większą produkcję.

Różnie w różnych zakładach pracy przebiega proces produkcji i różna też jest w nich organizacja pracy. Wszędzie jednak, tak w zakładach przemysłowych jak handlowych, czy też nawet tylko administracyjnych — występują wyraźnie wspólne dla wszystkich zakładów dwie metody pracy.

Jedna — to metoda walki z wszelkiego rodzaju przejawami marnotrawstwa.

Druga — to metoda racjonalizacji pracy.

Z jednej bowiem strony wciąż się wzajemnie nawołujemy: „Oszczędzaj światła! Nie wyrzucaj papieru i innych odpadków do śmieci! Nie marnuj swego i naszego czasu!”, a z drugiej — przy wykonywaniu naszej codziennej pracy stale myślimy o jej ciągłym usprawnieniu, o takim zorganizowaniu, by maszyny były zawsze w ruchu, o zastosowaniu takich zdobyczy nauki i techniki, by zużywać jak najmniej surowca, by praca dawała jak najmniej odpadków, by wytwarzać jak najlepszy jakościowo produkt. Jest to metoda usprawnień i wynalazków.

Dwie zatem mamy drogi naszego marszu do postępu i dobrobytu. Siłą motoryczną natomiast tego marszu jest współzawodnictwo — socjalistyczne współzawodnictwo pracy.

Ruch współzawodnictwa jest prawem rozwojowym ustroju gospodarki społecznej. Siła współzawodnictwa w budowaniu socjalizmu tkwi w jego masowości. Nie tak dawno, bo w połowie 1917 roku, przeżywalismy w Polsce przełomowy etap w historii rozwoju ruchu współzawodnictwa, kiedy górnik kopalni „Jadwiga” Wincenty Pstrowski, osiągnął 250% normy i wezwał wszystkich górników do współzawodnictwa o przekroczenie tego wyniku. Od tego czasu poprzez doniosły w skutkach „Czyn Przedkongresowy” (Zjednoczenie Partii Robotniczych w grudniu 1948 r.) zorganizował się u nas masowy ruch współzawodnictwa. Wezwanie podjęły kopalnie, huty, fabryki. Rozwinęło się

masowe współzawodnictwo wśród robotników przemysłowych, które objęło następnie cały świat pracy. Ruch ten świadczy o ogromnym wzroście aktywności produkcyjnej klasy robotniczej, która, czując się gospodarzem produkcji, zainteresowana jest jej rozwojem. Zasadą socjalistycznego współzawodnictwa jest zbiorowa współpraca i pomoc współzawodniczących, w celu podciągnięcia całego zakładu, całej gałęzi produkcji, całej gospodarki narodowej. W ustroju socjalistycznym przestaje działać wilcze prawo kapitalistycznej konkurencji, odznaczające się bogaceniem jednych a ruiną drugich. W przedsiębiorstwie kapitalistycznym pracownik zmuszony jest do zwiększenia intensywności pracy kosztem wysiłku fizycznego. W socjalistycznym współzawodnictwie pracy osiąga się najwyższe wyniki przy jak najmniejszym wysiłku, dzięki stosowaniu mechanizacji, racjonalnych metod i dobrej organizacji pracy. „Konkurencja — jak powiedział Stalin — głosi: dobijaj pozostających w tyle, aby ustanowić swoje panowanie. Socjalistyczne współzawodnictwo głosi: jedni pracują źle, drudzy dobrze, trzeci jeszcze lepiej. Doganiaj najlepszych, aby osiągnąć większy rozkwit”. Socjalistyczny ruch współzawodnictwa osiąga imponujące wyniki dzięki temu, że rozwija inicjatywę mas pracujących, że odwołuje się do ich doświadczenia produkcyjnego, że zwalcza bezmyślność i rutynę, a pobudza do wynalazczości i ulepszania organizacji pracy. Podczas gdy konkurencja kapitalistyczna prowadzi do coraz większego wyzysku i coraz większej nędzy, socjalistyczne współzawodnictwo pracy prowadzi do dobrobytu mas pracujących.

W gospodarce socjalistycznej, w przeciwieństwie do gospodarki innych ustrojów społecznych, o stanowisku społecznym człowieka decyduje wkład jego pracy. Praca lepsza i wydajniejsza daje nam bezpośrednie większe korzyści i umożliwia osiągnięcie awansu społecznego. Ruch współzawodnictwa jest więc zasadniczym czynnikiem postępu, jest czynnikiem budzącym ogromne siły twórcze i przekształcającym człowieka pracy w prawdziwego gospodarza swego warsztatu i całej gospodarki narodowej.

Ruch współzawodnictwa, ta siła motoryczna naszego marszu do dobrobytu, nie jest obcy pracownikom zakładów żywienia zbiorowego. Dzięki współzawodnictwu, jakie rozwija się w naszych gospodach, pracujemy coraz sprawniej, sporządzamy posiłki coraz smaczniej, polepszamy stan sanitarny i higieniczny naszych placówek.

Podejmując apel załogi Fabryki Samochodów Osobowych na Żeraniu, pracownicy gospody w Swierklańcu pow. Tarnowskie Góry woj. katowickie, dla uczczenia 34 rocznicy Rewolucji Październikowej, przystąpili również do współzawodnictwa, wzywając wszystkie zakłady żywienia zbiorowego w pionie CRS.

Podnieść obroty produkcją własną w IV kwartale przeciętnie o 8% przy jednoczesnym wykonaniu planu za IV kwartał — to zobowiązanie pracowników naszych gospód.

Za podstawę i punkt wyjściowy przyjęto procent wykonania obrotu produkcją własną w stosunku do obrotu ogólnego w m-cu wrześniu. Zespół pracowników podejmuje swój czyn, zdając sobie w pełni sprawę, że podniesienie

produkcji własnej w gospodach pociągnąć musi za sobą:

1. konieczność sprawnego i pełnego zaopatrzenia gospody w surowce,
2. podniesienie jakości potraw,
3. zwiększenie wachlarza dań,
4. konieczność sprawnej i uprzejmej obsługi,
5. prowadzenie na bieżąco rachunkowości technicznej.

Cenne zobowiązanie zespołu pracowników gospody w Swierklańcu znajdzie niewątpliwie szeroki oddźwięk wśród wszystkich pracowników żywienia zbiorowego i będzie naszym najlepszym wkładem w dzieło walki o pokój.

mgr TADEUSZ ILCZUK

Walczy z alkoholizmem na wsi

Czytaliśmy niejednokrotnie w „Żywnieniu Zbiorowym” o zgubnych skutkach nadużywania alkoholu, o płynących stąd nieszczęściach i dla jednostek i dla społeczeństwa, o chorobach, dziedzicznym obciążeniu rosnącego, młodego pokolenia. Są to więc sprawy znane. A jednak społeczeństwo nasze wciąż jeszcze nie docenia powagi sytuacji, wódka wciąż zatrzuwa umysły ludzkie i mąci spokój pracy, a człowiek pijany ciągle jeszcze wzbudza politowanie lub śmiech zamiast odrazy i sprawiedliwego gniewu.

Stara jest niestety choć niechlubna tradycja wódki na wsi. W „Przestrobach dla Polski” pisał Stanisław Staszic: „Chłopi... tych żywnością jest chleb ze śrutu, a przez ćwierć roku samodzielsko, napojem woda i paląca wewnętrzności wódka”. Chłop pił — bo wódką zalewał świadomość własnej nędzy. Chłop pił — bo musiał, bo istniała w Polsce XVIII wieku hańba naszej historii — przymus propinacyjny, czyli nakaz zaopatrywania się wóścian w trunki w pańskiej karczmie. Jeśli chłopi nie chcieli wykupywać trunków, musieli opłacać specjalny czynsz swemu panu. Stąd już była prosta droga do nałogu. I tak, jak pisze dr J. Burszta *) „trudno znaleźć w historii polskiej wsi inną niż karczma instytucję, która byłaby równie długowieczna, która by spłotła się z dziejami wsi i chłopów od przedhistorycznych mroków do najnowszych czasów. Będąc instytucją najsilniejszego wyzysku, zaspokajała równocześnie bodaj wszystkie społeczne i kulturalne potrzeby ówczesnych chłopów. W karczmie chłopi zostawali politycznie ośmieszani, rozbijani ideologicznie, tu oskarżali się wzajemnie i wydawali się panom lub ich urzędnikom”.

Gdy CRS „Samopomoc Chłopska” rozpoczęła akcję uruchamiania gospód spółdzielczych na wsi, celem jej było właśnie przekształcenie brudnej karczmy wiejskiej — miejsca wyzysku, o-

szustwa i rozpijania ludzi — w jasne, czyste placówki, gdzie mało i średniorolny chłop znajdzie nie tylko smaczny i zdrowy posiłek, lecz również i kulturalną rozrywkę po pracy, radio, gazetę, wzajemną wymianę myśli. Ogromny wysiłek ofiarnych pracowników szedł w tym kierunku, aby przyspieszyć i wzmocnić socjalne przeobrażenie się wsi. Gospody spółdzielcze — pisaliśmy już przecież o tym — mają być nie tylko jadłodajniami, lecz również tymi ośrodkami, z których promieniować ma myśl socjalistyczna, które w sposób realny wykazywać będą fałsz wrogiej, szeptanej propagandy, usiłującej ośmieszyć i zohydżyć naszą pracę. I tu właśnie — nabiera specjalnego znaczenia stanowisko kierownika gospody i jego postawa ideowa — i tu właśnie nabiera specjalnego znaczenia sprawa walki z alkoholizmem.

Gospody spółdzielcze w olbrzymiej większości zajęły właściwe stanowisko w tej dziedzinie. Są jednak wyjątki, wyjątki, których w państwie socjalistycznym być nie może. Są takie gospody w osadach i wsiach, które odnaleźć można łatwo, idąc szlakiem chwiejących się na nogach, pijanych mężczyzn. Są takie gospody, które wyszynkiem alkoholu ratują rentowność, przekreślając tym samym, zarówno sens istnienia jak i zadania gospody spółdzielczej. Oczywiście, że dużo łatwiej wykonać plan obrotu sprzedając dużo wyrobów monopolowych niż podwyższając produkcję własną. O ileż mniej na to trzeba czasu i wysiłku.

Ponury to obraz — brudna, ciemna izba, zapluta, zarzucona niedopałkami papierosów podłoga, tępe oczy pijanych, rozczzerwienione twarze, podniesione, krzykliwe głosy. A więc znów nieszczęsna, wiejska karczma?

