

Żywnienie ZBIOROWE

Nr 1

Warszawa, styczeń 1952 r.

Rok V/1

Nasz plan na rok 1952

Linia wytyczną naszej pracy w roku 1952 będzie stałe i systematyczne dążenie do doskonalenia pisma i podnoszenia jego poziomu zawodowego oraz społeczno-politycznego, przy jednoczesnym zwróceniu bacznej uwagi na ścisłe jego związanie z życiem i praktyką, na związanie z odbiorcą terenowym.

Wielką wagę przywiązywać będziemy do ujmowania treści pisma w duchu marksistowskiej krytyki i samokrytyki.

Rozpracowując nasz plan tematyczny na przestrzeni roku, wybijając będziemy stałe te zagadnienia, które w sposób szczególnie wyraźny wiążą się z wykonaniem i przekroczeniem planu 6-letniego, a więc przede wszystkim sprawy szkolenia i selekcji kadr, zagadnienie socjalistycznej akumulacji środków własnych, współzawodnictwa i ruchu racjonalizatorskiego oraz znaczenie walki o jakość pracy. Duży nacisk położony będzie na zapoznanie czytelnika polskiego z aktualnymi osiągnięciami radzieckimi, zarówno w dziedzinie higieny jak i spraw organizacyjnych żywienia zbiorowego.

Omawiać będziemy następujące grupy zagadnień:

Ekonomika żywienia: 1) krytyczna ocena pracy żywienia zbiorowego w roku 1951, 2) zadania aparatu żywienia zbiorowego w r. 1952, 3) zagadnienia planowania, sprawozdawczości, kontroli i rachunkowości, 4) normatywy rotacji, wydajności pracy, walka o obniżkę kosztów własnych i rentowność zakładów, 5) współzawodnictwo, racjonalizatorstwo i nowatorstwo w żywieniu zbiorowym 6) zagadnienie stosunku do konsumenta, walka ze spekulacją, wrogą propagandą, bumelanctwem i alkoholizmem, 7) gospodarka magazynowa i transport, 8) inwestycje w przemyśle gastronomicznym, 9) odpadki podkonsumpcyjne i ich zużytkowanie, organizacja tuczu przy stołówkach i zakładach otwartych, 10) gospodarstwa pomocnicze przy zakładach 11) rozwój i doświadczenia żywienia zbiorowego w ZSRR i krajach demokracji ludowej.

Zagadnienia organizacyjne: 1) organizacja sieci zakładów żywienia zbiorowego (zakłady otwarte i zamknięte, bary mleczne, garniaternie, bufety kolejowe i wagony restauracyjne), 2) żywienie uczestników masowych imprez, wyścigów i zjazdów, 3) organizacja i mechanizacja pracy, narady produkcyjne, bezpieczeństwo i higiena pracy, 4) szkolenie i polityka kadr, zatrudnienie kobiet w przemyśle

gastronomicznym, 5) zagadnienia socjalne, problem ujednoczenia warunków pracy i płacy, 6) normy przestrzenne w zakładach żywienia zbiorowego, pokoje noclegowe przy gospodach wiejskich, 7) wzorowe zakłady gastronomiczne, 8) współpraca z terenowymi radami narodowymi.

Technologia i higiena żywienia: 1) wartości odżywcze artykułów żywnościowych, 2) towaroznawstwo, 3) jadłospisy sezonowe i żywienie dietetyczne, 4) sposoby przyrządzania poszczególnych grup posiłków, 5) zagadnienie ubytków przy przyrządzaniu posiłków, 6) higiena i estetyka przyrządzania i podawania posiłków.

Nasze rady i doświadczenia: wskazówki fachowe dla personelu zakładów oraz wymiana doświadczeń między zakładami różnych pionów.

Głosy z terenu: korespondencje nadsyłane przez pracowników i konsumentów.

Formy: kronika, głosy pracy, przegląd prasy gospodarczej, przegląd i recenzje wydawnictw fachowych krajowych i zagranicznych, porady prawne, odpowiedzi redakcji.

Już na pierwszy rzut oka widać, że nie wyodrębnimy działu „CRS—Gospoda Spółdzielcza”. Czynimy to świadomie: żywienie mas pracujących w naszym kraju — niezależnie od tego, czy to jest miasto czy wieś — odbywa się na jednakowych zasadach; większość artykułów, które drukowane były w dziale „CRS—Gospoda Spółdzielcza”, odnosiło się do spraw ogólnych, interesujących i pozostałe piony żywienia zbiorowego. Toteż materiały pochodzące z pionu CRS „Samopomoc Chłopska” będziemy drukowali w dalszym ciągu z tym, że znajdują się one w odpowiednich działach czasopisma. A o ile rzecz będzie napisana specjalnie dla gospód spółdzielczych, będzie to podkreślone w tytule artykułu.

Planu tematycznego nie traktujemy sztywno, przewidujemy więc z góry pewne zmiany, które może przynieść życie.

Podając plan do wiadomości naszych czytelników powodowaliśmy się myślą, że po pierwsze — zachęcimy autorów terenowych do pisania na najbardziej bliskie im tematy i po drugie — zachęcimy do uwag co do ewentualnych uzupełnień tematów. W ten sposób czasopismo powiąże się jeszcze bardziej z potrzebami terenu.



Pomagajmy sobie „Żywieniem Zbiorowym“ w naradach roboczych

Redakcja otrzymała pierwszą wypowiedź inspektora Działu Zbiorowego Żywnienia O/O ZSS w Łodzi, ob. J. Sikorskiego, na temat wykorzystania „Żywnienia Zbiorowego“ na naradach roboczych. Drukujemy tę wypowiedź w całości w przekonaniu, że uwagi te z pożytkiem mogą być wykorzystane przez zakłady żywienia zbiorowego otwarte i zamknięte wszystkich pionów. Spodziewamy się również, że artykuł ob. Sikorskiego zapoczątkuje pożyteczną dyskusję na poruszony temat.

Bardzo często spotyka się w zakładach stały brak lektury fachowej, o której istnieniu kierownicy zakładów nie wiedzą albo też wiedzą lecz nie dążą do jej rozpowszechniania. Często też kierownicy zamiast doręczyć przychodzącą prasę komu należy, przeglądają ją sami „po łebkach“, chowają do biurka i na tym kończy się najczęściej rola „Żywnienia Zbiorowego“. Kierownicy zakładów zapominają, że nasz miesięcznik odgrywa nieprzeciętną rolę w przeprowadzaniu narad roboczych, a przez to pomaga w usprawnieniu pracy i usuwaniu uchybień, istniejących w ich zakładach.

Nawiązując do artykułu wstępnego w nr. 10 pt. „Komu służy „Żywienie Zbiorowe“, chciałbym podać czytelnikom naszego pisma pewne wskazówki, które przyczyniłyby się do pełnego i całkowitego wykorzystania każdego numeru na naradach roboczych.

Jak winien być wykorzystany nasz miesięcznik na tych naradach?

Zanim odpowiemy na to pytanie, trzeba stwierdzić, że placówkom wszystkich pionów należałoby podzielić na trzy grupy, a mianowicie: przeprowadzające dogłębnie narady robocze, przeprowadzające narady o charakterze „pokazowym“, nie przeprowadzające ich wcale. Pomińmy pierwszą grupę, w skład której wchodzi zresztą minimalna ilość zakładów. Analizując drugą stwierdzić należy, że kierownicy niektórych zakładów przeprowadzają narady „na pokaz“, które w zasadzie nie dają żadnych korzyści ani pracownikowi, ani też nie dają żadnego poglądu na całokształt działalności zakładu samemu kierownikowi, lecz organizowane są jedynie dlatego, ażeby w razie kontroli protokół był dowodem odbytej narady.

Tymczasem przeprowadzanie narad roboczych jest nieodzowne w racjonalnej gospodarce zakładu żywienia zbiorowego. Dlatego też porządek dzienny narady należy dokładnie przemyśleć. Sama narada nie powinna trwać dłużej niż 1 — 1½ godziny i tylko w niektórych wypadkach, jeśli zachodzi konieczność — dwie godziny. Oto jak wyobrażam sobie porządek dzienny takiej narady: 1) wstęp (zagajenie) — czas trwania 3 — 5 minut, 2) referat — 15 — 20 minut, 3) sprawozdanie z działalności w miesiącu ubiegłym (należy ująć wykonanie planu i omówić wyniki) — czas trwania 10 minut, 4) współzawodnictwo i sprawy pracownicze — 15 — 20 min., 5) plan pracy na m-c następny — 10 minut, 6) dyskusja i wolne wnioski — 20 — 30 minut.

Podstawą przy opracowaniu referatu powinno być właśnie „Żywienie Zbiorowe“, ponieważ miesięcznik ten zawiera artykuły o treści naj-

bardziej zbliżonej do naszej codziennej pracy. Nie jest wskazane, by referat był wygłaszany wyłącznie i zawsze przez kierownika. Może się zdarzyć, że cały artykuł będzie się nadawał do streszczenia czy nawet odczytania, jeśli naświetla dotychczas nieznaną lub też niezrozumiałą, a aktualną w danym okresie czasu zagadnienie. Podobnie i przy omawianiu pkt. 4 czasopismo może być potrzebne, gdyż zdarza się często, że kierownik nie orientuje się, jakie prowadzić formy współzawodnictwa, a miesięcznik sprawy te niejednokrotnie naświetla i sugeruje (np. w artykułach z działu „Nasze rady i doświadczenia“ w Nr. 9, 10 i 12).

Pkt 5 jest bardziej uzależniony od wewnętrznych potrzeb zakładu, ale i przy referowaniu tego punktu artykuły o planowaniu pracy mogą być pomocne. A jakże inaczej wygląda dyskusja (pkt 6), jeśli pracownicy zakładu przed naradą przeczytali interesujące ich artykuły w „Żywieniu Zbiorowym“. Jakże inaczej wygląda akcja podejmowania zobowiązań, jeśli wszyscy pracownicy przeczytają, co robią ich koledzy w innych miastach, czy innych zakładach!

Toteż umiejętnie przeprowadzona według powyższego porządku dziennego i w oparciu o „Żywienie Zbiorowe“ narada wykaże wszystkie braki i niedociągnięcia placówek oraz wskaże środki zaradcze w kierunku usprawnienia działalności gospodarczej zakładu.

Przy rozpatrywaniu trzeciej grupy zakładów stwierdzić należy, że niektórzy kierownicy, nie organizujący narad roboczych bądź nie zdają sobie sprawy z ich ważności lub też nie przeprowadzają narad z powodu niedbalstwa: wiedzą, że są przeprowadzane „jakieś tam“ narady, ale „po co mnie to — co będę ludziom głowę zwracał, pracują i bez narad, a zresztą, czy ja mam na to czas“, takie i inne uwagi słyszy się na ten temat.

Na tym odcinku ważną rolę do spełnienia mają inspektorzy (instruktorzy) poszczególnych pionów, którzy winni w czasie swego pobytu w placówkach żywienia zbiorowego kłaść szczególny nacisk na organizowanie narad, a nawet razem z kierownictwem przeprowadzać je, dla przykładu jak narada powinna być prowadzona, aby dała pożądane rezultaty. Inspektorzy (instruktorzy), będący na kontroli w placówkach żywienia, winni zwrócić uwagę czy lektura fachowa dociera do zakładów i czy jest w odpowiedni sposób wykorzystana.

Należyte wykorzystanie „Żywnienia Zbiorowego“ oraz dwutygodnika „Społem“ zależy nie tylko od kierownictwa zakładów, lecz w dużej mierze i od czynników kontrolujących.

J. SIKORSKI

Jak czytać „Żywnienie Zbiorowe“?

Niejednemu z czytelników, kiedy rzuci okiem na powyższy tytuł, nasunie się zapewne pytanie — co skłoniło Redakcję do zamieszczenia artykułu na taki właśnie temat? Odpowiedź na to pytanie jest równie prosta jak tytuł artykułu. Redakcja pragnie, aby czasopismo „Żywnienie Zbiorowe“ jak najlepiej spełniało stojące przed nim zadania, to znaczy, aby było stałym doradcą parutysięcznej rzeszy czytelników w ich codziennej pracy w zakładach żywienia zbiorowego, ich wychowawcą, nauczycielem i przewodnikiem w usprawnianiu pracy i podnoszeniu poziomu zakładów, w poprawianiu jakości produkowanych posiłków. Wszak wspólną naszą ambicją — czytelników i redakcji — jest i poostanie, aby człowiek pracy, korzystający z usług aparatu żywienia zbiorowego, nie tylko nie narzekał na jakość pracy zakładów, ale wprost przeciwnie, aby był w pełni zadowolony i w konsekwencji coraz chętniej i liczniej żywił się w naszych zakładach. Mamy wspólny cel i jedne zadania. Im szybciej więc redakcja i czytelnicy zdołają się wzajemnie zrozumieć, im lepiej miesięcznik „Żywnienie Zbiorowe“ pełnić będzie swą służbę publicystyczną, im częściej czytelnicy posługiwać się będą w swojej pracy wskazówkami, zaczerpniętymi z naszego pisma — tym lepiej dla sprawy, której wspólnie służy.