Rozumiemy dobrze, że nie jest łatwo odrabiać wiekowe zaniedbania, że z ludzi znajdujących zadowolenie w nadmiernym piciu alkoholu nie da się uczynić przysięgłych abstynentów, że wreszcie zakaz absolutnej sprzedaży alkoholu w gospodach spółdzielczych sprowadzi groźne

*) Wieś i karczma. Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza Warszawa 1950.

niebezpieczeństwo potajemnych wytwórni bimbru. Dlatego też polityka CRS w tej dziedzinie idzie drogą kompromisu. Utrudnia — ale nie zabrania kategorycznie. Ostatecznie — do gospody nie przychodzi „na jednego“ dzieci, ale, ludzie dorośli. Słuszność tego stanowiska wykazało życie. Gdy w listopadzie 1950 r. ustalone zostały wytyczne dla prezydów Rad Narodowych w sprawie walki z pijaństwem, wskazano w nich na konieczność podjęcia przez Rady Narodowe szerokiej akcji, mającej na celu zahamowanie i zwalczanie pijaństwa. W związku z tym Rady Narodowe, obok utrzymywanych w granicach obowiązującego ustawodawstwa lokalnych ograniczeń sprzedaży alkoholu, powinny były przeprowadzić systematyczną akcję wychowawczo-kulturalną. Po wejściu w życie tych zarządzeń sygnalizowano nam z terenu, że wiele Rad Narodowych zamiast prowadzenia akcji wychowawczo-kulturalnej, jako podstawowego środka w walce z nadużyciem alkoholu, ograniczyło się do mechanicznego stosowania środków administracyjnych, zmniejszając w sposób bezplanowy ilość punktów sprzedaży alkoholu i ograniczając wydawanie do spożycia napojów alkoholowych. Jako wynik takiej skrajnie i jednostronnie pojętej akcji zwalczania alkoholizmu, stwierdzono rozwój potajemnego gorzelnictwa oraz nielegalny handel wódką po cenach spekulacyjnych w dniach, kiedy sprzedaż jej w lokalach gastronomicznych była zahamowana. W rezultacie — jedynym efektem swoiście pojętej walki z pijaństwem było zaburzenie w pracy gospód i niewykonanie planu przez szereg naszych placówek, wskutek nadmiernego ograniczenia sprzedaży alkoholu.

A więc znów — problem świadomości roli gospody. Pewno, że łatwiej użyć środka mechanicznego, zabronić sprzedaży alkoholu, niż zadać sobie trud przeprowadzenia racjonalnej propagandy, trud wychowywania człowieka. Ale droga do zwalczania pijaństwa nie wiedzie jedynie przez administracyjny zakaz. Wychowanie człowieka — to właśnie jedyna, choć trudna, możliwa i nie dająca szybkich błyskotliwych efektów droga.

Dlatego też Prezydium RM przypomniało w swoim zarządzeniu, że obowiązuje jedynie zakaz sprzedaży napojów alkoholowych w soboty i inne dni wypłaty wynagrodzeń od godziny 14, przy czym w dniu te można sprzedawać bez ograniczeń piwo, wino i wódki gatunkowe. (Zarządzenie Prezydium Rady Ministrów Zespół II z dnia 16 czerwca 1951 r.). Właściwą walkę z pijaństwem stoczyć należy na jedynie właściwym terenie akcji kulturalno-wychowawczej.

Wracamy zatem znów do punktu wyjściowego. Walkę z pijaństwem w gospodach spółdzielczych prowadzić musi uświadomiony i ideowy personel. Jak to robić? Rzecz jasna, że sprawa jest trudna. Rzecz jasna, że nie możemy jej postawić w sposób krańcowy, gdyż zaproponowanie konsumentowi szklanki mleka zamiast żądanego kieliszka wódki, nie da — oprócz zderzenia klienta — żadnego efektu. Szukamy więc środków łagodnych, szukamy kompromisu, który pozwoli gościom gospody spół-

dzielczej wychylić od czasu do czasu kielicha, nie popadając w upokarzający stan zatracenia godności ludzkiej, w stan pijackiego zamroczenia.

A więc przede wszystkim środkiem zastępczym dla szkodliwej dla organizmu wódki może być krajowe wino owocowe i piwo. Te napoje postaramy się podsuwać konsumentom przy każdej okazji wypicia alkoholu w gospodzie. Namówić, wytłumaczyć, udowodnić, że przy kufku piwa gawędzi się nie gorzej niż przy kieliszku wódki, że butelki wina dodają więcej atrakcyjności sąsiedzkiemu pogwarkom lub odbywającym się czasem w gospodach uroczystościom rodzinnym, niż popularna czysta. Jako drugą atrakcję gospody, odrywającą konsumenta od myśli o alkoholu, trzeba postawić radio, prasę codzienną, ilustrowane tygodniki. Trzeba się starać, aby te rzeczy były w gospodzie, aby prasa mówiła o szerokim świecie, o zdobyczach socjalizmu, aby dobra muzyka radiowa rozpraszała smutek ponurych, jesiennych wieczorów, aby humor piosenki czy słuchowiska wywoływał uśmiech na usta.

Rzecz jasna, że zawsze i w każdej gospodzie będzie część gości, którym trzeba będzie podać zamówioną wódkę. Trzeba wtedy uważać, aby nie pili za dużo. Trzeba pamiętać, że działanie alkoholu jest silniejsze i gorzej odbija się na zdrowiu, o ile nie towarzyszy mu jedzenie. Konsumentów pijących należy więc namawiać na jedzenie, o ile możliwości potraw gorących. Jest rzeczą pewną, że mniej wtedy zostanie wypitej wódki.

Nie trzeba chyba udowadniać, że nie wolno pod żadnym pozorem podawać wódki młodzieży, że nie wolno pod żadnym pozorem tolerować przynoszenia przez konsumentów wódki własnej, że nie wolno tolerować pobłażliwie pijackich burd i awantur, jakże często połączonych z bójką, tłuczeniem naczyń, łamaniem mebli itp. Kierownik gospody musi okazać wtedy dużo taktu, ale i energii, nie zawahać się przed wezwaniem funkcjonariuszy MO dla uniknięcia gorszących scen.

Kierownik gospody powinien często szukać kontaktu z miejscowym kołem partyjnym, z ZMP, Ligą Kobiet, Związkiem Zawodowym, nauczycielstwem — i tam szukać pomocy czy wskazówek w walce z alkoholizmem, który nie jest wszak plagą jednej gospody czy miejscowości, lecz niebezpieczeństwem społecznym, narodowym.

Nie zapominajmy, że właśnie w mrocznych oparach alkoholu działa najchętniej wróg klasowy. Ten wróg ma na wsi oblicze wyraźne i trzeźwym okiem dostrzec go łatwo. Ale gdy przy kieliszku jednym i drugim zamroczy się umysł, wtedy sączyć się zaczyna w uszy jad sprytnie podanej propagandy, wtedy splywa z ust starzych lisów kułackich szept zdrady. Niejedna już w karcie Polski Ludowej zbrodnia, dokonana na Jej najlepszych synach, zrodziła się w pijackich rozmowach, niejedna została uplanowana wtedy kradzież, niejedno oszustwo. Kierownik gospody, który w powierzonych swojej pieczy placówce toleruje podobne „nastro-

je", jest moralnie odpowiedzialny za ich skutki.

Z rozważań moich wynika, że trudna jest rola personelu gospody spółdzielczej, który współdziałać chce z Państwem w pracy nad ochroną zdrowia obywateli, w czujności, aby ciężko nieraz zapracowany grosz nie tonął w błocie. Więc jakto — powie może ten czy inny pracownik gospody — mam być nie tylko kierownikiem, kelnerem czy kucharzem, nie tylko magazynierem — lecz również i nauczycielem, wychowawcą?

Istotnie — trudne to zadanie. Istotnie — tak właśnie ma być, że personel zakładów żywienia zbiorowego, a szczególnie właśnie gospód spółdzielczych, wypełniać nieraz musi nigdzie mu

oficjalnie nie zlecony obowiązek wychowywania człowieka. Praca to ciężka, ale w latach powojennych, latach mozolnego odbudowywania kraju, latach upartego dążenia naprzód — do Socjalizmu — nie ma prac łatwych. A dobre jej wypełnienie da na pewno dużo radości. Da świadomość, że pomogło się choć trochę w ratunku człowieka, że przyczyniło się choć trochę do uratowania od rozdzicia czyjegoś domu, że powstrzymało się człowieka na pochyłej drodze, której kresem jest więzienie, że czyjeś dzieci uratowało się od nędzy.

Po stokroć warto się potrudzić!

C. BIALASIEWICZOWA

Zestawianie posiłków w okresie zimowym

W okresie zimowym zachodzi potrzeba zmiany jadłospisów, nie tylko na skutek braku tych czy innych artykułów, ale także ze względu na inne potrzeby organizmu w okresie zimowym.

W lecie pożywienie dostarczone organizmowi w przeważnej większości zostaje przetworzone na energię ruchu, która pozwala człowiekowi wydajnie pracować. W zimie zaś należy dostarczyć człowiekowi takiego pożywienia, które nie tylko da siłę, ale dostarczy również organizmowi odpowiednią ilość ciepła.

Pierwszą więc zasadniczą różnicą jadłospisów zimowych to przedstawienie zestawu posiłków na potrawy wysokokaloryczne. Podniesienie kaloryczności obiadów, popularnie zwanych sytymi, otrzymamy przez stosowanie w jadłospisach produktów wysokokalorycznych, a są nimi przede wszystkim produkty tłuszczowe i węglowodanowe. Tak więc zimą w naszych posiłkach przeważać powinny potrawy z mąki i kasz, spośród jarzyn strączkowych: fasola, groch, soja. Wartość energetyczną wszystkich jarzyn podnosi się przez duszenie z dodatkiem tłuszczu i podprawianie zasmażką. Ziemniaki, aczkolwiek mają niewielką wartość kaloryczną, z uwagi jednak na to, że zajmują one w naszych jadłospisach poważną pozycję, są znacznym uzupełnieniem wartości energetycznych posiłków.

Przystępując do planowania jadłospisów zimowych, najlepiej jest wypisać wszystkie potrawy wysokokaloryczne, które na naszym terenie można przyrządzać dzięki temu, że łatwo otrzymać surowiec w danej okolicy. Np. w pewnych okolicach można planować więcej posiłków z grzybami suszonymi, w innej z rybami, a jeszcze w innej z dziczyzną czy królikami. Przy planowaniu jadłospisów należy w dużym stopniu uwzględnić potrawy regionalne tzn. charakterystyczne dla danej okolicy i te które są szczególnie lubiane przez konsumentów.

Z wybranych potraw łatwo będzie ułożyć racjonalny jadłospis. Pamiętajmy, że obiad w gospodarstwie, to posiłek, który ma dostarczyć organizmowi wszystkich składników potrzebnych do życia, a więc białka, soli mineralnych i wita-

min. Białko, chociaż jest nieodzownym składnikiem każdego racjonalnego obiadu, jest raczej dodatkiem, a nie podstawą posiłków. Dzieje się to z dwóch powodów: po pierwsze organizm wprowadzić stale potrzebuje zasilać się nowymi dawkami białka, ale te dawki muszą być niewielkie, gdyż dziennie człowiek dorosły potrzebuje do 100 g białka. Większe ilości są wydzielane przez organizm. Wprowadzić białko dostarcza energii, ale energia w ten sposób otrzymana jest o wiele droższa niż ta, której nam dostarczają produkty węglowodanowe. Białko nie musi być podstawową potrawą, można je podawać jako dodatek do innych potraw, np. zamiast jajecznicy ze słoniną można dać kluski posypane jajkiem siekanym lub zapiekankę z ziemniaków z jajkiem. W ten sposób damy potrawę smaczną, posiłną a niekosztowną. Bardzo ważną pozycję w jadłospisie zimowym stanowią surówki, jako główne źródła soli mineralnych i witamin. Są one niezbędnym dodatkiem do każdego obiadu, zarówno ze względów smakowych, gdyż przez orzeźwiający smak szczególnie nadają się do wszystkich potraw mącznych, a poza tym, są w okresie zimowym jedynym źródłem witamin. W lecie można podawać obiad bez surówki, szczególnie na wsi, gdyż mamy sporo okazji do zjedzenia poza obiadem owoców, surowej marchwi, ogórka, pomidora itp., które dostarczają witamin.

Surówki zimowe są b. łatwe i szybkie do przyrządzania. Produkty, z jakich są zrobione, nie są kosztowne, wobec tego nie może ich zabraknąć przy żadnym obiedzie. Surówki zimowe to kiszona kapusta pod każdą postacią, a więc z marchwią, z cebulą, z jabłkami świeżymi lub kiszonymi, przyrządzona słodko z ciżkiem, barwiona surowymi burakami, z oliwą itp. Nie żałujmy surowej kiszonej kapusty, tego wielkiego źródła witaminy C, naszym konsumentom, starając się jednocześnie za każdym razem przyrządzać ją inaczej. Nie zapominajmy również o ogórkach kiszonych, ćwikle, marchwi tartej z chrzanem i ze śmietaną lub z ciżkiem i olejem. Poważnym źródłem witamin jest również surówka z porów, cebuli i kapusty włos-

kiej. Rozmaitość surówek jest duża, a wykonanie proste, potrzeba tylko trochę dobrych chęci i zrozumienia wartości tych dodatków. Dobrą i smaczną surówką często więcej przyciągniemy konsumentów i zyskamy opinię dobrej gospody niż kopsiastą porcją na talerzu, pozbawioną witamin.

Pamiętać przy tym należy, że jarzyny podajemy nie tylko surowe, ale także gotowane. W zimie mamy stosunkowo mały ich wybór, bo zostaje nam tylko marchew, buraki, kapusta i czasami brukselka. Starajmy się więc podawać je w formie jak najbardziej urozmaiconej.

W jarzynach można również dusić mięso lub rybę, można kapustę faszerować mięsem lub kaszą z grzybami czy zrumienioną cebulą. Można wreszcie przyrządzać potrawy z samych jarzyn, np. kotlety z kapusty czy fasoli lub ziemniaków, zapiekanki z jarzyn itd. Rozmaitość potraw jest wielka, chodzi tylko o to, aby umiejętnie je wybrać i zestawić pod względem wartości odżywczych i smakowych, kosztu i pracy.

Jeśli zupy robimy bardziej pracochłonne np. jarzynową, to drugie dania projektujemy łatwiejsze np. kasze, mięso duszone itp. Jeśli drugie danie jest bardziej pracowite, np. robimy pyzy, to na zupę damy barszcz czysty z fasolą lub powidłankę z grzankami. Wielką usługę przy oszczędzaniu pracy oddają nam gotowe kluski i makarony. Powinny być one zawsze w magazynach gospód i stanowić rezerwę na wypadek, gdy zabraknie jakiegoś dania w porze wydawania posiłków.

Przy gotowaniu wszystkich potraw pamiętajmy o racjonalnym postępowaniu z jarzynami, kiszunkami i nabiałem, aby nie marnować

ich wartości witaminowych i mineralnych. Jest to szczególnie ważne w zimie. A więc pamiętać należy, aby nie moczyć jarzyn obranych, nie odlewać wywaru, nie gotować kilkakrotnie mleka, dodawać surową śmietanę, surowy barszcz czerwony, żur i ogórki kiszane.

Na zakończenie podaję kilka zestawów racjonalnie zaprojektowanych obiadów, które mogą być przykładem do planowania następnych.

1. Zupa pomidorowa ze śmietaną i kaszą
Dorsz smażony, ziemniaki, surowa kapusta
2. Zupa ziemniaczana zapalana
Dorsz duszony w sosie chrzanowym z kluskami
3. Żur z ziemniakami
Kotlety z fasoli, kluski, ćwikła
4. Zupa jarzynowa z fasolą
Klops z ziemniakami, surówka z porów.
5. Zupa ogórkowa z kaszą
Pierogi ruskie, surówka z kapusty.

Jeśli jednego dnia robimy dwie zupy, to trzeba tak projektować, aby jedna była kwaśna, a druga słodka lub o smaku obojętnym, jedna ze śmietaną, a druga zaprawiona zasmażką np. ogórkowa i krupnik, barszcz czerwony i fasolowa, pomidorowa ze śmietaną i ziemniaczana. To samo stosować przy jarzynach i mięsach: gdy jedno mięso podaje się w całości, to drugie mielone; gdy do jednego mięsa przyrządzamy marchewkę, to do drugiego kaszę itp. Tych kilka przykładów zestawów nie wyczerpuje wszystkich możliwych ale od pomysłowości kierownika i kucharza zależy, czy jadłospisy w naszych gospodach będą zestawiane zgodnie z wymaganiami racjonalnego odżywiania.

HELENA KOPROWSKA

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Jak pielęgnować i kuflować piwo

Piwo należy do produktów spożywczych łatwo ulegających zepsuciu, zagadnienie więc właściwego sposobu jego pielęgnacji jest sprawą ważną. Braki pod tym względem przynoszą straty gospodarce państwowej, gdyż piwo zepsute, które nie nadaje się absolutnie do konsumpcji, trzeba niszczyć. Braki te wynikają przede wszystkim z nieświadomości obsługi i dlatego celem niniejszego artykułu jest podanie wskazań, gwarantujących zachowanie właściwego charakteru piwa.

Piwo beczkowe i butelkowe niepasteryzowane powinno być przechowywane w suchym i chłodnym pomieszczeniu, chłodzonym sztucznie lub niechłodzonym, w zależności od warunków miejscowych, z tym, że temperatura w lokalu winna wahać się w granicach 6—7°. Najlepszym miejscem do przechowywania piwa w naszych warunkach jest piwnica, odpowiadająca następującym warunkom: 1. powinna być czysta, dobrze przewietrzana, pozbawiona wszelkich zapachów.

2. Nie powinno się w niej przechowywać artykułów żywnościowych wydzielających woń, jak mięso, jarzyny, owoce itp. Pod tym względem właśnie zakłady żywienia zbiorowego i punkty dystrybucyjne artykułów żywnościowych napotykały zwykle na największe trudności, gdyż posiadają zwykle jedną piwnicę do magazynowania różnego rodzaju produktów żywnościowych. Jeżeli jest to piwnica obszerna, można zbudować cienkie ścianki działowe z uszczelnionymi dodatko-

wymi drzwiami wejściowymi. Całość pomieszczeń piwnicznych musi być dokładnie wietrzona, jest to warunkiem należytego przechowywania wszystkich artykułów żywnościowych. Jeśli zakład nie posiada odpowiedniego pomieszczenia piwnicznego, nie powinien zamawiać piwa więcej niż na okres jednodniowej sprzedaży, przy czym aparat do toczenia piwa powinien być zaopatrzony w zanurzeniową chłodnicę spiralną, przez którą piwo przepływałoby do beczki oziębiałoby się do temperatury 12—10°.

3. Temperatura w pomieszczeniu magazynowym powinna być równomierna i nie przekraczać zbytnio wyżej wyznaczonych temperatur granicznych. Zbyt niska temperatura może spowodować zmetnienie białkowe piwa, wyższa od 7° wpływa na obniżenie jakości piwa, proporcjonalnie do czasu jego przechowywania.

4. Zakład dystrybucyjny posiadający odpowiednie pomieszczenie do magazynowania piwa, powinien zamawiać je w ilości, umożliwiającej stworzenie zapasu na okres 2—5 dni, uwzględniając przewidywany plan sprzedaży. W okresie tym magazynowane piwo nabiera właściwego charakteru, którego zostało pozbawione podczas okresu transportu z browaru do hurtowni i z hurtowni do punktu detalicznej sprzedaży.

5. Po nadejściu transportu piwa beczkowego należy zbadać, czy beczki nie doznały uszkodzeń i czy nie na-

stąpił częściowy wyciek piwa oraz czy mimo pozornej szczelności, uszkodzenie beczek nie spowoduje strat podczas kufłowania pod ciśnieniem. Na moment ten często nie zwraca się dostatecznej uwagi co powoduje znaczne straty.

6. Przy zładowywaniu beczek nie należy rzucać ich gwałtownie na ziemię lub podłogę, lecz dla złagodzenia wstrząsów używać zniszczonej opony samochodowej lub specjalnego materaca z sitowia.

7. Po nadejściu transportu natychmiast umieścić piwo w piwnicy, tak umieszczając beczki, aby można było pobierać piwo do rozlewu w tej kolejności, w jakiej nadchodziło.

8. Nie można piwa w beczce lub butelkach umieszczać w bezpośrednim sąsiedztwie z lodem, ponieważ gwałtowne i nadmierne schłodzenie powoduje powstawanie zmgętnienia białkowego.

9. Piwo, które ucierpiało w czasie mrozów, w czasie niesprzyjających warunków transportowych, należy umieścić w cieplejszym pomieszczeniu i pozostawić je tam przez 2—3 dni. W tym czasie piwo powróci do właściwego stanu jakościowego, a ewentualne zmgętnienie zniknie.

10. Piwo niepasteryzowane w butelkach uszczelnionych zamknięciami koronkowymi, należy przechowywać w pozycji leżącej; uszczelnione zaś zamknięciami patentowanymi — w położeniu pionowym. Przechowywanie piwa w butelkach z zamknięciami koronkowymi uzależnić należy od szczelności zamknięcia, co można sprawdzić przez przechylenie butelek szyjką ku dołowi.

11. Piwo należy chronić przed działaniem promieni słonecznych.

12. Piwo pasteryzowane (Oryginalny Polczyn, Karłowickie, niektóre partie piwa słodowego) przechowywać w pomieszczeniach niezbyt chłodnych, w jakich przechowuje się wino. Butelki układać w pozycji leżącej. Piwo pasteryzowane chłodzić bezpośrednio przed podaniem do konsumpcji.

13. Opróżnione naczynia (beczki i butelki) przechowywać w miejscu czystym.

Zastosowanie w praktyce podanych wytycznych gwarantuje jak najdłuższe utrzymanie charakterystycznych właściwości dobrego piwa, a więc barwy, klarowności, pienistości, odpowiedniej zawartości dwutlenku węgla, goryczki chmielowej i smaku.