Kiedy biorę do ręki nowy numer „Żywnienia Zbiorowego“ to przede wszystkim dokonuję przeglądu całości numeru i zawartej w nim tematyki. Kolejno czytam, przerzucając stronicę, tytuły artykułów, czytam kilka zdań początkowych prawie każdego artykułu, a jeśli artykuł podzielony jest na rozdziały — czytam tytuły rozdziałów. Przy tym wstępnym przeglądzie numeru rzadko czytam od razu któryś artykuł w całości. Wyjątek stanowią krótkie notatki. Dłużej natomiast zatrzymuję się nad spisem treści, zamieszczonym na ostatniej stronie, a to dlatego, że spis treści porządkuje moje wiadomości o materiale zawartym w numerze. Nieraz dokładniej czytając spis treści, spostrzegam, że któryś z artykułów uszedł mojej uwadze przy poprzednim przeglądaniu numeru i że jest to właśnie artykuł, który mnie żywo interesuje. Spis treści ma jeszcze i tę zaletę, że dzieli w sposób wyraźny materiał na poszczególne działy. Natomiast przy ogólnym przeglądaniu numeru, zacierają się poszczególne działy, mimo ich wyodrębnienia w piśmie. Zacierają się jeszcze i dlatego, że w jednym dziale zamieszczone są nie jeden, a dwa lub trzy artykuły.

Skoro zapoznałem się z całością numeru, zarówno z krótkiego przeglądu poszczególnych stronic pisma jak i ze spisu treści, wybieram do przeczytania przede wszystkim te artykuły, które mnie właśnie interesują. Muszę przyznać się Czytelnikom, że prawie zawsze — rozpoczynając drugie i właściwe czytanie materiału zawartego w numerze — rozpoczynam od ważnego przeczytania artykułu wstępnego, rozpoczynającego się na pierwszej stronie. Dlaczego

to czynię? — zapytacie. Oto dlatego, że zawiera on z reguły najważniejsze problemy żywienia zbiorowego bądź też omawia aktualne zagadnienia polityczne. Jeśli ktoś z Czytelników zapytałby mnie, czy doradzałbym np. kucharzowi także rozpoczęcie czytania numeru od artykułu wstępnego — to odpowiedziałbym twierdząco. Każdy z nas, pracowników żywienia zbiorowego, powinien znać kluczowe problemy, które wynikają z zadań, postawionych przed nami przez partię i rząd, bez względu na to, czy jest to problem czysto branżowy, czy aktualne zagadnienie polityczne. Pamiętajmy o tym, że praca nasza, praca aparatu żywienia zbiorowego, bez różnicy zajmowanego stanowiska w tym aparacie, posiada znaczenie polityczne. Jeśli kucharz przygotowuje niesmaczny posiłek a kelner źle obsłuży konsumenta, nie stanowi to tylko sprawy wewnętrznej danego zakładu. Posiada to — chcemy czy nie chcemy — także znaczenie polityczne, bo wywołuje niezadowolenie wśród konsumentów i stwarza złą opinię o żywieniu zbiorowym. Tymczasem w interesie gospodarki narodowej jest, aby żywnienie zbiorowe szybko się rozwijało, a przykłady tego rodzaju, jak cytowane przed chwilą, nie sprzyjają temu rozwojowi. Artykuły wstępne — przede wszystkim te właśnie artykuły — kształtują światopogląd czytelnika, wpływają na wytworzenie właściwej postawy, wiążą nas z pracą i walką klasy robotniczej o nowy, lepszy ustrój, o ustrój socjalistyczny.

Wyboru artykułów do przeczytania w pierwszym rzucie w takich działach jak „Ekonomika żywienia“, „Zagadnienia organizacyjne i gospodarcze“, czy „Technologia i higiena żywienia“ dokonuję na podstawie spisu treści. Tytuły tych artykułów rozstrzygają najczęściej, dla jakiej grupy pracowników zakładów żywienia zbiorowego są przeznaczone. Wybieram więc te artykuły, z których tytułów wynika, że wiążą się bezpośrednio z moją pracą, a więc powinny stanowić w pierwszym rzędzie przedmiot moich zainteresowań. Jeśli Czytelnik zajmuje np. stanowisko kierownika zakładu, to wachlarz jego zainteresowań jest inny od magazyniera, wzgl. pracownika produkcyjnego (kucharza). Trzeba więc na pierwszy rzut dobrać takie artykuły, które mnie interesują. Czy oznacza to, że np. kucharz nie powinien wcale czytać artykułów z ekonomiki? Wcale nie — każdy pracownik zakładu żywienia zbiorowego powinien znać całą problematykę zakładu, bo wtedy dopiero będzie mógł brać czynny udział w walce o wykonanie planu, o obniżenie kosztów własnych itd. Chodzi tylko o ustalenie kolejności, w jakiej artykuły mamy czytać: na pierwszy plan wysuniemy artykuły, wiążące się bezpośrednio z naszą pracą, a następnie — pozostałe.

Jakie jeszcze artykuły czytam w każdym numerze „Żywnienia Zbiorowego“ i doradzam, aby czytali je także wszyscy inni Czytelnicy? A więc artykuły zamieszczone w działach „Nasze rady i doświadczenia“, „Głosy z terenu“, „Głosy pra-

sy“ i „W kilku zdaniach“. Jeśli Czytelnik mi odpowie, że stanowi to materiał zbyt obszerny, to wyjaśniam, że czasopismo przychodzi raz na miesiąc, czytanie więc można rozłożyć na kilka wieczorów.

Dotychczas pisałem głównie — co czytać. A teraz kilka uwag — jak czytać. Jeśli który z artykułów jest wyjątkowo przydatny dla mojej pracy, to nie ograniczam się do jednorazowego przeczytania. Czytam artykuł ten powtórnie, aby w swoim zeszycie, w którym notuję różne wiadomości fachowe z porad produkcyjnych i odpraw, zanotować główne wskazówki autora. Notuję na wstępie numer i rok danego numeru „Żywienia Zbiorowego“, a następnie tytuł artykułu i nazwisko autora, gdyż chcę utrwalić, kto jest odpowiedzialny za moją „edukację“. Jeśli okaże się, że niektóre wskazówki autora są nie trafne, to napiszę do niego na adres redakcji. Takie listy Czytelników są bardzo cenione zarówno przez redakcję jak i autorów. Piszę do autora także i w tym wypadku, jeśli okazuje się, że wyjątkowo dobrze trafił w sedno sprawy. Listy czytelników do autorów dowodzą zainteresowania się problematyką czasopisma, świadczą o istnieniu więzi pomiędzy pismem a jego czytelnikami. Zachęcam więc bardzo Czytelników „Żywienia Zbiorowego“, aby pisali zarówno do autorów jak i w ogóle do redakcji. Powinniśmy — poza korespondowaniem w związku z zamieszczonymi artykułami — przekazywać redakcji, a za jej pośrednictwem szerokiemu kręgowi czytelników, nasze doświadczenia w pracy, in-

formować o naszych osiągnięciach i o trudnościach, których sami pokonać nie możemy.

W swoim notatniku, tj. w zeszycie o którym wspominałem, notuję także tytuły nowych książek, na podstawie recenzji zamieszczanych w „Przeglądzie nowych wydawnictw“, po to, aby wypożyczyć je w bibliotece do przeczytania, lub zakupić w księgarni na własność. Notuję także to wszystko, co mnie szczególnie zainteresowało w ogóle w każdym numerze czasopisma, aby poruszyć na najbliższej naradzie produkcyjnej i poinformować nasz zespół pracowniczy o tym, jak inni pokonują trudności, jakie wspaniałe wyniki osiągają w swojej pracy. Do swego notatnika często zaglądam, aby przypomnieć sobie niektóre wiadomości i wskazówki, a wówczas wydaje mi się, że na nowo czytam numer „Żywienia Zbiorowego“, ten właśnie, z którego notatki zrobiłem. Jako stały prenumerator, odkładam starannie wszystkie numery, chociaż wycofowałem najważniejsze sprawy, które mnie w swoim czasie podczas ich czytania, zainteresowały. Zaglądam także często do tych odłożonych numerów, bo istotnie bardzo mi są pomocne w mojej pracy.

A teraz oddaję głos Wam — drodzy czytelnicy. Napiszcie, jak Wy czytacie „Żywienie Zbiorowe“. Skrytykujcie to, co Wam nie podobało się w tym artykule.

MARIAN NICZMAN

Kierownik Działu Żywienia
Zbiorowego ZSS

Do Koleżanek i Kolegów Kolejowych Zakładów Gastronomicznych

Przedsiębiorstwo Państwowe Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, jako jeden z pionów żywienia zbiorowego, rozpoczęło swą działalność terenową w drugiej połowie 1950 roku, przejmując w niezwykle szybkim tempie, bez należytego przygotowania fachowego, 325 placówek PKP. W roku 1952 ilość tych placówek będzie powiększona.

Fatalny stan przejmowanych zakładów i specyficzne trudności organizacyjne wymagają od nas, pracowników KZG, wielkiego wysiłku, należytej dyscypliny organizacyjnej oraz ofiarnej i fachowej pracy dla nadrobienia dotychczasowych braków i niedociągnięć, dla podniesienia poziomu higieny i estetyki oraz usprawnienia obsługi podróżnych i postawienia jej na właściwym poziomie fachowym i kulturalnym, wreszcie — dla usprawnienia całej działalności na wszystkich odcinkach, w celu osiągnięcia jak najlepszych wyników gospodarczych.

W trosce o racjonalne żywienie ludności aparat żywienia zbiorowego ma odegrać niesłychanie ważną rolę i staje się poważnym instrumentem w ogólnej gospodarce państwowej. Kolejowe Zakłady Gastronomiczne biorą poważny udział w realizacji tych podstawowych postulatów w dziedzinie żywienia podróżnych.

Doceniając Wasz dotychczasowy wkład pracy — pragnę wskazać Koleżankom i Kolegom z KZG źródło fachowych wiadomości i zalecić korzystanie z niego w jak najszerszym zakresie, niezależnie oczywiście od urzędowych zarządzeń, okólników i instrukcji. Jest to czasopismo „ŻYWIENIE ZBIOROWE“.

W dniu 24 lipca 1951 r. Dyrekcja KZG w piśmie Nr III/2/17 9068/51 informując o warunkach prenumeraty „Żywienia Zbiorowego“ zaleciła zainteresowanie wszystkich pracowników oddziałów i zakładów tym czasopismem. Jako członek Komisji Programowej „Żywienia Zbiorowego“ mam możność stwierdzić, że wszyscy pracownicy aparatu żywienia zbiorowego mogą wiele z tej lektury skorzystać. Kierownicy zakładów powinni czerpać tematy z „Żywienia Zbiorowego“ do porad wytwórczych i omawiać je z pracownikami. Pożądane byłoby również, aby pracownicy KZG mający uzdolnienia reportażowe zgłaszali się na korespondentów terenowych. Korespondencje obrazujące nasze wysiłki, dorobek lub trudności, będą z radością przyjęte przez redakcję.

Poza tym jak najliczniejszy ogół pracowników powinien interesować się tym pismem i podawać redakcji swoje uwagi, spostrzeżenia,

pomysły racjonalizatorskie i nowatorskie. W „Żywieniu Zbiorowym“ szukajcie Koleżanki i Koledzy odpowiedzi na wszelkie wątpliwości i interesujące Was problemy fachowe, organizacyjne, bytowe i prawne.

Mam nadzieję, że apel mój trafi Wam do przekonania i że wszyscy korzystać będziecie z „Żywienia Zbiorowego“, czerpiąc z niego i wzbogacając swoją wiedzę i umiejętności fa-

chowe dla dobra i zadowolenia szerokich mas podróżnych.

Przy tej okazji wszystkim Koleżankom i Koledgom składam serdeczne życzenia Noworoczne — powodzenia w pracy na polu społecznym, zawodowym oraz w życiu osobistym.

JAN NOWAK

Dyrektor Naczelny Kolejowych Zakładów Gastronomicznych °

W każdej gospodzie „Żywienie Zbiorowe“

W walce o wykonanie planu roku 1951 odnieśliśmy poważne osiągnięcia w naszych zakładach żywienia zbiorowego. Gospody nasze coraz mniej przypominają przedwojenne karczmy wiejskie, z dnia na dzień wzrasta konsumpcja podstawowych posiłków, zmniejsza się spożycie alkoholu, podnosi się poziom higieny i estetyki.

Wkraczając w trzeci rok planu 6-letniego musimy zdać sobie sprawę, że czekają nas nowe wielkie zadania. Musimy podnieść produkcję w roku 1952 o 40%, zwiększyć wydajność o 15,5%, doprowadzić do obniżenia kosztów własnych o 9,34%, podnosić w dalszym ciągu poziom higieny i estetyki w zakładach.