SPOSÓB KUFLOWANIA PIWA

Sprawa właściwego magazynowania piwa, choć jest problemem zasadniczym, nie rozwiązuje jednak całkowicie zagadnienia. Dalszy wpływ na jakość piwa wywiera sposób jego kufłowania. Podczas kufłowania piwa trzeba pamiętać o zasadzie utrzymania bezwzględnej czystości aparatury, piwo jest bowiem napojem b. wrażliwym na działanie drobnoustrojów, powodujących szybkie jego psucie. Należy więc przestrzegać następujących wytycznych:

1. Po odkręceniu żelaznej kapy, zakrywającej wentyl butelki z kwasem węglowym, należy rozluźnić nakrętkę, znajdującą się na przewodzie, przez którą przechodzi kwas węglowy. Można przy tym zauważyć, że przy każdej butli wewnątrz części gwintowanej, na którą nakręca się na wentyl redukcyjny, znajduje się prawie zawsze brud lub olej. Przed nakręceniem wentyla redukcyjnego na butle, należy na chwilę otworzyć zawór celem wydmuchania brudu, po czym można dopiero założyć reduktor. Reduktor jest jedną z ważniejszych części aparatu i właściwe jego działanie uchroni nas od strat, spowodowanych ulatnianiem się kwasu węglowego. Z chwilą uregulowania ciśnienia, powinno się pozostawić wentyl na stałe, bez dalszego manipulowania przy śrubach.

2. Nabijacz piwny winien być b. czysto oczyszczony przy pomocy szczotek. U wylotu rurki nabijacza znajduje się sitko, na którym gromadzą się odpryski smoly piwowskiej; sitko to po odkręceniu musi być dokładnie oczyszczone i wymyte. Rurka nabijacza powinna być ostrożnie opuszczona do beczki, aby nie od-

bijać smoly piwowskiej z dna beczki. Z boku nabijacza znajduje się wentyl zabezpieczający, który umożliwia wypychanie piwa i kwasu węglowego z powrotem do butli. W wypadku nieszczelności wentyla i ulatniania się dwutlenku węgla, należy natychmiast oczyścić wentyl i nałożyć nową uszczelkę gumową. Oczyszczony, lecz nie używany nabijacz, winien być przed użyciem dokładnie wypłukany wodą.

3. Unikać należy przewodów gumowych, ponieważ zapach gumy może przenikać do piwa. Przewody piwne muszą wznosząc się ku górze, łączyć najkrótszą linią beczkę z kurkiem do piwa. Prowadzenie przewodów przez ciepłe pomieszczenie lub blisko systemu grzejnego jest niewskazane, ponieważ piwo płynące cienkim strumieniem, a często pozostając dłuższy czas w przewodzie, łatwo ulega wpływom temperatury. Unikać również niepotrzebnych zagięć przewodów, zwłaszcza ostrych załamań, pętli i kolanek, tak aby po opróżnieniu beczki nie pozostało części piwa w przewodach i aby czyszczenie przewodów nie następczało trudności.

4. Po opróżnieniu ostatniej beczki w dniu sprzedaży, należy przepłukać wszelkie kurki i przewody piwne. Nie rzadziej jak co dwa tygodnie trzeba przeprowadzać gruntowne mycie i czyszczenie przy użyciu wody, parry lub chemicznych środków dezynfekcyjnych i szczotek. Pozostawienie przez dłuższy czas aparatu nieumytego szkodliwie oddziałuje na jakość piwa. Resztki piwa pozostające w aparacie stanowią dobre podłoże do rozwoju bakterii, wytwarzających nieprzyjemne, a łatwo wchłaniane przez piwo, zapachy. Przy czyszczeniu przewodów cynowych usuwa się jedynie śluz piwny, pozostawiając nienaruszoną warstwę kamienia piwnego, która stanowi powierzchnię ochronną i izolującą przed zetknięciem się piwa z cyną. Dlatego czyszczenia piaskiem, szklanymi perełkami lub w inny mechaniczny sposób, wymaga znacznej ostrożności w postępowaniu. Na kamień piwny oddziałują ujemnie środki chemiczne w silnym stężeniu, dlatego do mycia aparatury powinno się stosować 1—2% roztwór sodu. Po oczyszczeniu przewodów przepłukuje się je czystą wodą.

5. Zważać należy, aby przewody piwa i dwutlenku węgla były szczelne, aby kurki były w beczce mocno i szczelnie osadzone. Zabezpieczamy w ten sposób piwo przed „wietrzeniem”. Zwięzłe piwo jest niesmaczne i niechętnie przyjmowane przez konsumentów.

6. Ciśnienie w beczce powinno być równomierne w czasie kufłowania i w czasie przerw w sprzedaży. Zamykanie dopływu dwutlenku węgla nie zmniejsza bynajmniej jego zużycia a raczej powiększa; ponadto wpływa szkodliwie na jakość piwa.

7. Szklanki i kufle powinny być gruntownie myte wodą z dodatkiem sodu i mydła.

8. Szklanki napełniać w sposób pozwalający na spokojny przepływ piwa do naczynia przy całkowicie otwartym kranie. Naczynie należy przedstawiać pod kran ukośnie, blisko miejsca z którego piwo wypływa. Napełnianie odbywa się wtedy szybko, piwo posiada właściwą, gęstą pianę, której nadmiar można usunąć drewnianym gładzikiem. W praktyce często napełnianie naczyń odbywa się w ten sposób, że piwo spływa gwałtownie z dużej wysokości, miesza się z powietrzem, powstała piana szybko opada, a w naczyniu tworzy się tzw. „tysina”. Konsument otrzymuje wtedy piwo niesmaczne i nie w pełnej pojemności naczynia, co stwarza pozory nieuczciwości personelu.

Na zakończenie stwierdzić musimy obiektywnie, że zagadnienie dystrybucji piwa nie jest należycie oceniane ani przez personel bezpośrednio przy jego sprzedaży zatrudniony, ani też przez personel wszystkich szczebli administracyjno-handlowych. Wynika to przede wszystkim z braku wiadomości o właściwościach piwa, tego łatwo psującego się napoju, i o sposobie utrzymania tych właściwości w czasie magazynowania i dystrybucji. Poprawa warunków pielęgnacji piwa przyniesie znaczne korzyści gospodarce ogólnokrajowej i konsumentowi oraz poprawą w popularyzowaniu tego zdrowego i kalorycznie wartościowego napoju.

GŁOSY Z TERENU

W Nowej Hucie inaczej...

Wśród żywieniowców utarła się słuszną czy niesłuszną opinią, że każdy kucharz z reguły strzeże tajemnic swego zawodu, niechętnie więc dzieli się swoimi doświadczeniami z innymi. Ale u nas jest inaczej: kucharz tow. Franciszek Kublik bierze czynny udział w szkoleniu nowego narybku kucharskiego. Spod jego to wytrawnej ręki z pomocy kuchennej wychodzą kucharki, które prowadzą samodzielne działą, np. przyrządzają dania jarskie.

Ale to nie wszystko — Nowa Huta posiada dotychczas 3 zakłady gastronomiczne (Hutnik, Bar Mogiński i Stołówkę PSS), które łącznie wydają ponad 3.500 posiłków podstawowych dziennie. Oczywiście nie zaspokaja to wszystkich potrzeb, buduje się więc trzy zakłady, które będą najnowocześniejsze — według wzorów radzieckich — urządzone i wyposażone. Przepustowość jednego z nich wyniesie przeciętnie 6.000 posiłków dziennie. Wprowadzić i to na długo nie wystarczy, bo Nowa Huta rozrasta się w tempie, jakie znają tylko ustroje socjalistyczne. Po wykończeniu więc tych trzech lokali trzeba będzie myśleć o następnych. Tymczasem jednak już obecnie planuje się obsadę pracownikami tych zakładów, które już w najbliższym czasie oddane zostaną do użytku. I tu wracamy do tow. Kublika i towarzyszy z

„Hutnika“, którego załoga stosuje już socjalistyczne metody pracy, a poza tym szkołą się bodaj wszyscy i wielu awansuje społecznie: pomoc kuchenna i bufetowa — to dawne sprzątaczkę, kelnerzy — to dawni robotnicy porządkowi, kucharka — to dawna pomoc kuchenna itd. Otóż zespół szkoli się m. in. i po to, aby objąć pracę w nowych placówkach, które tu niebawem powstaną.

Przy sposobności dodać trzeba, że 80% załogi „Hutnika“ stanowią kobiety; że Koło ZMP liczy 32 członków; że istnieje komórka partyjna, nie więc dziwnego, że zespół podejmuje zobowiązania dotyczące walki o obniżkę kosztów własnych:

„Pracownicy Krakowskich Zakładów Gastronomicznych restauracji „Hutnik“ zebrani na naradzie robotniczej w dniu 19 września 1951 r. po dyskusji i analizie sprawy postanawiają:

- 1) przekroczyć plan produkcji własnej w IV kwartale o 20%;
- 2) przekroczyć ogólny stan obrotów o 20%;
- 3) zwiększyć wydajność na jednego pracownika o 18%;
- 4) zwiększyć wachlarz potraw o 33%;
- 5) poza tym zobowiązują się dodatkowo obniżyć planowane zużycie węgla o 15% i wzywają na tym odcinku do współzawodnicwa

wszystkie zakłady gastronomiczne w całym kraju“.

Zarówno kierownictwo zakładu jak i postawa załogi dają gwarancję, że zobowiązanie zostanie wykonane z nadwyżką.

„Hutnik“ mieści się w lokalu prowizorycznym, posiada też i prowizoryczne urządzenia w ogólności przystosowane jednak do potrzeb: posiada dwie lodówki elektryczne, dwie obieraczki do ziemniaków, osobne pomieszczenia na zmywanie naczyń, na obieralnie, na magazyn podręczny, szatnię itd. Za to nowe zakłady będą posiadały najnowocześniejsze wyposażenie i urządzenia: na parterze znajdą się pomieszczenia na telefony, szatnię, kiosk z gazetami i papierosami itp.; na I piętrze — duży hall, ubikacje, wielka sala konsumpcyjna, a obok — obszerna kuchnia z dużymi oknami i wentylacją kanałową, dalej: zaplecze rozbudowane według ostatnich wymogów nauki. W piwnicach znajdują się urządzenia chłodnicze i magazyny, skąd windami towar będzie podawany do kuchni.

Załoga „Hutnika“ już dziś planuje, jak w tym lokalu zorganizuje pracę, a zanim to nastąpi zwiększa wydajność pracy i szkoli się, sposobując się do nowych zadań na nowej placówce w Nowej Hucie.

Irena Bocheńska

Kilka uwag o pracy gospód spółdzielczych

Gospoda spółdzielcza — ten najmłodszy twór życia zbiorowego — powinien być traktowany jak beniaminek w rodzinie, a tymczasem jest ona raczej „kopciuszkiem“. Składa się na to wiele powodów, przede wszystkim — brak odpowiednich kadr instruktorskich i kierowniczych, specyficzne warunki gospód we wsiach i małych miastach itp. O tym właśnie należy szerzej pomówić, aby ustrzec nowouruchamiane placówki przed błędami i trudnościami.