W wykonaniu tych zadań przyjdzie nam z pomocą pismo „Żywienie Zbiorowe“, które na łamach swoich omawia te właśnie zagadnienia,

które nas, jako pracowników żywienia zbiorowego, interesują. Trzeba tylko, abyśmy bardziej niż dotychczas zwiążali się z pismem, abyśmy je nie tylko czytali i dyskutowali na naradach produkcyjnych, ale również dzielili się z nim naszymi doświadczeniami, naszymi osiągnięciami i troskami. Nie wątpię, że się to stanie, że będziemy nie tylko odbiorcami pisma lecz i jego współautorami. Wtedy „Żywienie Zbiorowe“ stanie się istotnie naszym najlepszym instruktorem, doradcą i nauczycielem i na ukazanie się każdego numeru będziemy czekali z utęsknieniem jak na dobrego przyjaciela.

STEFAN PAWŁOWSKI

Kierownik Działu Żywienia Zbiorowego CRS „Samopomoc Chłopska“

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Walczymy o wykonanie planu

Jednym z wycinków ogólnopolskiego planu gospodarczego jest plan przemysłu gastronomicznego. Pracownicy tej gałęzi gospodarki wprzęgli się w walkę o przedterminowe wykonanie planu na równi z górnymi, hutnikami i wszystkimi robotnikami w całej Polsce. Wyrazem tej walki była np. zainicjowana przez CZPG akcja, mająca na celu wykonanie planu sieci i obrotu za III kwartał 1951 r. do dnia 25 września 1951 r. Trzeba tu obiektywnie stwierdzić, że przedsięwzięcie to udało się. Krakowskie Zakłady Gastronomiczne należące do największych tego rodzaju przedsiębiorstw w Polsce (ponad 60 placówek na terenie Krakowa i Nowej Huty), przystąpiły do akcji tej z dużą dozą energii i zapału, co pozwoliło na osiągnięcie poważnego efektu w postaci wykonania rocznego planu sieci do dnia 27 lipca br., a planu obrotu na III kwartał w dniu 23 września, a więc na dwa dni przed wyznaczonym terminem.

Dlaczego wygraliśmy walkę.

Trzeci kwartał jest bodaj najcięższym okresem dla przemysłu gastronomicznego, jeżeli chodzi o możliwości osiągnięcia obrotu, ponieważ jest to okres urlopów i wakacji, w którym wielu mieszkańców dużego miasta udaje się na

wieś, na wczasy, na obozy, kolonie itp. dla zycia odpoczynku po całorocznej pracy. Należy podkreślić, że dzięki pełnemu zrozumieniu oraz usilnym staraniom kierowników poszczególnych placówek żywienia zbiorowego oraz pełnej ofiarności pracy pełnomocników terenowych, mających pod swoją opieką — zależnie od stopnia lokalizacji — 3 do 6 zakładów, udało się zmobilizować niemal wszystkie możliwe środki oraz wpręgnąć do akcji przez dyskusje i narady robocze ogromną większość pracowników. W rezultacie plan obrotu trzeciego kwartału został wykonany w dniu 23 września, a w dniu 30 września wykonano 103,8% planu, podczas gdy plan obrotu I kwartału został wykonany zaledwie w 100,1%, a plan obrotu II kwartału — w 101,2%. Powyższe liczby dobitnie mówią o wysiłku włożonym w osiągnięcie wymienionego wyniku. Wysiłek ten polegał przede wszystkim na znacznym rozszerzeniu asortymentu dań półmiesnych i jarskich, które są najbardziej pracochłonne oraz na zwiększeniu produkcji potraw z makaronu i owoców.

Na specjalne podkreślenie zasługuje duży wkład pracy, jaki uczyniono w celu przekonania konsumenta o tym, że potrawy jarskie sporządzane na tłuszczach, w nieznacznym stopniu lub wcale nie ustępują pod względem kalorycz-

ności potrawom mięsnym, a pod względem zawartości witamin i właściwości smakowych niejednokrotnie je nawet przewyższają. Dotychczas większość konsumentów odnosiła się z dużą rezerwą do potraw jarskich. Stan ten dzięki sporządzaniu potraw jarskich przez naszych kuchmistrzów na wysokim poziomie sztuki kulinarnej, odpowiedniej akcji prasowej oraz bezpośredniemu uświadamianiu konsumentów przez kierownictwa i personel zakładów zbiorowego żywienia został w znacznym stopniu zmieniony na lepsze, potrawy jarskie zdobyły sobie pełne obywatelstwo i cieszą się dużym popytem, stanowiąc bardzo często 60 — 80% ogólnego asortymentu dań w dni mięsne. W IV kwartale ub. r. mimo wyraźnej poprawy sytuacji na rynku mięsnym wielu konsumentów żądało potraw jarskich, choć w jadłospisach figurował dostatecznie szeroki asortyment dań mięsnych. Zwalczenie tych niesłusznych uprzedzeń konsumentów, rozszerzenie asortymentu dań jarskich i usprawnienie pracy w zakładach przyczyniło się niewątpliwie do przedterminowego wykonania planów.

Zadania pełnomocników terenowych

Specjalne uznanie należy się pełnomocnikom terenowym za udział w akcji przedterminowego wykonania planu obrotu za III kwartał, którzy mając pod swoją opieką kilka zakładów, niejednokrotnie po 2 razy dziennie odwiedzali podopieczne zakłady, udzielając fachowych porad kierownikom, interweniując w różnych sprawach mających wpływ na osiągnięcie obrotu, a przede wszystkim na odcinku zaopatrzenia oraz przeprowadzając akcję uświadamiania społeczno-politycznego personelu. Należy również pod-

kreślić, iż ogromna większość personelu do akcji tej podeszła z pełnym zrozumieniem, dając poważny wkład dodatkowej pracy, czego dowodem jest wzrost wydajności pracy o 9,6% w stosunku do III kwartału. Spowodowało to znaczną obniżkę kosztów osobowych przedsiębiorstwa, które w III kwartale wyniosły 18,3% w stosunku do obrotu, wobec 20,9% w II kwartale.

Wobec tego, że pełnomocnicy terenowi w dużym stopniu przyczynili się do pomyślnego zrealizowania całej akcji, poddaję pod rozwagę CZPG myśl, aby zalecić wszystkim przedsiębiorstwom terenowym w Polsce mianowanie stałych pełnomocników (opiekunów) terenowych do spraw wykonania planu obrotu, rekrutujących się z osób posiadających wysokie kwalifikacje fachowe i należyte uświadomienie społeczne. Łączyłoby się to z akcją fachowego doszkalania kierowników zakładów zbiorowego żywienia, często nie posiadających jeszcze należytego przygotowania w tym kierunku.

Pełnomocnicy wyróżniający się specjalnymi osiągnięciami winni być nagradzani przez CZPG oraz przez dyrektorów przedsiębiorstw terenowych w ramach przysługujących im na podstawie umowy zbiorowej praw przyznawania co miesiąc dodatkowej premii w wysokości do 20% poborów, co obok poczucia należytego spełnienia obowiązku byłoby bodźcem do dalszej wyteźnionej pracy.

Na podstawie dotychczasowych doświadczeń musimy wzmocnić wysiłki w celu przedterminowego wykonywania planów, czym przyczynimy się do przyspieszenia realizacji planu 6-letniego, budującego spokojną przyszłość i dobrobyt mas pracujących.

mgr JAN MAJEWSKI

Fala zobowiązań rośnie

Bielawa. Pracownicy zakładów żywienia zbiorowego, zebrani na naradzie roboczej w Bielawie, podjęli następujące zobowiązania: 1) wykonać plan IV kwartału 1951 r. do dnia 15 grudnia; 2) wykonać plan roczny do dnia 25 grudnia 1951 r.; 3) zmniejszyć koszty własne przez zmniejszenie kosztu zużycia energii, ilości stłuczek oraz oszczędzanie sprzętu i odzieży. Oszczędności z tego tytułu wyniosą ok. 3.500 zł. Postanowiono również wezwać do współzawodnictwa w powyższych sprawach placówki żywienia zbiorowego w Dzierżonowie.

Kraków. Pracownicy Działu Produkcji Krakowskich Zakładów Gastronomicznych podjęli dla uczczenia 34 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej następujące zobowiązania: 1) włożyć maksimum wysiłku dla instruowania personelu produkcyjnego w kierunku ścisłego przestrzegania obowiązującej receptury oraz jakości produkowanych posiłków, aby zlikwidować istniejące jeszcze uprzedzenia ludzi pracy do uspołecznionych zakładów gastronomicz-

nych; 2) wyprowadzić na bieżąco zaległości w rozliczeniu ilościowym surowców zużytych do produkcji i w dalszym ciągu sporządzać je wzorowo i w ustalonym przez CZPG terminie; 3) zwiększyć asortyment dań barowych i garmazerni i podnieść estetyczny wygląd bufetów, co zaspokoi w silniejszym stopniu wymagania konsumentów, a przez to zwiększy frekwencję w zakładach i przyczyni się do podniesienia obrotów; 4) wykorzystać wszelkie odpadki kuchenne dla żywienia trzody chlewnej; 5) jakość produkcji i wielkość asortymentu ciast w pomocniczych zakładach cukierniczych postawić na najwyższym poziomie w Polsce. Krakowskie Zakłady Gastronomiczne wzywają wszystkie przedsiębiorstwa terenowe CZPG (Działy Produkcyjne) do współzawodnictwa i proszą władze CZPG o kontrolowanie osiągnięć w pracy poszczególnych przedsiębiorstw oraz o ogłaszanie wyników w końcu każdego kwartału.

Zobowiązanie podpisali pracownicy Działu Produkcji: Wiktoria Wolańska, Józefa Gimza, Eugeniusz Kuźniar, Janina Słomka, Anna Do-

mańska, Władysław Czarnecki, W. Gąsiorowska, Maria Czuba, T. Kwieciński, jeden podpis nieczytelny.

Warszawa. Pracownicy Działu Gastronomicznego PBP „Orbis“ podjęli dla uczczenia 34 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej zobowiązania krótkofalowe w ilości 112 godzin oraz długofalowe w ilości 460 godzin. Dzięki wzmożonemu wysiłkowi i zwiększeniu tempa pracy zobowiązania krótkofalowe zostały wykonane w terminie w 217,9%, co dało przedsiębiorstwu 2.928 zł oszczędności. Całość zobowiązań długofalowych została zakończona zgodnie z zaplanowanym terminem do dnia 15 grudnia 1951 r.

Kalisz. Analiza socjalistycznego współzawodnictwa pracy wykazała, że podjęte współzawodnictwo między poszczególnymi działami finansowo-księgowymi terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych w skali ogólnokrajowej zostało wykonane. Kaliskie Zakłady Gastronomiczne podjęły zobowiązanie wykonania i dostarczenia przedterminowo CZPG sprawozdania finansowego za III kwartał. Zespół pracowników KZG zobowiązanie wykonał na 5 dni przed terminem i zdobył II miejsce we współzawodnictwie międzyzakładowym.

Szczecin. Z 9 placówek Szczecińskich Zakładów Gastronomicznych, biorących udział we współzawodnictwie, pierwsze miejsce uzyskała załoga restauracji „Klubowa“. Na szczególne wyróżnienie zasługują: Maria Cydzik—kucharka, Bronisława Pawłowska — pomocnica kuchenna oraz Helena Tendelska — kelnerka, które swą wdziącą pracą przyczyniły się do zwycięstwa załogi.

Poznań. Restauracje Poznańskich Zakładów Gastronomicznych rozpoczęły współzawodnictwo o podwyższenie jakości produkcji. Dla uczestników przewidziano odpowiednie premie i nagrody.

Współzawodnictwo w tuczu trzody chlewnej. Pracownicy zakładów żywienia zbiorowego **Spółdzielni Spożyców w Strzelcach Opolskich**, zobowiązali się wykonać plan tuczu trzody chlewnej na rok 1952 w 134%, co da Państwu 1200 kg mięsa ponad plan. Ponadto pracownicy ci zobowiązali się w I kwartale 1952 r. dostarczyć 13 sztuk tuczników o łącznej wadze 1500 kg.

Sulechów współzawodniczy z Głogowem. Na naradzie produkcyjnej aktywu pracowniczego zbiorowego żywienia spółdzielni spożyców okręgu zielonogórskiego, odbytej w listopadzie 1951 r., zespół pracowników Spółdzielni Spożyców w Sulechowie zobowiązał się zwiększyć stan tuczony trzody do końca 1951 r. do 15 sztuk, tj. 9 sztuk ponad plan i wezwał do współzawodnictwa zespół pracowniczy Powiatowej Spółdzielni Spożyców w Głogowie. **Współzawodnictwo między pionami żywienia zbiorowego.** Oddział Okręgowy ZSS w Poznaniu zainicjował współzawodnictwo w tuczu trzody pomiędzy pionami, mówiąc w swoim zobowiązaniu m. in.: „Celem zapewnienia jak najlepszego wykonania zarządzeń PKPG i MHW oraz zdając sobie w pełni sprawę, że racjonalne wykorzystanie odpadków pokonsump-

cyjnych w zakładach zbiorowego żywienia nabiera problemowego znaczenia wobec przejściowych trudności mięsno-tłuszczowych, Dział Zbiorowego Żywienia Okr. Oddz. ZSS w Poznaniu wzywa wszystkie bratnie piony woj. poznańskiego do współzawodnictwa zewnętrznego o jak najbardziej energiczne przeprowadzenie akcji oraz do wykorzystania wszystkich możliwości w celu powiększenia pogłowia tuczu trzody chlewnej. Ustalony przez Prezydium WRN plan tuczu na rok 1952 dla naszego pionu zobowiązujemy się podnieść już w dniu 15 stycznia 1952 o 30,5%. Odchodowanie nadwyżki ponad plan pozwoli w okresie późniejszym na dostarczenie masy mięsnej w ilości o 11.700 kg większej, aniżeli przewidziana w planie. Wartość nadwyżki — ok. 140.400 zł.

Wyniki osiągnięć w woj. poznańskim oceni Prezydium WRN—Poznań na podstawie meldunków złożonych przez poszczególne piony najpóźniej do dnia 20 stycznia 1952 r.

Zobowiązanie powyższe podejmujemy celem zadokumentowania woli pokoju naszego Ludowego Państwa Polskiego oraz utrwalenia granicy na Odrze i Nysie.

PLAN ROCZNY ZOSTAŁ WYKONANY PRZED TERMINEM

CZPG. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego przeprowadził w początkach października szeroką akcją mobilizującą wszystkich pracowników, w celu przedterminowego wykonania planu 1951 r. Pierwsze miejsce w tym kierunku zajęły Zabrzańskie Zakłady Gastronomiczne, uzyskując w ogólnej eliminacji 1621 punktów i zdobywając proporzec przechodni CZPG. Drugie miejsce przypadło w udziale Bytomskim Zakładom Gastronomicznym — 1223 punkty. Trzecie miejsce zajęły Lubelskie Zakłady Gastronomiczne — 1161 punktów. Naczelne zadania wykonane przez wymienione przedsiębiorstwa obejmują: 1) przekroczenie planu obrotów, 2) przekroczenie planu produkcji własnej, 3) przekroczenie wskaźnika wydajności na jednego pracownika, 4) zaprowadzenie tuczu trzody chlewnej w wyznaczonej ilości sztuk, 5) usprawnienie terminowości w nadsyłaniu operatywnej sprawozdawczości.

Na dzień 6 listopada 1951 r. wykonały roczny plan obrotu następujące placówki Krakowskich Zakładów Gastronomicznych: Bar Zwierzyniecki w 114%, Bar „Przy Błoniach“ w 113%, Bar „Podgórski“ w 109%. Restauracja „Czyżyny“ w Nowej Hucie w 106%. Restauracja „Staromiejska“ w 105%, Kawiarnia „Literacka“ w 104%, Kawiarnia „Antyczna“ w 104%, Bar „Pod Strzelnicą“ w 103%, Stołówka KW w 105%, Bar „Na Piaskach“ w 101% i Kawiarnia „Krokus“ w 100%.

Radomskie Zakłady Gastronomiczne wykonały roczny plan obrotu do dnia 9 listopada 1951 r.

Zakłady żywienia zbiorowego w Końskich wykonały plan roczny do dnia 30 listopada 1951 r.

ZSS. Ostatnio nadeszły meldunki o przedterminowym wykonaniu planu rocznego przez

zakłady zbiorowego żywienia następujących spółdzielni spożywców: W okręgu wrocławskim: PSS Góra Śląska. W okręgu poznańskim: PSS Gostyń, PSS Ostrzeszów. W okręgu katowickim: PSS Lubliniec, PSS Nowy Bytom. W okręgu łódzkim PSS Ozorków. W okręgu kieleckim: PSS „Wolność“ Busko-Zdrój.

BBP „Orbis“. Plan roczny zakładu gastronomicznego „Bristol“ w Warszawie został wykonany do dnia 1 listopada 1951 r. W tym ter-

minie wykonał również plan roczny zakład BBP „Orbis“ w Elblągu.

Przyp. Red.

Podając do wiadomości ogółu czytelników powyższe zobowiązania i meldunki o przedterminowym wykonaniu planu, zdajemy sobie w pełni sprawę, że stanowią one drobny ułamek ogólnej akcji współzawodnictwa zakładów żywienia zbiorowego. Nie jesteśmy rzeczą prostą w stanie zamieścić wszystkich, napływających do nas wiadomości z tej dziedziny. Niemniej jednak prosimy wszystkie zakłady gastronomiczne wszystkich pionów o dalsze dzielenie się z nami wynikami akcji zobowiązaniowej i w każdym numerze kontynuować będziemy rubrykę „Fala zobowiązań rolniczych“.

Znajomość planów gwarancją ich wykonania

W gospodach spółdzielczych zaobserwować można pożądaną zjawisko coraz silniejszego interesowania się personelu planami pracy zakładu. W roku 1950 zespoły pracownicze na ogół planu swego zakładu nie znały. Może niektórzy pracownicy słyszeli o nim, ale zupełnie przypadkowo i ogólnikowo. W roku 1951 teren wprawdzie wzięły już czynny udział w pracach planistycznych, w ogólnym jednak efekcie praca ta nie dała dobrego wyniku i oddolny plan-projekt musiał ulec całkowitej przeróbce. Natomiast projekt planu na rok 1952, jako oparty o cyfry wykonania planu za ubiegłe okresy oraz o analizę gospodarczą, mógł już posłużyć jako zupełnie realny materiał do sporządzenia ogólnego projektu — planu żywienia zbiorowego pionu CRS „Samopomoc Chłopska“ *).

Stąd wniosek, że kierownicy gospód oraz aparat inspekcyjny na szczeblu Okręgu poczynają już realnie oceniać swoje możliwości gospodarze i ujmować konkretne zadania w cyfry projektu — planu. Teren po prostu zaczął już żyć planem w tym gorącym, krótkim okresie planistycznym i zdał egzamin z tego okresu. Lecz na tym nie koniec. Po tym pierwszym wstępnym etapie, kiedy wszyscy sporządzaliśmy plan, nastąpił etap drugi, znacznie dłuższy, bo trwający cały rok, okres realizacji planu — nakazu. Z tego drugiego okresu musimy również zdać egzamin i to zdać celująco, niezbędne jednak jest do tego osiągnięcie poprawy na niejednym jeszcze odcinku pracy.

Wracając do oceny roku 1951 należy podkreślić, że objawem bardzo ujemnym był brak zainteresowania się ze strony pracowników wykonaniem planu swojego zakładu. Możliwe, że wypływało to z braku znajomości planu przez ogół pracowników. Nie rzadko bowiem zdarzały się wypadki, że plan pracy gospody tkwił w biurku kogoś z członków zarządu gminnej spółdzielni, jako dokument poufny i absolutnie niedostępny pracownikom gospody, to jest osobom w pierwszym właśnie rzędzie powołanym do zapoznania się z planem, do ciągłego studiowania i do stałego badania stopnia jego wykonania. W roku bieżącym wypadki takie nie mogą mieć miejsca. Nieznajomość planu przez pracowników zakładu wytwarza obojętny stosunek nie tylko do zadań, ale i do samej pracy. W dal-

szej konsekwencji ten brak znajomości planu stawał się w wielu wypadkach przyczyną jego niewykonania przez cały szereg gospód. Jak bowiem można realizować plan, jak można walczyć o jego wykonanie, skoro zespół pracowniczy planu tego nie zna.

Krótko mówiąc, chcąc plan wykonać — a plan wykonany być musi — należy w pierwszym rzędzie zapoznać się z nim, a następnie kontrolować jego wykonanie, by móc wspólnym wysiłkiem całego personelu mobilizować takie środki zaradcze, które przełamująby wszelkie przeszkody i umożliwiły osiągnięcie planowanych zadań zakładu. Tylko w ten sposób egzamin z drugiego etapu zostanie złożony pomyślnie.

Jak z powyższych rozważań wynika — z planem zakładu musi być zapoznany cały zespół pracowniczy. W tym celu na specjalnie zwołanej naradzie produkcyjnej kierownik gospody powinien szeroko omówić i przedyskutować z pracownikami zadania wyznaczone rocznym planem-nakazem. Poza tym porządek dzienny każdej miesięcznej narady powinien przewidywać omówienie osiągnięć gospody na tle kontroli wykonania planu miesięcznego. Niezależnie od tego, w każdym zakładzie powinna znaleźć się na widocznym miejscu specjalna wywieszka, która informowałaby nie tylko pracowników ale i konsumentów, jak przebiega wykonanie planu w danym miesiącu.

Jasne jest, że w trakcie realizowania planu mogą wyłonić się różne przewidziane i nieprzewidziane trudności. Mogą one dotyczyć różnych odcinków planu. Jednym z zagadnień, któremu w pierwszym rzędzie trzeba poświęcić więcej energii niż dotychczas, to zaopatrzenie surowcowe, bo ono przede wszystkim gwarantuje wykonanie planu. Należy więc tak zorganizować i zabezpieczyć sobie źródła zakupu na rynku miejscowym, aby wszelkie mogące powstać luki były pokrywane bez szkody dla normalnej działalności gospody. Zakłady samopomocowe szczególnie są uprzywilejowane ze względu na bezpośredni kontakt z producentem. Nie można nie wspomnieć tu o konieczności zwrócenia większej uwagi na zaprowadzenie tuczu trzody chlewnej. Jest to wspaniała możliwość polepszenia sobie w dużym stopniu puli mięsno-tłuszczowej i dlatego też dotychczasowe prowadzenie przez niektóre gospody tuczu powinno przeczłuć się w szeroko zakrojonej akcji, obejmującej wszystkie nasze zakłady. Jasne jest, że akcja ta

* Jakkolwiek autorka mówi o pionie CRS, to jednak z treścią artykułu powinni się zaznajomić i pracownicy pozostałych pionów.

ma na celu nie tylko wykorzystanie odpadków pokonsumpcyjnych, lecz przede wszystkim dobrze rozumiany interes gospody.

Jedynie więc od energii i zapobiegliwości, od uspołecznionego stosunku do pracy oraz od

gruntownej znajomości zadań planowych całego zespołu pracowniczego będzie zależała sprawna i bogata w efekty gospodarcze działalność naszych zakładów w r. 1952.

JADWIGA NIELEPKOWICZ

Walka o poprawienie jakości kluczowym zadaniem pionu ZSS w roku 1952

Rozpoczynając nowy rok pracy, trzeci rok planu 6-letniego, nie od rzeczy będzie poddać ocenie, przynajmniej pobieżnej, naszą pracę w roku minionym i najbardziej charakterystyczne zjawiska, jakie jej towarzyszyły. Pozwoli to na tym lepsze i bardziej prawidłowe ustalenie zadań na rok 1952.

Do zasadniczych problemów żywienia zbiorowego w spółdzielczości spożywców należały w roku 1951: a) przejście z okresu deficytowości olbrzymiej większości zakładów otwartych do wypracowywania akumulacji, b) obniżka kosztów własnych, c) walka o poprawę jakości pracy zakładów i podniesienie ich poziomu.

Zadania te zostały na ogół zwycięsko wykonane. Trzeba z uznaniem podkreślić, że było to możliwe m. in. dzięki uporczywej walce zespołów pracowniczych o wykonanie rocznego planu obrotu i produkcji. Pion ZSS nie wykonał planu obrotu produkcji jedynie w I kwartale 1951 r. Poczynając od II kwartału plan był systematycznie przekraczany.

Przeprowadzana mobilizacja zespołów pracowniczych, drogą wdrażania do odbywania narad produkcyjnych i analizowania na nich uzyskanych wyników w zakresie wykonania planu, przyniosła w pionie ZSS oczekiwane wyniki, tj. przekroczenie planu rocznego. Duża ilość zakładów, że wymienimy tylko przykładowo pierwsze spośród nich, jak: zakłady prowadzone przez spółdzielnie spożywców w Płońsku, Legionowie, Makowie Mazowieckim, Zielonej Górze, Szamotułach, Garwolinie, Warszawie (stołówki), Głuszycach, Środzie Śląskiej, Nakle, Zambrowie, Nowej Rudzie, Oleśnicy, Supraślu, Bolesławcu, okr. Rzeszowskim i wiele innych, wykonały przedterminowo roczny plan obrotu do końca października lub w listopadzie ub. r.