O ile w mieście ma się pewne wytyczne i przykłady z istniejących już gospód oraz można rozporządzać bardziej wyszkolonym personelem, o tyle wsi i miasteczka już przed uruchomieniem gospody są stale w poszukiwaniu odpowiednich kandydatów na kierowników i kucharzy, kelnerów i bufetowych. Od wyszukania rutynowanego i wyrobionego społecznie personelu zależy w głównej mierze powodzenie lokalu.

Z kilku kursów i odpraw przekonałem się, że znikoma ilość kierowników i kucharzy nastawiona jest na traktowanie gospody nie tylko jako placówki handlowej, ale i jako — i to może w głównej mierze — placówki społecznej. Większość z nich

nastawiona jest na dawny szablon knajpiarski — tj. wódka, piwo, papierosy i od czasu do czasu kiełbasa. Obiady traktuje się jako zło konieczne, a o zaprowadzeniu stałych dań gorących czy też zimnych nawet nie chcą myśleć, z góry przewidując niepowodzenie i straty. Śmiem jednak twierdzić, że jest też wielu ludzi, którzy chętnieby racjonalnie prowadzić gospodę, ale po prostu nie wiedzą, jak się do tego należy zabrać. Ponieważ zaś większość członków zarządów Gminnych Spółdzielni jest w sprawach tych zupełnie nieświadoma i raczej niechętnie ustosunkowała się do gospód, a z drugiej strony instruktorzy powiatowi są często materiałem jeszcze surowym, przeto pragnąłbym na zasadzie własnej praktyki dać choć krótkie wskazówki orientacyjne dla kierowników gospód spółdzielczych.

Przed wszystkim nie należy zrażać się początkowymi trudnościami, lecz wierzyć, że musi się je przezwyciężyć. Następnie trzeba dużo czytać, a w pierwszym rzędzie „Żywność Zbiorowa“ z roku bieżącego. Będzie tam można znaleźć dużo materiału, który posłuży jako niezbędne wskazówki przy prowadzeniu gospo-

dy. Trzeba postarać się o odświeżenie całego lokalu w jasnych barwach, które robią miłe wrażenie na wchodzących. Meble należy tak poustać, aby nie przypominały dawnej prywatnej restauracji czy karczmy. Każdy z przybywających gości winien być uprzejmie przywitany i niezwłocznie obsłużony, uprzejmie i życzliwie. Kierownik winien kilkakrotnie w ciągu godzin urzędowania obchodzić sale, witać konsumentów, a spożywających posiłki życzyć „smacznego“. Bufetowy czy też kelner winni wymieniać klientowi potrawy i doradzić wybór. Robi to dobre wrażenie i zachęca do dalszego odwiedzania gospody. Dalej — trzeba pamiętać, że dobry nastrój powstaje przy konsumowaniu smacznego posiłku. Pierwsi klienci gospód, rekrutujący się z chłopów i robotników, przyzwyczajonych do spożywania w diwnych knajpach jedynie wódki czy też piwa, a z jedzenia jedynie kiełbasy, nie będą mogli łatwo pogodzić się z faktem, że można obecnie w gospodzie konsumować obiad czy też potrawy inne niż kiełbasa. I tu kucharz ma duże pole do popisu. Musi przyrządzać smaczne a tanie posiłki, jak np. sałatki, nóżki w galarecie, ryby sma-

żone lub w occie, bigosy, flaki itp. Na pewno w dobrze zaopatrzonej gospodarstwie liczba stałych konsumentów szybko się powiększy. Z mojej własnej praktyki stwierdziłem, że przy stosowaniu tego systemu liczba porcji wzrosła o 100% w drugim miesiącu, a na trzeci miesiąc dojdzie do 300% w stosunku do pierwszego.

Należy troszczyć się o ogólne obroty handlowe gospody, ale przede wszystkim zwracać na stałe powiększanie się produkcji. Każdy bowiem pozyskany konsument obiadów siłą rzeczy powiększa obrót ogólny, nabywając przy okazji papierosy, napoje, wyroby cukiernicze, zapalki, choćby nawet w pobliżu znajdował się sklep spożywczy.

Inna ciekawa obserwacja. Kobiety w małych miasteczkach czy też wsiach rzadko uczęszczały do restauracji, dziś frekwencja kobiet w gospodach sięga 30%. Nierzadko można

zauważyć, że do gospód zaczynają uczęszczać w określone dni, np. w niedziele i święta, całe rodziny, które przychodzą na obiad czy kolację i nawet mają stały, upatrzone stół, przy którym się zbierają. To samo dotyczy dorastającej młodzieży, która przychodzi na obiady i posiłki wieczorne. Jest to objaw zdrowy i bardzo pożądaný, zwłaszcza w tych gospodach, które przeznaczają 1 pokój jako miejsce zbiorowego żywienia, bez alkoholu i zaprowadzą w nim czytelnice pism oraz głośnik radiowy.

Bufetowy oraz kierownik zakładu winni ściśle przestrzegać, aby osobom nieletnim oraz znajdującym się w stanie nietrzeźwym, nie sprzedawać napojów alkoholowych. wreszcie — aby gospoda była zamykana punktualnie o godz. 22.

Z kolei sprawa zaopatrzenia gospody w niezbędne produkty. Nawet najmniejsza gospoda musi być zaopatrzona należycie zarówno w towary

handlowe jak i produkty do spożycia. Nie może więc w żadnym wypadku zabraknąć pieczywa, masła, herbaty, kawy, jaj i sera. Każdy odwiedzający gospodę musi w godzinach od 8 do 22 znaleźć w niej niezbędne produkty żywnościowe. Nad tym winien stałe czuwać kierownik, który produkty te nabywa w tych wypadkach, gdy zarząd GS nie jest w stanie ich dostarczyć.

Na zakończenie mała uwaga pod adresem dyrekcji kursów, kształcącej nowe kadry. Kandydat do pracy w gospodarstwie po ukończeniu kursu winien być kierowany na praktykę przynajmniej 1-miesięczną nie do wielkich zakładów gastronomicznych, lecz do takiej placówki w miasteczku czy też wsi, gdzie ma w przyszłości pracować. Praktyka taka przyniosłaby wiele korzyści zarówno kursistom jak i kolegom instruktorom.

Eugeniusz Morawski

Pierwszy etap walki wygrany

Radom — jedno z największych miast kielecczyny, ośrodek garbarni i przemysłu obuwicznego, uchronił się szczęśliwym zbiegiem okoliczności przed zniszczeniami wojennymi. Dziś — rosną tam szybko mury budynków przemysłowych i bloków mieszkalnych. W nowym, socjalistycznym przemyśle Radomia znajduje pracę wielu ludzi z okolicznych wsi kieleckich.

Żywieniem zbiorowym zajmują się w tym mieście Radomskie Zakłady Gastronomiczne oraz Powiatowy Zakład Mleczarski, prowadzący trzy bary mleczne.

Przeszło rok temu, powołana została komisja organizacyjna RZG. Prócz barów mlecznych istniały wtedy 4 niewielkie gospody prowadzone przez PSS. Triumfy święciła inicjatywa prywatna, prowadząca kilka restauracji i cukiernek o brudnych i obdrapanych wnętrzach.

A teraz trochę kroniki i aktualności z życia Radomskich Zakładów Gastronomicznych:

Zakład Nr 1 „Zorza” przy ul. Traugutta 13, otwarty został 22 lipca 1950 r. Położony niedaleko dworca kolejowego, cieszył się dużym powodzeniem zarówno wśród ludności miejscowej jak i przyjezdnej. Lokal urządzony był estetycznie, niestety jednak mały i ciemny. Obecnie poszerzono go przez dołączenie sąsiedniego sklepu PSS. Zyskały więc na widoczność sale konsumpcyjne, powiększyło się za-

plecze, a personel otrzymał higieniczne warunki pracy. W miesiąc później uruchomiono bar „Szarotkę”. Sa tam cztery sale jadalne, dość obszerne, kuchnia za mała — przewidziane jest poszerzenie jej w r. 1952. Kilka dni później — otwarcie największej dziś cukierni Radomia „Teatralnej” przy ul. Żeromskiego 55, o dobrze rozbudowanym zapleczu i komfortowo urządzonych salach.

Dalsze posunięcia RZG w r. 1950 — to otwarcie baru „Mysłiwskiego”, „Staropolanki”, jadalni „Kongresowej”, cukierni „Zgoda”. Przy dwóch ostatnich placówkach uruchomiono ciastkarnie, które obsługują wszystkie zakłady RZG. Wreszcie w ostatnich dniach 1950 r. przejęto od PSS gospodę „Zacisze” i „Sportową”. Na dzień 1 maja 1951 r. uruchomiono „Europe” — restaurację i kawiarnię I kategorii — najpiękniejszy zakład gastronomiczny kielecczyny. Jednocześnie RZG uruchomiły filię letnią cukierni „Teatralnej” — kawiarnię „Latone” w parku im. Kościuszki. W ciągu zatem jednego roku i kilku miesięcy pracy uruchomiono i przejęto 7 zakładów żywienia zbiorowego i 3 kawiarnie oraz kilka innych punktów usługowych.

RZG posiada również własną pralnię, 2 ciastkarnie i rozbieralnię mięsa. Pierwszy etap walki został wygrany. Znikły bezpowrotnie brudne, prywatne knajpy. W następnym etapie pracy, a więc jeszcze w roku bieżą-

cym, uruchomione zostaną zakłady żywienia zbiorowego na peryferiach miasta, w robotniczych dzielnicach Glinicach i Zamłyniu.

Przypominając te fragmenty prac RZG, wspomnieć należy o pięknej postawie koła ZMP, które postanowiło, dla uczczenia 34 rocznicy Rewolucji Październikowej, przeprowadzić własnymi siłami remont baru „Mysłiwskiego”. Do zobowiązania ZMP przystąpili się wszyscy pracownicy RZG wraz z Dyrekcją. Prace przy remoncie wykonywano po zajęciach służbowych. Remont zakończono w zaplanowanym terminie — prawie bez żadnych kosztów własnych. Jest to przykład dla innych placówek zbiorowego żywienia.

Największą troską RZG jest sprawa kadr. Rozwiązuje się ją przez organizowanie szeregu kursów dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego. Pierwszy kurs dla kandydatów zawodu kelnerskiego otwarto w marcu 1951 r. i już w dniu 1 maja tegoż roku wyszkolony personel stanął do pracy. Następne kursy zasilała kadra pracowników gastronomicznych przeszkolonych kierownikami, promistami, referentami BHP, kucharzami, kalkulatorami, blokiernikami, magazynierami i bufetowymi.

Mimo tych osiągnięć szkolenie zawodowe powinno być otoczone większą troską przez kierownictwo RZG.