O przejściu z okresu deficytowości zakładów otwartych do wypracowywania akumulacji zdecydowały głównie zarządzenia MHW z dnia 6 lutego 1951 r. o nowych zasadach kalkulacji i zarządzenie MHW z dnia 6 lipca 1951 r. o wprowadzeniu dań firmowych, opartych o obowiązujące zasady kalkulacji, w miejsce poprzednich obiadów podstawowych (deficytowych dla zakładów). Wyniki mogłyby być znacznie lepsze, gdyby nowe marże ustalone wspomnianym zarządzeniem szybciej zostały zastosowane. W praktyce w pionie ZSS weszły one w życie we wszystkich województwach w drugiej połowie maja tj. po zakończeniu opracowywania nowych cenników gastronomicznych. Ponadto wskutek tego, że duża część produkcji zakładów była w

swoim założeniu deficytowa aż do 25 sierpnia 1951 r. (obiady popularne, obiady domowe i w niektórych województwach także obiady klubowe), zarówno okres I półrocza, jak i okres trzech kwartałów 1951 r. został w pionie ZSS, który szczególnie dużo produkował posiłków deficytowych, zamknięty jeszcze niedoborem, chociaż w zasadzie poczynając od września ub. r. zakłady strat nie wykazywały. Trzeba jednak było odrobić straty poprzednich miesięcy.

Do likwidacji strat i uzyskania rentowności przez zakłady otwarte w dużym stopniu przyczyniła się także walka o wzrost wydajności pracy i obniżkę kosztów własnych. Wskaźnik wydajności pracy wzrastał w pionie ZSS z miesiąca na miesiąc, szczególnie po upływie I kwartału, na który przypadło główne nasilenie walki z przerostami personalnymi. O konkretnych i dobrych wynikach w walce o obniżkę kosztów administracyjno-rzeczowych świadczyć mogą m. in. przykłady zakładów żywienia zbiorowego prowadzonych przez spółdzielnie spożywców w Nowym Tomyszu, Garwolinie, Przeworsku, Żywcu, Rzeszowie, Grójcu, Ostrowie Wlkp. itd., w których koszty te kształtowały się w III kwartale ub. roku poniżej 20%.

Jako niezadowolające w skali krajowej uznać należy wyniki uzyskane w walce o poprawę jakości pracy zakładów i podniesienie ich poziomu, chociaż i w tym zakresie nastąpiła duża zmiana na lepsze. Dokonanie przełomu pod tym względem ułatwiła tzw. akcja „Z” przeprowadzona w IV kwartale, podobnie jak akcja specjalna w pierwszych miesiącach roku zapoczątkowała już pozytywną zmianę w stanie zakładów otwartych.

Walka o jakość zadaniem kluczowym

Skoro rozpoczynamy rok 1952 z uporządkowanym zagadnieniem rentowności, tym większej ostrości i znaczenia nabiera walka o jakość pracy zakładów, w szerokim ujęciu tego określenia. Pion ZSS uważa walkę o poprawę jakości posiłków, o lepszą organizację pracy w zakładach, o podniesienie ich stanu pod względem higienicznym, sanitarnym i estetycznym za kluczowe swoje zadanie w roku bieżącym. Wokół wykonania tego zadania mobilizować będziemy siły naszego kolektywu pracowniczego. Wykonaniu przede wszystkim tego zadania podporządkowane będą prace organizacyjne i szkoleniowe w 1952. Poczynając już od stycznia w pionie ZSS rozpoczyna się intensywne szko-

lenie aparatu nadrzędnego, a głównie kierowników działów i sekcji zbiorowego żywienia spółdzielni oraz szkolenie kucharzy, przy czym spośród tych ostatnich oddzielnie będą szkoleni kucharze i kandydaci na te stanowiska, którzy wcześniej przeszli szkolenie przy warsztacie pracy, stosunkowo dobrze rozwinięte w pionie ZSS. Zdecydowanie zapobiegać będziemy nadmiernej płynności kadr, szczególnie na stanowiskach kierowniczych zarówno w aparacie nadrzędnym na szczeblu oddziałów okręgowych ZSS (tj. na szczeblu wojewódzkim), jak i w nadbudowie organizacyjnej had zakładami w poszczególnych spółdzielniach, tj. w działach i sekcjach zbiorowego żywienia spółdzielni.

Współzawodnictwo zobowiązaniowe, które po okresie pierwocin rozwinęło się bardziej szeroką falą w II półroczu 1951 r., otoczone zostanie większym niż poprzednio zainteresowaniem. Tej podstawowej dźwigni budownictwa socjalistycznego, jaką stanowi współzawodnictwo pracy, w oparciu o doświadczenia roku ubiegłego zespoły pracownicze naszych zakładów nadadzą niewątpliwie szeroki rozmach, podejmując nie tylko zobowiązania okolicznościowe dla uczczenia rocznic i ważnych wydarzeń w życiu i walce klasy robotniczej, ale uczynią z niej stałą metodę doskonalenia organizacji pracy, zapewniającą uzyskanie właściwych efektów. O coraz lepszym przyswajaniu socjalistycznego stylu pracy przez zespoły pracownicze zbiorowego żywienia świadczą liczne zobowiązania podejmowane w ostatnich miesiącach 1951 r. w ramach współzawodnictwa pracy, np. w zakresie zbiórki odpadków, tuczu trzody chlewnej, walki z marnotrawstwem surowca, oszczędności innych kosztów produkcji itp.

Walka o jakość pracy, o właściwy i odpowiednio szeroki asortyment produkcji, o smakowość potraw, o bezwzględną czystość w zapleczu gospodarczym i części handlowej zakładów, o podniesienie kultury żywienia zbiorowego w ogóle, nie może być rozumiane — jak to niestety ma jeszcze miejsce — jako jakaś doraźna akcja. Stanowić to musi stałe zadanie aparatu żywienia zbiorowego, aż do zwycięskiego wygrania walki, aż do uzyskania pełnych wyników w tym zakresie.

W walce o poprawę jakości pracy zakładów szczególnie uwaga zwrócona będzie w pionie ZSS na stołówki pracownicze i stołówki akademickie. Masy pracujące mają prawo oczekiwać od naszego aparatu, że po blisko 3-letnich doświadczeniach w prowadzeniu stołówek powinniśmy przewyższyć występujące braki w ich pracy. Niestarannemu przyrządzaniu posiłków w stołówkach wypowiadamy w 1952 r. zdecydowaną walkę, jak również bardziej energicznie będziemy zabiegać o usunięcie innych przyczyn wpływających na złą pracę stołówek, jak np. doposażenie ich w podstawowy sprzęt. Stołówki akademickie powinny stać się wzorowymi zakładami żywienia zbiorowego o charakterze zamkniętym.

Oczekujemy od zespołów pracowniczych zakładów, że wygranie walki o poprawienie jakości pracy, stanie się ich ambicją, która znajdzie

swój wyraz w praktycznym działaniu, w każdym dniu pracy.

Zadania wynikające z sytuacji zaopatrzeniowej

Nowy rok pracy rozpoczynamy w okresie występujących trudności zaopatrzeniowych. Nie będziemy analizowali ich przyczyn, gdyż są znane z wypowiedzi wicepremiera Hilarego Minca i z późniejszych na ten temat publikacji. Obowiązkiem zespołów pracowniczych żywienia zbiorowego, podobnie jak całego aparatu handlowego i aparatu skupu, jest pełne włączenie się do walki o dopomożenie partii i rządowi w pokonaniu tych trudności. Jakże w tym zakresie występują przed nami konkretne zadania?

Po pierwsze — zdecydowane przeciwdziałanie marnotrawstwu surowca, a więc zarówno podczas transportu, przechowywania surowców w magazynie, jak i bezpośrednio przy produkcji posiłków. Oszczędne gospodarowanie surowcami, przestrzeganie dyscypliny wynikającej z receptur i prawidłowe planowanie produkcji, w oparciu o wytyczne MHW i lokalne potrzeby uzasadnione rodzajem zakładu i charakterem środowiska — to nakaz chwili. Wyjątkową troską musi być otoczony surowiec mięsny i tłuszcz.

Po drugie — jak najbardziej staranne gromadzenie odpadków. Złe gromadzenie odpadków jest równoznaczne z marnotrawstwem surowca, gdyż np. odpadki pokonsumpcyjne i odpadki surowcowe powstałe przed produkcją, stanowią cenny pokarm dla trzody chlewnej. Zespoły pracownicze pionu ZSS podjęły już współzawodnictwo w jak najlepszym gromadzeniu odpadków, np. w zakładach prowadzonych przez spółdzielnie w Gołdapi, Koźuchowie, Międzyrzeczu Wlkp., Końskich, Kole, Grójcu, Płońsku, Grudziądzu, Brodnicy i w szeregu innych spółdzielni.

Doświadczenia tych zespołów, które słusznie drogą współzawodnictwa chcą wyeliminować lekceważenie odpadków, powinny stanowić przykład, jak należy postępować.

Po trzecie — dalszy rozwój tuczu trzody chlewnej. Pion ZSS w IV kwartale 1951 r. przeprowadził w tym zakresie dużą mobilizację wewnętrzną, która w konsekwencji doprowadziła do wydajnego wzrostu pogłowia tuczonych trzody przez spółdzielnie spożywców z liczby 1.893 sztuk w dniu 1 października do liczby przeszło 4.000 szt. w grudniu 1951 r. Rozwój tuczu to konkretny wkład aparatu żywienia w poprawę sytuacji zaopatrzeniowej na odcinku mięsa.

W obecnej sytuacji zaopatrzenie zakładów w potrzebne surowce musi stać się przedmiotem żywego zainteresowania naszego aparatu.

Walka o wykonanie planu

Walkę o wykonanie planu obrotu i produkcji, jak również o wykonanie wskaźników wydajności pracy i obniżkę kosztów własnych prowadzić powinniśmy stale, zachowując jak największą czujność w każdym dniu naszej pracy. Dążyć będziemy do poprawienia struktury obrotu, która w 1951 r. kształtowała się nieko-

rzystnie. W 1952 r. produkcja własna zakładów powinna osiągnąć połowę ogólnego obrotu. Każda spółdzielnia, podobnie jak każdy zakład, powinny gruntownie przeanalizować na naradach produkcyjnych plan żywienia zbiorowego na rok 1952 oraz plan wycinkowy na I kwartał.

Magazyn centralny w przedsiębiorstwie terenowym

Zasadnicze zadanie żywienia zbiorowego polega na masowej produkcji i wydawaniu gotowych posiłków o określonym asortymencie i w specjalnie na ten cel przeznaczonych pomieszczeniach. Dla wypełnienia tego zadania przedsiębiorstwo prowadzące żywienie zbiorowe na dużą skalę, musi uprzednio dokonać szeregu dodatkowych funkcji z zakresu obrotu towarowego, a więc zakupu, składowania i dystrybucji. Wszystkie te funkcje razem składają się na działalność magazynu centralnego.

Omówimy przede wszystkim zagadnienie zakupu. Codzienna działalność przedsiębiorstwa może być rozważana jako wypełnienie cyklu: pieniądź — towar — pieniądź. Przedsiębiorstwo zakupuje, czyli przetwarza pieniądź na towar. Jest to początek cyklu. Po pewnym, krótszym lub dłuższym czasie, w którym następuje składowanie, dystrybucja i prefabrykacja towaru, przedsiębiorstwo sprzedaje zakupiony towar, czyli przetwarza go na pieniądź. I to jest koniec cyklu. Każdy zakup może więc być rozumiany jako początek cyklu eksploatacyjnego.

W momencie dokonania zakupu rozpoczyna się okres ryzyka, ponoszonego przez przedsiębiorstwo, a więc ryzyko związane z konserwacją, manipulacją, uszkodzeniem, transportem, brakiem popytu. Ryzyko to trwa aż do momentu, w którym towar zostanie sprzedany i zapłacony. Ta właśnie część cyklu ma duży wpływ na wyniki działalności przedsiębiorstwa. Zmniejszenie ryzyka i gwarancję poprawy rezultatów daje organizacyjny podział przedsiębiorstwa na dwie części, z których jedna zajmuje się gromadzeniem rezerw towarowych, druga zaś upłynnieniem ich przez kontakt z konsumentem. Poszukiwanie najbardziej racjonalnych metod nabywania stanowi problem, który przedsiębiorstwo musi rozstrzygnąć.

Organizacja zakupów

Przedsiębiorstwo, żywienia zbiorowego dokonuje zakupu ogromnych ilości bardzo zróżnicowanych artykułów. Sumarycznie, wg ustalonej nomenklatury, artykuły te możemy grupować w poszczególne grupy asortymentowe. Każda z tych grup zawiera pokaźne ilości produktów nabywanych luzem lub w opakowaniu. Obsługa zakupu musi zatem zapewnić zaopatrzenie przedsiębiorstwa w setki artykułów o zróżnicowanej wartości i w najbardziej rozmaitych odmianach. Personel zajmujący się zakupem musi zatem posiadać wiadomości z dziedziny towaroznawstwa, a więc znajomość pochodzenia towaru i miejsca jego produkcji, znajomość techniczną produktu i jego jakości, mo-

Znajomość planu stanowi podstawowy warunek dobrego jego wykonania. Do wniosków wynikających ze wskaźników planu powrócimy jeszcze na łamach „Żywienia Zbiorowego“.

MARIAN NICZMAN

żliwości transportowych, zaopatrzenia rynku i wreszcie rozległy zakres wiadomości odnośnie rynku zbytu dla każdego artykułu. Dobre rozwiązanie tych problemów gwarantuje zorganizowanie centralnego zakupu, chroniącego poszczególne zakłady żywienia zbiorowego przed popełnieniem w tym zakresie omyłek, mogących spowodować jak najbardziej szkodliwe konsekwencje. I tu właśnie zarysowuje się rola, jaką ma spełnić magazyn centralny w zakresie zakupu.

Magazyn centralny jest dostawcą, gdyż zaopatruje zakłady żywienia zbiorowego w znaczną ilość produktów, półfabrykatów i surowców, wytwarzanych przez pozostające w jego gestii zakłady pomocnicze. Magazyn centralny jest agentem handlowym, gdyż zakupuje towary u różnych dostawców, aby je oddać do użytku zakładom żywienia zbiorowego. Informuje on zakłady o możliwościach zakupu, łączy poszczególne zamówienia w duże zlecenia i ustala jak najkorzystniejsze dla zakładu i dla konsumentów warunki. Magazyn centralny jest doradcą technicznym, gdyż dzięki specjalizacji swojej obsługi i środkom otrzymywania informacji stawia do dyspozycji zakładów taki zasób wiadomości, jakiego nie mogłyby one osiągnąć pojedynczo. Magazyn centralny jest gestorem zakładów żywienia zbiorowego w zakresie planu zaopatrzenia, koryguje go i czuwa nad wykonaniem.

Składowanie

W zakresie składowania magazyn centralny spełnia dwojakie zadania, a więc w przestrzeni — jako centrum dystrybucyjne i w czasie — jako czynnik regulujący.

Magazyn centralny jest przede wszystkim centrum dystrybucyjnym, gdyż w zasadzie winny przejść przez niego wszystkie artykuły, nim zostaną dostarczone zakładom żywienia zbiorowego. Jest on również czynnikiem regulującym, gdyż otrzymuje w miarę możliwości zakupu jednorodne partie towarów, a rozdziela w miarę potrzeby różnorodne partie towarów na zakłady żywienia zbiorowego.

Do podstawowych zadań magazynu centralnego należy również racjonalne „rozmieszczenie w czasie“ zapasów magazynowych. Polega ono na unieruchomieniu w zapasach minimum środków obrotowych, z jednoczesnym zachowaniem normalnego toku funkcjonowania przedsiębiorstwa, tzn. na utrzymaniu rozmiaru zamówień proporcjonalnego do obowiązujących normatywów magazynowych i na nieprzerwaniu działalności gospodarczej przedsiębiorstwa. Oczywiście

ście realizacja wymienionych zadań jest znacznie prostsza przy stosowaniu centralnej polityki remanentowej, niż przy zdecentralizowaniu remanentów na poszczególne zakłady żywienia zbiorowego.

Dystrybucja

Jak wynika z dotychczasowych rozważań, magazyn centralny realizuje koncentrację zakupu towarów, aby następnie zaopatrzyć w nie zakłady żywienia zbiorowego. Towar zakupiony, odebrany i zmagazynowany w dużych ilościach, musi być następnie rozdzielony między zakłady, które dostarczą go konsumentowi. Specjalnym aspektem organizacji przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego o wielu zakładach jest właśnie dystrybucja. Mamy więc z jednej strony zakup ze szczebla hurtu, a z drugiej strony sprzedaż przez zakłady żywienia zbiorowego, działające według zasad szczebla detalu. Toteż w tym systemie powiązanie obrotu towarowego poszczególnych hurtowych dostawców z poszczególnymi zakładami zbiorowego żywienia nabiera specjalnego znaczenia.

Magazyn centralny ułatwia przedsiębiorstwu spełnienie jego czynności pośrednika w cyklu rozdzielczym, gdyż czynność ta jest lepiej wykonywana w stosunku do zakładów przez własny magazyn przedsiębiorstwa, niż przez poszczególnych hurtowników, u których zakłady muszą się aprowidować nie mając magazynu centralnego. Uwidocznia się to szczególnie wyraźnie przy ekonomicznym wykorzystaniu transportu. Przypuśćmy, że grupa 30 zakładów żywienia zbiorowego zaopatruje się w towary u 5 różnych hurtowników. Tworzy to 30 x 5 czyli 150 przejazdów aprowizacyjnych. Jeżeli jednak te 30 zakładów pozostają w zasięgu działalności jednego magazynu centralnego, to 5 wspomnianych hurtowników obsłuży ten magazyn, który z kolei obsłuży 30 zakładów. Tworzy więc to 5 + 30, czyli 35 przejazdów, dających te same wyniki co poprzednie 150.

Zasadniczym zagadnieniem racjonalnego rozwiązania problemu dystrybucji jest powiązanie potrzeb zaopatrzenia zakładów z możliwościami transportowymi magazynu centralnego. W tym celu magazyn centralny winien zaklasyfikować dostarczone zakładom artykuły do trzech grup, a mianowicie: a) artykuły codzien-

nych dostaw i artykuły na które jest stałe, równomierne zapotrzebowanie, b) artykuły masowe, nabywane w wielkich ilościach, c) artykuły sezonowe. Do pierwszej grupy będą należały artykuły o jedno, względnie dwudniowym remanencie, jak pieczywo, mleko, masło, mięso itd. oraz artykuły, które ze względu na swoją wysoką wartość naturalną zapotrzebowywane są często w małych ilościach. Problem aprowizacyjny ogranicza się w tym wypadku do periodycznego ustalenia sposobu zaopatrywania zakładów w te artykuły, ze stałym zwracaniem uwagi, aby zbyt duże zlecenia nie powodowały stoków i ryzyka zepsucia towarów.

Do drugiej grupy zaliczamy artykuły stanowiące poważne pozycje wagowe, jak mąka, cukier, kasze, makarony itp. Tutaj magazyn centralny musi przeprowadzić dokładne badania nad zapotrzebowaniem zakładów, tak aby biorąc pod uwagę minimalny remanent zakładowy, zużycie miesięczne, liczbę okresowych dostaw i średni tonaż pojazdów, służących do zaopatrzenia zakładów, ustalić dla każdego zakładu indywidualnie ilość kursów, która zabezpieczy nieprzerwaną działalność zakładu z równoczesnym utrzymaniem rozmiaru zamówień proporcjonalnie do kosztów własnych.

Trzecia grupa towarów obejmuje artykuły, stanowiące przedmiot kampanii sezonowych. Będą to artykuły, których zakup odbywa się w jednej określonej porze roku lub też którego upłynięcie ogranicza się do sprecyzowanych okresów czasu w ciągu roku, choćby z odchyleniami miesięcznymi. Zarówno w pierwszym jak i w drugim wypadku rzeczą magazynu centralnego jest zorganizowanie dostaw, zapewniających zaopatrzenie zakładów w artykuły sezonowe, z uwzględnieniem sezonowej struktury spożycia.

Artykuł niniejszy nie wyczerpuje, rzecz prosta, problemów dotyczących magazynu centralnego. Celem jego jest przekonanie kierowników przedsiębiorstw terenowych o słuszności organizacji centralnych zakupów i dystrybucji oraz skłonienie ich do zastanowienia się nad poszukiwaniem najbardziej właściwych form zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego.

EMIL PAWŁOWSKI

Mechanizacja zakładów a wykonanie planu produkcji

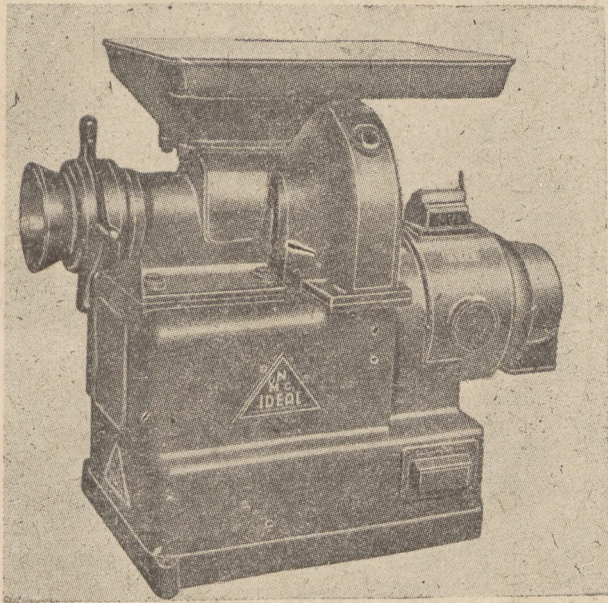
Bardzo ważnym miernikiem jakościowym w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego jest wzrost wydajności pracy, który wyraża się zmniejszeniem ilości czasu pracy potrzebnego do przetworzenia i otrzymania gotowego produktu. Z tego też względu mechanizacja procesów produkcyjnych w zakładach posiada specjalne znaczenie i w wielu wypadkach staje się czynnikiem decydującym o wykonaniu planu produkcji. Używany więc w zakładach gastronomicznych sprzęt zmechanizowany oraz maszyny winny odznaczać się jak największym

stopniem pracochłonności, łatwością obsługi, trwałością oraz wytrzymałością techniczną i — o ile to jest możliwe — jak najmniej skomplikowanym mechanizmem, co ułatwia przeprowadzenie remontów i napraw.

„Wilk“

Warunkom tym odpowiadają w pełni maszyny do rozdrabniania i mielenia mięsa, zwane popularnie „wilkami“ — jedne z najpopularniejszych maszyn gastronomicznych. Wilk

jest podobny do zwykłej maszyny domowej do mielenia mięsa. Posiada korpus żeliwny, będący jednocześnie obudową silnika na prąd zmienny.

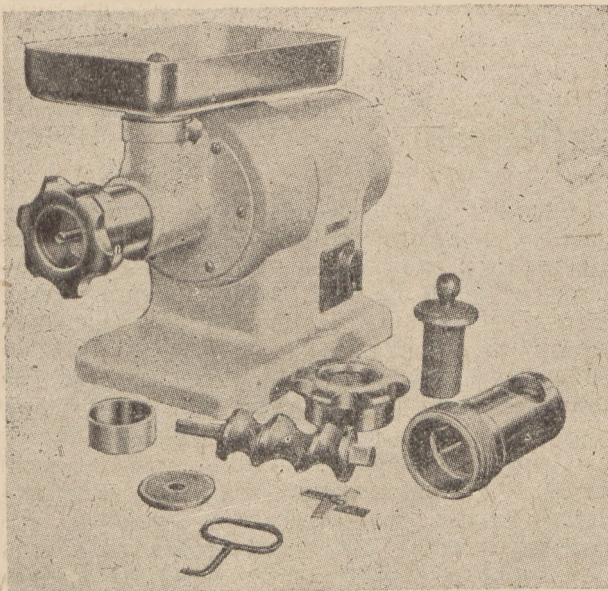


Rys. nr 1

Maszyna do mielenia mięsa „Wilk“ — o wydajności 1000 kg/godz.

Moc silnika jest uzależniona od wielkości i wydajności maszyny, przy czym najczęściej stosowanym w praktyce rozmiarom „Wilków“ odpowiadają silniki o mocy następującej:

- przy wydajności maszyny 120 kg/godz. — 1 — 1,5 KM
- przy wydajności maszyny 350—400 kg/godz. 3,5 — 4 KM
- przy wydajności maszyny 1000 kg/godz. 8 KM.



Rys. nr 2

„Wilczek“ — maszyna do mielenia mięsa najmniejszych rozmiarów oraz jej części konstrukcyjne. Wydajność — ok. 120 kg/godz.

Do najbardziej popularnych wielkości należy zaliczyć „wilka“ o wydajności ok. 120 kg mięsa na godzinę, nad którego opisem zatrzymamy się dłużej. Oczywiście, te same uwagi odnosić się mogą i do innych rozmiarów maszyn.