Al. Samsonowski

Współzawodnictwo zbliża nas do celu

Każdy zakład żywienia zbiorowego, niezależnie od tego, do którego pionu należy, ma w zasadzie jeden i ten sam cel do spełnienia. Ale położenie lokalu, jego wyposażenie techniczne, zakres produkcji itp. czynniki są powodem, że w dążeniu do tego celu każdy niemal zakład napo-

tyka na inne problemy i sprawy do rozwiązania. Tak np. restauracja „Klubowa” we Wrocławiu musi natychmiast przystąpić do zdecydowanej walki z kradzieżą nakryć, bo w ciągu miesiąca skradziono tam 15 tuzinów sztućców, a w ciągu 2 tygodni „zginęło” 10 tuzinów kieliszków.

Naraża to zakład na tak poważne straty, że walka o uzdrowienie dotychczasowego stanu rzeczy stała się palącą. Walkę tę musi podjąć i zdecydowanie prowadzić do końca cały personel zakładu począwszy od kierownika a skończywszy na kelnerach i sprzątaczkach. Sytuację zaostrza

fakt, że noże i widelce niekiedy znajdują ludzie następnego dnia rano w otoczeniu zakładu, mamy więc do czynienia ze świadomym szkodnictwem.

Tego rodzaju kłopotów już nie ma restauracja PSS Nr 1 w Piotrkowie Trybunalskim, gdzie kradzieże nakryć należą do rzadkości, ma natomiast inne, np. szczupłość taboru samochodowego zmusza kierownictwo do poważnych wysiłków, aby to nie było przyczyną braków w zaopatrzeniu zakładu.

Takich różnic można by wskazać znacznie więcej — po prostu każdy zakład gastronomiczny ma swoje sprawy, które musi rozwiązywać we własnym zakresie. Są jednak i wspólne problemy, jak np. współzawodnictwo. Ani jedna ani druga z omawianych restauracji nie prowadzi wprawdzie współzawodnictwa indywidualnego, ale stosują za to współzawodnictwo zespołowe, międzyzakładowe: zespół kelnerów i zespół pracowników kuchni walczą o lepsze wyniki pracy z zespołami sąsiednich zakładów. A gdy nasi żywieniowcy zrozumieją, że podawanie wyników współzawodnic-

twa do publicznej wiadomości za pomocą „Żywienia Zbiorowego“ może pobudzić i inne zakłady do podejmowania podobnych zobowiązań, to z pewnością ruch ten ogarnie wszystkie zakłady żywienia zbiorowego.

Dodać trzeba, że kierownictwo „Klubowej“ bada możliwości ustalenia norm przy wykonywaniu niektórych czynności, jak obieranie jarzyn, ziemniaków itp. Normy takie pozwoliłyby na pełne stosowanie współzawodnictwa indywidualnego wśród obieraczy, co z kolei pozwoliłoby na rozwinięcie współzawodnictwa w skali krajowej, zwłaszcza że „Żywienie Zbiorowe“ ogłaszałoby wyniki osiągnięte przez poszczególne zakłady. Zanim jednak nastąpi ustalenie takich norm, można by — zdaniem moim — opierać się na zasadzie: „kto więcej“, „kto lepiej“ itd. Np. który z kelnerów czy pracowników kuchni najbardziej chroni przed zniszczeniem odzień ochronną? która ze zmywaczek najstaranniej zmywa naczynia? który z pracowników zakładu wykrył najwięcej kradzieży nakryć? który cukiernik najwięcej wypieka ciastek w ciągu dnia roboczego? który z pracowników mających z tym do czynie-

nia ma najmniej stłuczek? itd. Tego rodzaju wstępne formy współzawodnictwa, ogłaszane w naszym czasopiśmie, pozwoliłyby na ustalenie norm dla zakładów pracujących w różnych warunkach.

Ale do tego potrzeba dwóch warunków: po pierwsze, aby zakłady prenumerowały dostateczną ilość egzemplarzy „Żywienia Zbiorowego“, bo tylko w tym przypadku czytanie czasopisma przestanie być przywilejem kierownictwa zakładu. Po drugie, aby niektóre zagadnienia poruszane w poszczególnych numerach były dyskutowane na naradach roboczych. Tymczasem w rzeczywistości jeszcze jesteśmy dalecy od tego; o ile restauracja PSS Nr 1 w Piotrkowie Tryb. prenumeruje „Żywienie Zbiorowe“, z którego czerpie się materiał i na narady produkcyjne, o tyle restauracja „Klubowa“ we Wrocławiu, a ściślej — pracownicy tej restauracji nie mają wiedzy o istnieniu czasopisma. W tych warunkach trudno jest nawet mówić o wzajemnym oddziaływaniu jednego zespołu na drugi, o podejmowaniu wspólnych dla wszystkich zakładów zadań.

Jan Bruzda

Błędy, które muszą uczyć

Tegoroczny sezon wczasów nad morzem został właściwie zakończony. We wrześniu i październiku już tylko bardzo nieliczne grupki wczasowiczów przyjeżdżały na Wybrzeże, aby przed czekającą ich całoroczną pracą zacenpnąć świeżego, orzeźwiającego morskiego powietrza.

W tym roku wybrzeże polskie gościło bardzo wielką ilość wczasowiczów. Część ich przyjechała tu na własną rękę, część zaś ulokowała się w domach wczasowych i pensjonatach „Orbisu“. Niestety, Wybrzeże nie było przygotowane na tak wielki napływ ludzi pragnących zażyć odpoczynku nad polskim morzem.

Największą bolączką miejscowości nadmorskich w minionym sezonie była niedostateczna ilość punktów żywienia zbiorowego. Poza tym punkty te nie były przygotowane do żywienia tak dużej ilości turystów. W takich miejscowościach, jak Sopot, Hel, Gdańsk, Ustronie Morskie, czy Mielno konsumenci musieli czekać na podanie posiłków około dwóch godzin. Co prawda są to miejscowości sezonowe w okresie jesiennym, zimowym i wczesnowiosennym; ilość restauracji, jakie posiadają, jest zupełnie wystarczająca. Jednak miejscowe Dyrekcje przedsiębiorstw gastronomicznych powinny były zawczasu przewidzieć napływ wczasowiczów i odpowiednio się do tego przygotować.

Bardzo dużym niedociągnięciem ze strony zakładów gastronomicznych na Wybrzeżu było zbyt późne otwarcie niektórych lokali. Na przykład, reprezentacyjny hotel nadmorski w Sopocie został dopiero uruchomiony przy końcu lipca. Lokal ten obecnie obsługuje ponad 2 tys. konsumentów

dziennie. W Jastarni w reprezentacyjnym lokalu gastronomicznym dopiero w ostatnich dniach sezonu rozpoczęto sprzedaż obiadów, gdyż z powodu braku obsługi restauracja nie mogła ich wydawać.

Za brak obsługi, jak również za szereg innych niedociągnięć, w wyniku których punkty zbiorowego żywienia na Wybrzeżu nie zdały egzaminu, winę ponosi niewątpliwie dyrekcja Gdańskich Zakładów Gastronomicznych, która ma pod swoim zarządem wszystkie restauracje i bary, poza spółdzielczymi, w Gdańsku, Gdyni, w Sopocie i na Helu.

Prowadząc podsumowanie akcji zbiorowego żywienia w miejscowościach nadmorskich nie można pominąć miejscowości, takich jak Ustronie Morskie, w których restauracje i bary należą do sektora spółdzielczego. Placówki zbiorowego żywienia prowadzone przez spółdzielczość na Wybrzeżu w tym sezonie pracowały poniżej krytyki. Dla przykładu, kilka słów należy powiedzieć o Ustroniu Morskim, które właśnie stanowi jeden z przykładów gospodarki spółdzielczej w gestii zbiorowego żywienia. Ustronie Morskie, tak jak i wszystkie miejscowości nadmorskie, nie przygotowało się należycie do tegorocznego sezonu. Szczególnie chodzi tu o wczasowiczów, którzy przyjechali do Ustronia na własną rękę. Jedyna restauracja, jaka znajduje się w tej miejscowości, rzecz jasna nie mogła zaspokoić potrzeb wszystkich wczasowiczów. Obiadów domowych i klubowych wystarczało zaledwie dla garstki wybranych, którzy stawali się w restauracji przed godz. 13. Inni przychodzący około godz. 14 do-

stawiali obiady kombinowane z klubowych i domowych, albo musieli czekać na obiady z karty, które w tym czasie były w Ustroniu bardzo drogie. Ponadto w restauracji nie zważało się zupełnie na czystość, która powinna być podstawą prowadzenia zakładów zbiorowego żywienia. Zatloczoną restaurację dałoby się bardzo łatwo „rozładować“. Na tej samej ulicy kilka domów dalej, jest lokal po prywatnym barze „Zacisze“. Lokal stoi niewykorzystany. Przy niewielkim nakładzie pieniężnym, po małym remoncie, można by tu urządzić restaurację, która usprawniłaby niewątpliwie żywienie w Ustroniu.

Błędy i niedociągnięcia, jakie miały miejsca na Wybrzeżu, w tym roku nie mogą się powtórzyć. Sprawę tę należy dokładnie przemyśleć w miastach zimowych i wczesnowiosennych, aby na rozpoczęcie nowego sezonu wszystko było „zapięte na ostatni guzik“.

Początek już został zrobiony — Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, aby usprawnić prace nadmorskich restauracji, postanowił rozbić olbrzymie przedsiębiorstwo gastronomiczne z Dyrekcją w Gdańsku na 3 samodzielne przedsiębiorstwa w Gdańsku, Sopocie i Gdyni. Do Dyrekcji Gdańskiej zostanie dołączony zespół restauracji na Helu. Zarządzenie to jest bardzo słuszne. Ale czy nie należałoby mieć na uwadze, że oprócz Gdańska, Gdyni, Sopotu, czy Helu, nad morzem jest wiele wypoczynkowych pięknie ułożonych miejscowości, w których jak najszybciej należałoby zorganizować postawione na odpowiednim poziomie zbiorowe żywienie.

Waldemar Śmiałowski

Nasz felieton

Jeszcze nie to

Rośnie ilość napływających do redakcji listów, rozszerza się sieć naszych korespondentów — pracowników zakładów żywienia zbiorowego. Czytam uważnie w „Żywnieniu Zbiorowym” korespondencje terenowe. Zawierają one z pewnością wiele ciekawych informacji, wiele danych. Ale, jeśli mam być szczerzy, koledzy, to jeszcze dziś posiadają one pewien i dość zasadniczy brak. Nie widać tam po prostu żywego człowieka. Tego człowieka, który mozołi się, trzodzi, walczy o poziom swojej pracy, napotyka na trudności, przelamuje je, któremu czasem jest nawet bardzo ciężko, który notuje na swoim koncie jedno, drugie rzetelne osiągnięcie.

Ostatecznie my w redakcji też coś niecoś wiemy. Wiemy, że np. personel zakładów żywienia zbiorowego wcale nie składa się z „aniołów”. Że nie wszędzie praca postępuje tak, jak należy i że śmiała, odważna krytyka i samokrytyka mogłaby zdziałać wiele dobrego. Że tu i owdzie przyda się, i to bardzo, wypuszczenie strumienia świeżego powietrza.