Dla łatwiejszego zilustrowanie działalności „wilczka“ — będziemy montowali rozebraną na części maszynę, której części są uwidocznione na rys. 2 obok maszyny zestawionej w całość. A więc do rozmontowanego korpusu żeliwnego, w którym jest wbudowany silnik, posiadający wyłączniki z boku stopy korpusu, zakładamy widoczną na dole omawianego rysunku tuleję, a następnie wałek stalowy, który posiada dość widoczne wyżłobienie śrubowe. Zwoje tego wyżłobienia posiadają w miarę przybliżenia się do noża zmniejszony skok. Taka budowa wałka ślimacznicy powoduje przy obracaniu się ślimaka przesuwanie mięsa w kierunku noża. Na skutek zmniejszania się skoku ślimaka mięso jest silniej dociskane do sita, gdzie zamocowany na czopie nóż o kształcie skrzyżowanych ostrzy kraje i przeciera mięso przez sito. Wałek ślimacznicy zakończony jest z jednej strony krótszym a grubszym czopem, na który nakładany jest omawiany i uwidoczniiony na rysunku nóż — a z drugiej strony wałek ślimacznicy za pośrednictwem dłuższego i cieńszego czopu połączony jest z silnikiem, który go obraca. Silnik, wykonujący od 900 do 1200 obrotów na minutę, połączony jest z maszyną za pomocą przekładni trybowej, wykonanej z fosforu, brązu i stali chromoniklowej, redukującej obroty w stosunku 1 : 10. W ten sposób ślimak wykonuje około 100 obrotów na minutę, co wpływa dodatnio na jakość mielonego mięsa.

Wałek ślimaka wraz z nożem i sitem jest skręcony dość silnie przy pomocy nakrętki, przez co uzyskujemy trwałe połączenie z silnikiem. Stosowanie sit o różnych wielkościach otworów umożliwia otrzymanie mięsa rozdrobnionego na większe lub mniejsze części. Umieszczenie natomiast dodatkowego drugiego noża i drugiego sita o drobniejszych otworach, daje masę mięsna zmieloną bardzo drobno.

Szybkość obracania się noża wraz ze ślimakiem jest dość znaczna i dlatego celem zabezpieczenia maszyny od uszkodzenia, a może nawet od połamania należy mięso przeznaczone do zmielenia pokrajać na kawałki, odpowiadające wielkości otworu, przez który mięso jest załadowywane do maszyny.

Mięso musi być oczyszczone z kości i ich odłamków. Maszynę uruchamiamy przez włączenie silnika elektrycznego. Do uruchomienia wilka należy wkładać mięso w kawałkach, stopniowo i nie raptownie, aby nie przeciążyć maszyny. Unikać należy nadmiaru żył, twardych chrząstek lub twardych bułek, co niestety jest bardzo często praktykowane i powodować może połamanie noży. Na maszynie do mielenia mięsa można również mleć ryby, jarzyny, pasztety itp.

W czasie pracy maszyny należy co jakiś czas popychać przekręcane mięso za pomocą specjalnie dopasowanego drewnianego tłoczka, który

posiada stożkowe zwężające się obrotoczenie w grubości uniemożliwiającej dotykaniem tłoczkiem wałka ślimaka. Pamiętać należy, że obracający się wałek ślimaka sam wciąga mięso do środka i dlatego w czasie pracy maszyny popychanie produktu rękami może spowodować kalectwo osoby obsługującej maszynę.

Przeciętna wydajność na godzinę tej wielkości maszyny wynosi: mięso na gulasz — około 150 kg, mięso na kotlety około 125 kg, słonina około 100 kg, jarzyny około 100 kg.

Wysokość maszyny około 40 cm, wielkość podstawy 25 X 40 cm, ciężar 45 kg.

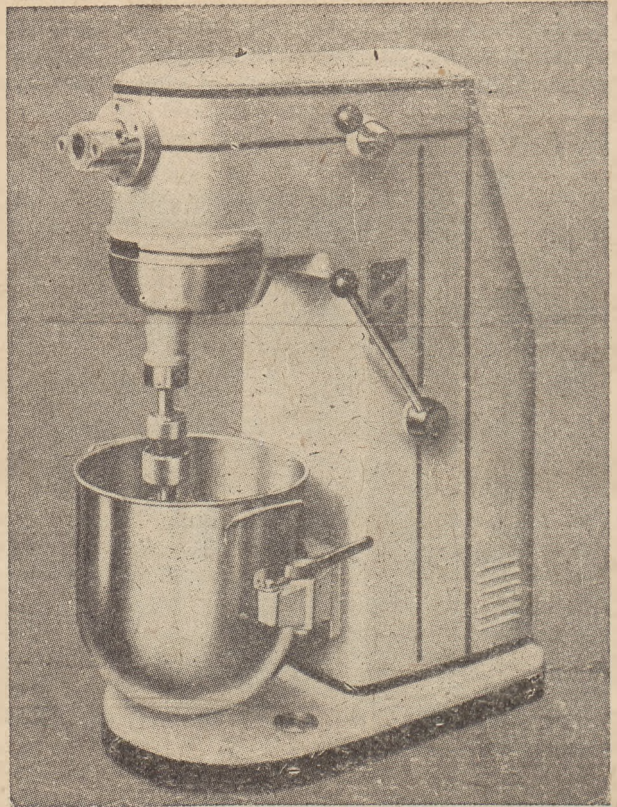
Przed uruchomieniem maszyny należy ją rozkręcić, sprawdzić czy nie jest zanieczyszczona, założyć prawidłowo wałek, noże i sita oraz dokręcić mocno nakrętkę. Następnie puścić w ruch maszynę, sprawdzając czy pracuje prawidłowo i dopiero wtedy rozpocząć pracę. Po użyciu — należy maszynę zatrzymać, wyłączając silnik, rozkręcić, gruntownie oczyścić i osuszyć.

Maszyna uniwersalna

Z innych urządzeń zmechanizowanych należy wymienić maszynę uniwersalną.

Jest to maszyna produkcji czechosłowackiej. Służyć może do mielenia mięsa, jako młynek do mielenia kawy, przyrząd do szatkowania jarzyn, do przecierania owoców i jarzyn itp.

Od silnika mocy 2 KM wmontowanego w kadłubie postumentu, uzyskuje ruch obrotowy wałek pionowy i poziomy. Na wałek pionowy mogą być nakładane mieszadła o różnych kształtach. Mieszadła te otrzymują ruch obrotowy osiowy lub mimośrodowy. Maszyna posiada różne szybkości, co umożliwi również bicie piany za pośrednictwem wałka pionowego. Przez przystawki do wałka poziomego, które stanowią normalne wyposażenie maszyny, można przystosowywać maszynę do pełnienia różnych, podanych wyżej czynności.



Rys. nr 3.
Maszyna uniwersalna „Hebe“ produkcji czechosłowackiej.

Maszyna uniwersalna oddaje nieocenione usługi i winna znaleźć się w każdym dużym zakładzie żywienia zbiorowego, w takich zwłaszcza, które prowadzą sprzężone działy gastronomiczno-cukiernicze.

Obsługa tej maszyny jest prosta, budowa i konstrukcja mocna, wymaga jednak troskliwej opieki i winna być obsługiwana przez stałego, obeznanego dobrze z jej konstrukcją, pracownika.

JAN RETERSKI

Odpadki użytkowe

Zagadnienie odpadków użytkowych w zakładach gastronomicznych nie było i nie jest do tej pory pomyślnie rozwiązane. Racjonalne wykorzystanie odpadków jest wyrazem nie tylko dobrze zrozumianej planowej i oszczędnościowej gospodarki, ale stanowi również ogromną sumę w budżecie samego zakładu. Dowodem tego, jak wielkie korzyści daje umiejętne i dokładne zbieranie odpadków przez wiele przedsiębiorstw, jest suma uzyskana ze sprzedaży odpadków w ciągu sześciu miesięcy średnio z 25 przedsiębiorstw CZPG. Suma ta wynosi 249.014 zł 20 gr.

Odpadki dzielimy ogólnie na jedzeniowe i przemysłowe. Odpadki jedzeniowe to resztki powstałe przy przyrządzaniu i spożywaniu potraw. Przez odpadki przemysłowe rozumiemy te, które mogą służyć jako surowiec lub półsurowiec do dalszej przeróbki przemysłowej.

Odpadki jedzeniowe dzielimy na nie nadające się już do przerobienia i konsumpcji w zakładzie oraz nadające się do przerobienia i zużycia w innej postaci. Obierki ziemniaczane, zlewki zebrane przy myciu talerzy i garnków winny być dostarczane tuczarniom trzody chlewnej. Kości należy odsyłać do przeróbki na tłuszcze i oleje. Resztki pieczywa, z wyjątkiem pozostałości z talerzy, należy ususzyć, utrzeć i używać jako dodatku do dań w postaci bułki tartej. Obierzyny owocowe niezbędne są do produkcji kwasu naturalnego (ocet owocowy), galaretek, wreszcie jako jednorazowa przyprawa do barszczu. W okresie dużej ilości jarzyn, zielone ich części (tzw. natkę z koperku, pietruszki, selera i pora) należy użyć jako uzupełnienie smakowe do zup, surówek, sosów, a pozostałą ilość zachować na okres zimowy przez zasolenie.

Przejdźmy teraz do omówienia odpadków przemysłowych, do których zaliczamy: korki, butelki, beczki i faski, żarówki, złom, opakowanie, makulaturę, stłuczki szklane, skóry zwierzęce. Odpadki te powinny być dostarczane ośrodkom przemysłowym celem powtórnego przerobienia.

Dla zabezpieczenia odpadków użytkowych przed zniszczeniem należy w każdym zakładzie gastronomicznym przeznaczyć do ich przechowywania specjalne miejsce. Najbardziej odpowiednim pomieszczeniem dla tego celu jest piwnica, która powinna być oddalona od miejsca produkcji posiłków z jednoczesnym umożliwieniem bezpośredniego wywozu na zewnątrz wyjściem gospodarczym.

Temperatura piwnicy nie powinna przekraczać 6°. Ściany i sufit muszą być co pewien czas bielone wapnem niegaszonym. Podłoga betonowa sucha ze ściekami. Do najważniejszych urządzeń przechowalni odpadków będzie należała wentylacja naturalna lub sztuczna, zapewniająca dopływ świeżego powietrza, co zabezpieczy zakład przed wydzielaniem się nieprzyjemnych zapachów. Pomieszczenie należy podzielić na dwie części, jedną przeznaczymy na odpadki żywnościowe, drugą na techniczne. W pierwszej części winny znajdować się bańki hermetycznie zamykane do przechowywania resztek płynnych. Nie należy do tego celu używać naczyń miedzianych lub cynkowych, gdyż w zetknięciu z kwasami wytwarzają się wtedy silnie trujące związki. Na obierki wskazane są skrzynie drewniane zamykane lub kosze wiklinowe z przykrywkami, nie należy natomiast używać worków, gdyż wilgotnieją szybko i ulegają gniciu. Do przechowywania kości niezbędne są skrzynki drewniane z przykrywkami, wybite wewnątrz blachą nierdzewną. Wszystkie te naczynia należy utrzymywać w czystości, zabezpieczając ich

zawartość przed procesami gnilnymi i fermentacyjnymi, które wpływają na obniżenie wartości odżywczej odpadków żywnościowych.

W drugiej części powinny znajdować się kosze i skrzynie do przechowywania stłuczek, półki na butelki całe, worki na makulaturę i małe skrzynie z przeznaczeniem na specjalny rodzaj odpadków. Odpadki przemysłowe należy przechowywać w miejscu suchym i przewiewnym, dla zabezpieczenia przed butwieniem, rdzą i pleśnią.

Naczynia dostarczane przez odbiorców, w których to naczyniach przechowuje się odpadki użytkowe, muszą być po codziennym opróżnieniu myte (1 kg wapna, 200 l wody), a raz w tygodniu dezynfekowane 2% -roztworem sody kaustycznej. W ten sposób utrzymane naczynia dają możliwość dłuższej konserwacji odpadków bez obniżenia ich wartości.

Głównymi odbiorcami odpadków jedzeniowych są tuczarnie trzody chlewnej, prowadzone przez przedsiębiorstwa. Doceniając wagę zagadnienia, należy odpadki chronić przed psuciem, gryzoniami, robactwem i muchami. Odpadki dla trzody chlewnej nie mogą zawierać szkodliwych domieszek, jak szkła, niedopałków papierosów, kości, ości itp. Dla dopilnowania jakości odpadków i terminu ich odstawiania należy wyznaczyć jedną odpowiedzialną osobę z personelem pracującym w kuchni lub zmywalni. Odbiorcą odpadków przemysłowych są Centrale Odpadków Użytkowych. Odbiór odpadków użytkowych odbywa się według umowy zawartej między odbiorcą a właścicielem, w celu ustalenia terminu przewozu, godzin odbioru oraz płacy.

Ogólną orientację z gospodarowania odpadkami dają poszczególnym centralom nadesłane przez przedsiębiorstwa sprawozdania miesięczne.

BARBARA KAPUŚCIŃSKA

Hodowla tuczników

W coraz liczniejszych zakładach zbiorowego żywienia na terenie całego kraju — w restauracjach, gospodach i stołówkach pracowniczych, każdego dnia zostają duże ilości niewykorzystanych resztek kuchennych, które nie są racjonalnie zużytkowane. Władze państwowe już dawno wskazały, że jest to materiał znakomicie nadający się do hodowli nierogacizny. Są tam resztki zieleniny, obierki ziemniaczane, kawałki mięsa i tłuszczu, pomyje itp. Dotychczas niestety odpadki te bezużytecznie marnowały się, a nawet marnują się nadal.