Wydaje mi się, że właśnie te sprawy winny, i to koniecznie, znaleźć swoje odbicie w terenowych korespondencjach. Np. trafiają się jeszcze niestety wśród załóg pracowniczych wypadki nieuczciwości. Podobnie jak to bywa w obrocie towarowym, zdarza się, że i pracownik żywienia zbiorowego ulegnie podszeptom spekulanta. Nie ukrywajmy tych smutnych faktów pod kocem, szczerze i otwarcie napiszmy o nich. Po to, aby zwrócić uwagę na zło, które jeszcze kryje się, tkwi w naszych szeregach — aby z nim stoczyć zdecydowaną, ostateczną walkę.

Tematów na pewno nie zabraknie i to pasjonujących. Czy np. nie natrafiamy w pracy na te czy inne bu-

rokratyczne utrudnienia, czy nie uważamy za możliwe zastosowanie pewnych uproszczeń. Zgłoszmy odpowiednie wnioski, spróbujmy na te tematy podyskutować, a kto wie czy z tej maki nie będzie chleba. To samo dotyczy w całej pełni księgowości.

W wielu zakładach zainstalowano nowe maszyny, wyposażono je w nowe instalacje. Czyż naprawdę pracownicy nie mają nic do powiedzenia na temat przydatności tych urządzeń, korzyści, jakie one przynoszą, względnie ich braków? Moim zdaniem właśnie ci szeregowcy aparatu żywienia zbiorowego muszą na ten temat się wypowiedzieć, a opinia ich będzie cennym wkładem do sprawy modernizacji zakładów.

I jeszcze z innej beczki. Setki i tysiące pracowników produkcji i administracji zakładów uczestniczy co rok w różnych kursach szkoleniowych. Jestem przekonany, że wiele można by dokonać w ich programach pozytywnych zmian, gdyby uczestnicy szkolenia zgłaszali swoje opinie i wnioski, gdyby zwracali uwagę na usterki, podkreślając równocześnie rzeczy dobre. A czyż nie ma wśród nas racjonalizatorów, pracowników wyróżniających się, przodujących? Są na pewno, tylko że ciągle zbyt mało o nich wiemy. A to nie jest dobre.

Słowem, koledzy, z tych kilku przykładów, dość zresztą luźnych, widać, że jest o czym pisać i należy pisać. Byleby się raz zdobyć na odwagę, przelamać tkwiące w nas opory.

Pokażmy, i to koniecznie, w korespondencjach naszych żywego człowieka, dając równocześnie wyraz trosce o wzorową pracę żywienia zbiorowego, nie tracąc rni na chwilę z oczu ważnych celów, jakim owo ma służyć.

Alfa

Głosy prasy

Braki i trudności w organizowaniu żywienia zbiorowego w Polsce, zarejestrowane tak dobitnie w artykule wstępnym wrześniowego numeru naszego pisma, są przedmiotem aktualnej tematyki całej prasy, która skrupulatnie śledzi rozwój przemysłu gastronomicznego, obserwuje pilnie działalność jadalni, restauracji, barów i kawiarni, nie szczędząc im słów krytyki, nierzad bardzo ostrej, ale często zasłużonej, gdyż wytyka błędy, niedbalstwo i niedopatrzenia, przeważnie łatwe do usunięcia. Nad wszystkim dominuje troska o konsumenta, który po pracy szuka spokojnego kąta w lokalu gastronomicznym, aby zaspokoić głód i pragnienie.

W szeregu dzienników w większych miastach przeprowadzono dobrze pomyślane ankiety z wypowiedziami czytelników na takie tematy, jak: który zakład żywienia zbiorowego jest najlepszy w mieście i dlaczego, jakie zestawienia jadłospisów najbardziej odpowiadają konsumentom itp. Ankiety te i konkursy prasowe: na wyroby cukiernicze, garmazeryjne czy jadłospisy regionalne, stanowią jeden z wielu przykładów współpracy prasy z zainteresowanymi czynnikami w rozwiązywaniu złożonych zagadnień żywienia zbiorowego. Objaw to naprawdę dodatni, świadczący o zdrowej myśli społecznej, reagującej na złe i dobre strony problemów żywienia, interesujących każdego człowieka pracy.

Weźmy na przykład „Nowiny Podkarnackie” wychodzące w Krośnie. W krótkim artykule „W gospodach musi być porządek” mamy bez mała obraz żywienia zbiorowego na terenie województwa rzeszowskiego. Przeprowadzona kontrola ujawniła tam szereg nadużyć ze szkodą dla konsumenta. W Kolońskich Zakładach Gastronomicznych w Rzeszowie kierownik pił wódkę w czasie pracy, przadzał awantury i zmuszał pracowników do oszukiwania konsumentów. Bar „Jutrzenka” RZG nie przestrzegał cen dań barowych i wagi porcji mięsnych. W piwiarni RSS w Nisku kierownik speku-

wał w napojach. W gospodach PSS w Sanoku i w Gorlicach stwierdzono systematyczne oszukiwanie konsumentów przez nieprzestrzeganie receptury kuchennej. W gospodzie spółdzielczej w Ropczynie udowodniono pobieranie wyższych cen i nierzetelność wagi. Słowem ordynarne machlojki, spotykane nie tylko w woj. rzeszowskim.

Stały temat w prasie to ciasnota w lokalach gastronomicznych. Bolączkę tę w gospodach PSS w Radomsku omawia „Gazeta Handlowa”. „Pomieszczenia małe, ciasne, pozbawione należytej wentylacji. To samo odnosi się do zaplecza. W bufetach gospód oraz w barze mlecznym nie ma wody bieżącej. Kierownictwo, personel kuchni, bufetów i pomocnicy, dalekie są od fachowości. Krótkoterminowe szkolenie zawodowe części personelu, a nawet przyjęcie kilku fachowców branży gastronomicznej nie przyniosło poprawy. Wynikiem tego stanu rzeczy jest niska jakość posiłków, małe urozmaicenie, wreszcie niezbyt wielka sprawność obsługi”. Przytoczona uwagi dotyczą setek zakładów żywienia w całym kraju łącznie ze stolicą. Już same tytuły notatek prasowych wystarczą: „Niedopowiednie lokalne — bolączka gospód w Płońsku” — notuje „Życie Warszawy”, albo „Obiecali skończyć remont w maju, ale jeszcze nie wykonali ani połowy roboty” pisze „Dziennik Zachodni” o zółtym tempie remontu największego lokalu gastronomicznego w Jeleniej Górze.

„Dziennik Bałtycki” w notatce „Należy usunąć niedociągnięcia w gospodach” porusza bardzo ważną sprawę, która trapi nie tylko Hławę, ale iwiną część zakładów gastronomicznych w Polsce. Chodzi tu mianowicie o tak zwane jarskie poniedziałki. O braku jarskich potraw w te dnię w gospodach względnie o małym ich wyborze czyta się co dzień mniej więcej takie uwagi jak w „Życiu Białostockim” w artykule „Więcej wta-min”, gdzie jest powiedziane, że o otrzymaniu nawet w jarskiej jadalni kalafiorów, wszelkich jarzyn, sa-

latek jarzynowych, potraw z owoców, zup owocowych itd. można jedynie marzyć. Smutne to, ale prawdziwe stwierdzenie w roku urodzaju owoców.

Inne zagadnienie stale spotykane na łamach prasy to brak higieny w wielu zakładach gastronomicznych, niejednokrotnie karygodnie brudy. Dla ilustracji wystarczy kilka tytułów notatek na ten temat. Np. katowicka „Trybuna Robotnicza” pisze „O brudnych kufiach” w gospodzie „Polonia”. „Dziennik Zachodni” w notatce „Kufel w brudzie” oburza się na mycie kufli do piwa w gospodzie w Wambierzycach w przeraźliwie brudnej wodzie. „Ilustrowany Kurier Polski” piętnuje niechlujstwo w lokalu „Stary Bar” w Bydgoszczy pod nagłówkiem „Stary i brudny”. „Gospody muszą więc dbać o czystość lokalu i szkolenie personelu” pisze „Życie Olsztyńskie”. „Kawa przy kurzu” tytułuje „Dziennik Łódzki” notatkę, z której dowiadujemy się,

że stoliki w kawiarni „Warszawianka” pokryte są warstwą kurzu. „Kurier Szczeciński” wysłał reportera do zakładów gastronomicznych, aby je opisał od podszewki. Dziennikarz stwierdził, że „Szczecińskie Zakłady Gastronomiczne fatalnie zaniedbały swoje restauracje”. Kuchnia w reprezentacyjnym „Gryfie” przedstawia obraz nędzy i rozpacz. Brudno, ciemno, roje much. Kuchnia w podziemiach. Kilkaset obiadów gotuje się na młoci, zepsutej kuchni gazowej. Kocioł na zupe dymy i zatrzuwa czadem pomieszczenie. Krany z gorącą wodą nieczynne, brak sit i maszyny do mielenia, suszarka zepsuta, lodówka „nawala” itp.

Restauracja „Morska” znana z burd pijackich i złej obsługi, kuchnia mała i ciemna, pełno much. Większość obsługi znana z gnuśności i pociągu do kieliszka. O „Polonii” i „Popularnej” lepiej nie pisać. Płakać się chce — kończy melancholijnie dziennikarz.

W KILKU ZDANIACH

C Z P G

Narada gospodarcza dyrektorów terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych. W związku z wytycznymi PKPG i z zarządzeniem MHW o uporządkowaniu gestii przedsiębiorstw działających na odcinku żywienia zbiorowego Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego zwołał w Krakowie w dniu 18 i 19 września br. naradę gospodarczą dyrektorów terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych, celem omówienia planu rozwoju przemysłu gastronomicznego w pionie CZPG w roku 1952 i wprowadzenia jak najdalej idących usprawnień w gospodarce uspołeczniowanych zakładów gastronomicznych.

Obecnie na terenie Polski CZPG prowadzi 652 zakłady zbiorowego żywienia na ogólną ilość 70.279 miejsc konsumpcyjnych. Przy czterokrotnej rotacji zakłady obsługują dziennie 281.116 konsumentów.

Na początku 1952 r. CZPG przejmie na terenie kraju 450 dalszych zakładów gastronomicznych od ZSS i Centrali Rybnej.

Duży nacisk zostanie położony na rozbudowę zakładów pomocniczych, jak pracownie cukiernicze, garmażernie, centralne rozbiernie mięsa i gospodarstwa hodowlano-warzywne. Na zaniedbanym dotychczas terenie nadmorskim CZPG uruchomi w przyszłym roku szereg własnych lokali, celem rozładowania i polepszenia zbiorowego żywienia w miejscowościach letniskowych. Nowe zakłady żywienia zbiorowego powstaną w Słupsku, Krynicy Morskiej, Uście i

Mielnie. Zwrócona będzie również szczególna uwaga na szkolenie kadr pracowników zbiorowego żywienia.

Ogólnopolskie współzawodnictwo zakładów. Realizując uchwałę ostatniego plenum, Zarządu Głównego Zw. Zaw. Prac. Przemysłu Spożywczego o rozszerzeniu form współzawodnictwa pracy — załoga zakładu gastronomicznego „Staromiejska” KZG podjęła na naradzie wytwórczej uchwałę o przystąpieniu do współzawodnictwa międzyzakładowego o tytuł najlepszego zakładu w przemyśle gastronomicznym. Krakowscy gastronomicy w swej uchwale, powołując się na przykłąd i osiągnięcia wybitnych przodowników pracy ze Zw. Zaw. Spożywców, apelują o podjęcie wezwania przez wszystkie zakłady zbiorowego żywienia podległe CZPG. W innym krakowskim zakładzie, w „Gospodzie pod Wierzyńkiem”, kelnerzy postanowili wezwać do współzawodnictwa wszystkich kelnerów w Polsce o tytuł „najlepszego zespołu w sali konsumpcyjnej”.

I kurs dla terenowych instruktorów żywienia zbiorowego. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego polecił wytworzyć we wszystkich przedsiębiorstwach terenowych (których jest 41) jednego kucharza na instruktora żywienia zbiorowego przedsiębiorstwa. Stworzenie kadr instruktorskich ma na celu zaznajomienie całego personelu produkcyjnego z aktualnymi zagadnieniami z dziedziny żywienia zbiorowego, rozszerzenie wiadomości z zakresu racjonalnego żywienia, naukę o składnikach pokar-

mowych, przechowywaniu żywności itp.

Wytypowany na instruktora kuchmistrz winien być dobrym fachowcem. W związku z tym CZPG będzie organizował każdego miesiąca 3-dniowy kurs dla instruktorów. Instruktor po powrocie z kursu przekaże uzyskane wiadomości kolegom ze wszystkich zakładów w swoim przedsiębiorstwie.

WZG zakładają hodowlę trzody chlewnej. Aby wykorzystać resztki kuchenne restauracji i stołówek Warszawskie Zakłady Gastronomiczne zakładają hodowlę trzody chlewnej, obliczoną na 1000 świń. Chlewnie WZG mieścić się będą w trzech majątkach PGR pod Warszawą.

Pracownicy WZG w walce ze spekulacją. Na specjalnym zebraniu aktywu pracowników Warszawskich Zakładów Gastronomicznych, po przedyskutowaniu zagadnień związanych z przejściowymi trudnościami na rynku mięsnym, postanowiono przyłączyć się do akcji w walce ze spekulacją. Załogi WZG zmobilizują się do czynnej walki z paskarstwem i wrogą propagandą, usiłującą siać zamęt i panikę wśród społeczeństwa. Uchwalono uaktywnienie czujności pracowników w zakresie zabezpieczenia własności społecznej, urozmaicenie i wzbogacenie jadłospisów w sposób umożliwiający konsumentowi jak największy wybór dań oraz usprawnienie obsługi w zakładach, zwłaszcza w kierunku jej przyspieszenia i maksymalnego skrócenia czasu czekania na posiłki.

Z S S

Nowa forma narad produkcyjnych. W III kwartale 1951 r. ZSS zastosował nowe założenia przy organizowaniu narad produkcyjnych na szczeblu okręgu. Myślą przewodnią tych nowych założeń było przybliżenie narad do terenu. W tym celu przeniesiono miejsce narad poza miasto wo-

jewództwie, przy czym kierownictwo żywienia zbiorowego miejscowej spółdzielni spożywców przedkładało uczestnikom narad wyczerpujące sprawozdania ze swojej działalności, tj. z osiągnięć i braków. Postawienie na naradach pod dyskusję aktywnego kierowniczego żywienia zbiorowego z terenu całego województwa — poza

problemami natury zasadniczej — sprawozdania miejscowej spółdzielni, okazało się bardzo celowe i pożyteczne, ożywiło obrady i dostarczyło dużo ciekawego materiału uczestnikom narad. W ten sposób narady III kwartału br. odbyły się w pionie ZSS spełniły lepiej niż poprzednie swoje zadania.

CRS

Kurso-pokazy. W m-cach wrześniu i październiku Dział Żywienia Zbiorowego CRS zorganizował w każdym Oddziale Okręgowym kurso-pokazy przygotowywania przetworów owocowo-warzywnych na sezon zimowy. W

kurso-pokazach brali udział kierownicy bądź kucharze z 652 gospód. Jako minimum gospoda obowiązana była przetworzyć: 60 kg borówek, 50 kg gruszek, 15 kg korniszonów, 15 kg pikli, 20 kg grzybów, 30 kg pomidorów zielonych, 100 kg kapusty, 50 kg ogórków.

Zakończenie kursu. W ośrodku szkolenia kadr żywienia zbiorowego w Kątach Wrocławskich odbyło się w początkach października zakończenie 3 fazy szkolenia kierowników gospód II stopnia. Kurs ukończyło 30 osób.

PRZEGŁĄD CZASOPISM

GOSPODARCZYCH

Wrześniowy numer dwutygodnika „Życie Gospodarcze” zawiera szereg poważnych, przystępnie opracowanych artykułów, które można polecić jako pożyteczną lekturę wszystkim pracownikom placówek żywienia zbiorowego, pragnącym uzupełnić i pogłębić swoje wiadomości fachowe oraz ogólne, polityczno-gospodarcze. Artykuły: „Walka ze spekulacją — hasłem dnia” czy „Wzrost wydajności pracy — ważnym zadaniem gospodarczym”, budzą czujność i aktywność pracowników instytucji w zwalczaniu aktualnych trudności w handlu uspołecznionym i produkcji. Materiały opracowań artykułowych, takich jak: „Racjonalizacja i usprawnienia wspólnym dziełem robotników i inteligencji technicznej” Michała Sadulskiego, czy Władysława Łagodzica „Obniżka kosztów własnych w gospodarce materiałami budowlanymi” albo Franciszka Stefańskiego „Wzmacniamy walkę o obniżenie kosztów własnych” — mogą stanowić gotowe referaty na zebrania dyskusyjne załóg zakładów gastronomicznych. Niemniej interesujące są inne artykuły jak „Gospodarka ogrodnicza w Polsce” Wojciecha Szmida. „Regiony gospodarcze Związku Radzieckiego” Stanisława Berezowskiego, dział dyskusyjny specjalnie ciekawy dla pracowników finansowych w przedsiębiorstwach, wreszcie bogaty dział głosów czytelników, kroniki oraz krytyki i bibliografii. Żałować tylko wypada, że to czołowe pismo ekonomiczne nie uwzględniła jeszcze w swojej tematyce w należytej mierze zagadnień żywienia zbiorowego i nie przyczynia się w dostatecznym stopniu do przyspieszenia rozwoju przemysłu gastronomicznego w interesie szerokiego mas pracujących.

Miesięcznik „Przemysł Rolny i Spożywczy” poświęcony sprawom technicznym przemysłu rolnego i spożywczego przynosi w ostatnim numerze za lipiec i sierpień sporo materiału z dziedziny badań naukowych i doświadczeń technicznych, przeznaczonego przede wszystkim dla specjalistów inżynierów i techników oraz dla młodzieży akademickiej pewnych typów uczelni. Na uwagę pracowników przemysłu gastronomicznego zasługują nast. artykuły: „Tematyka normalizacji rolniczo-żywnościowej” inż. Anatol Dangel, „Bezpieczeństwo i higiena pracy w przemyśle rolnym i spożywczym” Józef Marcinkowski, „Przemysł żywnościowy czy przemysł spożywczy” — S. Zagrodzki, „Enzymatyka” Dr K. Bogdański oraz „Tłuszcze kanałowe i sposób ich zbierania”.

W numerze wrześniowym „Gospodarki Rybnej” artykuł mgr. E. Gębskiego otwiera dyskusję nad zagadnieniem organizacji całokształtu gospodarki rybnej w kraju. Ciekawe są pod względem informacyjnym artykuły: Henryka Małeckiego „Przewóz ryb kontenerami” i artykuł mgr. A. Strojka: „Dystrybucja dorsza na terenie działalności CRS”. Opracowanie to, omawiające popularyzację spożycia dorsza na wsi, porusza sprawę sposobu utrwalenia dorsza za pomocą solenia.

„Gospodarka Zbożowa” — miesięcznik, który obejmuje problematykę: produkcji zbożowej, obrotu towarowego, młynarstwa i piekarstwa; cały numer wrześniowy poświęcił zagadnieniom nowego systemu planowego skupu zboża, prowadzonego pod egidą Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji.

St. G.

OD REDAKCJI

Ob. Wanda Trześcińska — Poznań

Zamówienie Obywatelki na prenumeratę przekazaliśmy do Działu Handlowego Polskich Wydawnictw Gospodarczych.

Dom Marynarzy w Szczecinie

Zamówienie Wasze na zaległe numery „Żywienia Zbiorowego” przekazaliśmy do Działu Handlowego Polskich Wydawnictw Gospodarczych.

TREŚĆ NUMERU

	str.
— Wielka rocznica	1
Marian Kulczycki	
Zakłady żywienia zbiorowego współzawodniczą	2
B. Solarz, M. Skrynger, St. Gryga, A. Bankowicz	
Na wezwanie redakcji „Żywienia Zbiorowego”	4
EKONOMIKA ŻYWIENIA	
Marian Niezman	
Mobilizacja sił do usunięcia braków	4
mgr Józef Zawada	
Kontrola wykonania planu	8
ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE I GOSPODARCZE	
Franciszek Smolarz	
Organizacja zaopatrzenia i transportu	9
inż. Maria Plewniak	
Racjonalne wykorzystanie płyty kuchennej	12
TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA	
Stefan Sękowski	
Uczeni radzieccy chronią witaminę C	15
Stanisława Smoczyńska	
Żywienie dietetyczne	16
Henryka Makowiczowa	
Zapiekanki	17
inż. A. Kłukowski	
Margaryna nie zamiast lecz obok słoniny	18
CRS GOSPODA SPÓŁDZIELCZA	
mgr Tadeusz Ilczuk	
Współzawodnictwo w gospodach spółdzielczych	21
C. Białasiewiczowa	
Walcmy z alkoholizmem na wsi	22
Helena Koprowska	
Zestawianie posiłków w okresie zimowym	24
NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA	25
GŁOSY Z TERENU	27
NASZ FELIETON	30
GŁOSY PRASY	30
W KILKU ZDANIACH	31
PRZEGŁĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH	32
OD REDAKCJI	32

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE P.P. Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7-36-46, w. 11

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

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch”, Warszawa, ul. Srebrna Nr 12. tel. 80420. Konto PKO I-14 667.

Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł Cena egz. 4 zł

Zamówiono dn: 4. X.51 r. Podpisano do druku 26.X.51 r. Druk ukończono dnia 2.XI.51 r. Nakład 4700 Pap. druk. sat. kl. VII A/60 gr.

Drukarnia Akcydensowa, W-wa. Tamka 3. Zam. 2588. 2-B-42200

Cena egzemplarza 4 zł