ZSS

Poszczególne placówki prowadzące zakłady zbiorowego żywienia na terenie całego kraju nie zainteresowały się jeszcze dostatecznie hodowlą trzody chlewnej, opartą na odpadkach kuchennych. Dotychczas największą ilość tuczników hodują zakłady prowadzone przez spółdzielnie spożywców. Do chwili obecnej placówki

tych spółdzielni prowadzą hodowlę 3 350 świń. Rozwój hodowli wzrósł tu znacznie po zarządzeniu pięciu Ministrów z dn. 17.IV.50 r., które nakazywało wprowadzenie hodowli tuczu przy za-



Rob. Spółdz. Spoż. „Odrodzenie“ w Piasecznie

kładach zbiorowego żywienia, spółdzielniach itp. placówkach, dysponujących odpadkami jedzeniowymi.

ZSS posiada okręgi, które szczególnie wyróżniają się w hodowli tuczników. I tak np. największą tuczników ma obecnie okręg wrocławski (573 szt.). Następnie idą okręgi: szczeciński, lubelski, katowicki i warszawski. Jeśli chodzi o okręg warszawski, to w najbliższym już czasie zostanie tu założona duża hodowla tuczu, obliczona na ok. tysiąc sztuk. Hodowla zostanie uruchomiona w 22-hektarowym gospodarstwie rolnym Dęby Wielkie k. Warszawy przez WSS. Początkowo będzie ona posiadała tylko 400 tuczników.

W roku 1952 ilość tuczników w placówkach ZSS wzrośnie do ok. 6 tys. sztuk.

CZPG

Wzrośnie także bardzo ilość tuczników przy przedsiębiorstwach prowadzonych przez CZPG. Obecnie na terenie całej Polski poszczególne przedsiębiorstwa CZPG hodują około 2 tys. sztuk świń. Ilość ta jednak powiększy się do 4 tys. sztuk. Dotychczas hodowli nie założyło tylko 5 przedsiębiorstw. Bardzo smutnym objawem jest fakt, że wśród tych przedsiębiorstw znajdują się również i dwa warszawskie. Są to Warszawskie Zakłady Gastronomiczne i Przedsiębiorstwo „Polonia“.

WZG mimo wielokrotnych zobowiązań nie uruchomiło dotychczas własnej tuczarni. Co prawda winę za ten stan rzeczy ponosi także Stołeczna Rada Narodowa, która nie umożliwiła warszawskim gastronomikom uzyskania odpowiedniego majątku rolnego.

Warszawskie Zakłady Gastronomiczne powinny wziąć przykład z Lublina. Uruchomiono tam tuczarnię dla około 500 świń, a w najbliższym czasie będzie założona hodowla dla 2 tys. kur, 500 gęsi oraz ferma królicza.

Hodowla w Lublinie powstała w Cynie 1-majowym. Ogólny obszar gospodarstwa, w którym LZG prowadzi hodowlę wynosi ok. 8 ha. Gospodarstwo zostało założone, na wzór podobnych gospodarstw radzieckich, na przedmieściu Lublina w tzw. Sławinku. Świnie zostały zakupione o przeciętnej wadze około 40 kg każda. Przeciętnie na wykarmienie 60 świń w okresie od 20 maja do 15 września LZG zużyły 5 tys. odpadków obiadowych i 2 tys. kg otrąb.

Podobną hodowlę prowadzą również Krakowskie Zakłady Gastronomiczne. Jest ona jednak nieco mniejszych rozmiarów. Powiększenie hodowli utrudnia brak dostatecznych kredytów. Podobna sytuacja istnieje również w Szczecinie, gdzie Szczecińskie Zakłady Gastronomiczne dostały 10-hektarowe gospodarstwo rolne z 2,5-hektarowym ogrodem. W gospodarstwie tym można urządzić hodowlę 350 świń. Niestety i tu sprawa rozbija się o brak dostatecznych kredytów.

Są jednak przedsiębiorstwa, które doskonale zwalczają wszelkie trudności. I tak np. ostatnio Łódzkie Zakłady Gastronomiczne przejęły od

Centrali Ogrodniczej gospodarstwo rolne na przedmieściach Łodzi. Na razie zostanie tam uruchomiona hodowla na 50 tuczników. W dalszym jednak rzucie przewiduje się powiększenie jej do 300 świń.

CZPG ustalił, że na dzienny pokarm tuczniaka potrzeba odpadków z 75 obiadów. Polecono także wszystkim przedsiębiorstwom terenowym przystąpić do niezwłocznego zorganizowania tuczarni trzody chlewnej, prowadzonej w oparciu o skarmianie odpadków jedzeniowych. Tuczarnie trzody chlewnej oraz gospodarstwa warzywniczo-hodowlane będą zakładami pomocniczymi dla sieci ośrodków żywienia zbiorowego.

FWP

Podobne zarządzenia wydała również dyrekcja naczelna Funduszu Wczasów Pracowniczych, która poleciła, aby wszystkie ośrodki wypoczynkowe, czynne przez cały rok, przystąpiły bezzwłocznie do zakupu prosiąt na tuczenie. W wypadku braku funduszu na zakup, dyrekcja FWP zezwoliła swoim placówkom, aby pieniądze na zakup prosiąt mogły być czerpane ze środków obrotowych, na podstawie zatwierdzonych planów działalności pozazakładowej. W wypadku napotkania trudności w założeniu chlewni ze względu na brak odpowiednich pomieszczeń ośrodki wypoczynkowe w myśl zarządzenia powinny wystąpić natychmiast do prezydium miejskiej lub gminnej rady narodowej z wnioskami o przydział obiektu na założenie chlewni. Ośrodki sezonowe przyszykują w okresie zimowym odpowiednie pomieszczenia na chlewnie i zakupią na wiosnę prosiaki do chowu, wagi ok. 40 kg.

Hodowla trzody chlewnej w domach FWP osiągnęła na 1 października dość pokaźną liczbę 538 sztuk. Zarządzenia wydane przez naczelną dyrekcję przyczynią się niewątpliwie do znacznego powiększenia tej ilości oraz ułatwią zaopatrzenie domów wypoczynkowych w produkty spożywcze.

CRS „Samopomoc Chłopska“

Obok pionu ZSS, CZPG i ośrodków FWP, hodowlę tuczników prowadzą także gospody spółdzielcze CRS. Pomimo że hodowla tuczu przy gospodarach CRS napotyka na duże trudności, spowodowane brakiem odpowiednich chlewni, obecnie instytucja ta posiada w swoim spisie 1104 tuczniaki. CRS nie prowadzi hodowli rejonowych, natomiast uruchomiła małe tuczarnie przy poszczególnych zakładach gastronomicznych, gdyż ułatwia to bardzo dostarczanie do tuczarni odpadków. W roku 1952 CRS planuje powiększenie ilości tuczników w tuczarniach przyzakładowych do ok. 2500 sztuk.

KZG

Jak się dowiadujemy, w ostatnich czasach zrodziła się słuszna koncepcja zakładania wspólnych tuczarni przez kilka instytucji. Tuczarnia

taka, do której włączone zostaną m. in. Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, powstanie w okolicach Warszawy.

Jak widać, hodowla tuczników, oparta na zasadach karmienia odpadkami jedzeniowymi, zainteresowała szersze rzesze pracowników zbiorowego żywienia. Zarządzenia poszczególnych instytucji prowadzących własne tuczarnie jeszcze bardziej spopularyzują ich znaczenie. Jednak sprawą tuczarni na poszczególnych terenach powinny się bardziej zająć wojewódzkie rady narodowe. Muszą one pójść przedsiębiorstwom gastronomicznym jak najbardziej na rękę. Kredyty na ten cel muszą się znaleźć, powinny znaleźć się także i gospodarstwa rolne.

Sprawa hodowli tuczników przy zakładach zbiorowego żywienia jest bardzo ważna dla ogólnej gospodarki krajowej. Hodowlę tuczni-

ków powinny rozpocząć również szpitale i wszelkie instytucje, prowadzące własne stołówki. Własna hodowla trzody chlewnej pozwoli na zaspokojenie potrzeb stołówek i innych zakładów gastronomicznych, jak również przyczyni się do powiększenia ogólnej puli mięsa i do racjonalnego zużytkowania odpadków kuchennych.

Dnia 12.XII.1951 r. wyszło zarządzenie, które omówimy w następnym N-rze szczegółowo, a dziś podajemy brzmienie § 6: „Produkcja tuczarni przyzakładowych i rejonowych przeznaczona jest na uzupełnienie zaopatrzenia zakładów (punktów) żywienia zbiorowego poza przydziałami należnymi im stosownie do planów zaopatrzenia“.

WALDEMAR ŚMIAŁOWSKI

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE I GOSPODARCZE

Nowa organizacja żywienia zbiorowego

Doświadczenia organizacyjne w dziedzinie żywienia zbiorowego w Polsce nakazywały już dawno przystąpienie do uporządkowania wielu palących zagadnień, tak w interesie konsumenta jak i rentowności zakładów gastronomicznych. Fakt istnienia w większości miast kilku central żywienia zbiorowego, a w konsekwencji fakt niepotrzebnego dublowania pracy, utrudniał dotychczas prowadzenie racjonalnej, planowej gospodarki oszczędnościowej. Dla zlikwidowania tych przerostów administracyjnych i organizacyjnego ujednoczenia sieci żywienia zbiorowego, PKPG ustaliła wytyczne, w myśl których odpowiedzialnymi za jednolitą linię działania w zakresie jak najracjonalniejszego wykorzystania kadr, pomieszczeń, urządzeń technicznych, miejscowej bazy zaopatrzenia, jak również w zakresie zapewnienia odpowiedniego poziomu produkcji i usług zgodnie z wymaganiami socjalistycznej kultury, będą uniwersalni gestorzy: **Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, Związek Spółdzielni Spożywców i Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska“**.

PKPG ustaliła przytem następujący podział funkcji: CZPG obejmie zakresem swego działania miasta wojewódzkie oraz miasta posiadające większe skupiska robotnicze; ZSS będzie miał swoją sieć na terenie miast powiatowych oraz w większych miasteczkach; CRS „Samopomoc Chłopska“ będzie prowadzić placówki żywienia zbiorowego tylko w gminach wiejskich i osiedlach oraz w tych małych miasteczkach, których ZSS nie obejmuje zasięgiem swojej działalności.

Na rok 1952 Ministerstwo Handlu Wewnętrznego ustaliło następujący terytorialny zakres działania dla uniwersalnych gestorów: CZPG będzie kierował zakładami żywienia zbiorowego w 63 największych i najważniejszych pod wzglę-

dem gospodarczym miastach, w których będzie miał prawo wyłączności, a mianowicie: w Będzinie, Bielsku, Białymstoku, Bielawie, Bydgoszczy, Bytomiu, Chorzowie, Cieszynie, Częstochowie, Dąbrowie Górniczej, Dzierżonowie, Elblągu, Gdańsku, Gdyni, Gliwicach, Gnieźnie, Grudziądzu, Gorzowie, Jeleniej Górze, Inowrocławiu, Kaliszu, Katowicach, Kłodzku, Kielcach, Koszalinie, Krakowie, Krynicy, Kutnie, Legnicy, Lublinie, Lesznie, Łodzi, Nowym Sączu, Opolu, Ostrowiu, Olsztynie, Ostrowcu Wlkp., Pabianicach, Płocku, Piotrkowie, Poznaniu, Przemyślu, Radomiu, Rzeszowie, Rybniku, Słupsku, Sopocie, Sosnowcu, Starachowicach, Stargardzie, Świdnicy, Szczecinie, Tarnowskich Górach, Tarnowie, Tomaszowie Mazowieckim, Toruniu, Wałbrzychu, Warszawie, Włocławku, Zakopanem, Zgierzu, Zielonej Górze.

ZSS będzie kierował zakładami żywienia zbiorowego w pozostałych miejscowościach, w których obok handlu państwowego istnieje miejski handel spółdzielczy, oraz w miejscowościach, w których obok spółdzielczego działa handel wiejski. CRS „Samopomoc Chłopska“ będzie kierowała zakładami żywienia zbiorowego w miejscowościach, w których istnieje wyłącznie handel wiejski.

Akcja przekazywania i przejmowania zakładów żywienia zbiorowego między poszczególnymi przedsiębiorstwami CZPG a spółdzielczością skończy się z dniem 1 stycznia 1952 roku. Centrala Rybna likwiduje swoją działalność w zakresie prowadzenia probierni rybnych i do dnia 1.I.1952 r. przekazuje bary rybne terenowym przedsiębiorstwom CZPG, spółdzielniom spożywców zrzeszonym w ZSS i gminnym spółdzielniom, zrzeszonym w CRS „Samopomoc Chłopska“. CZPG — najważniejszy gestor, przejął z końcem roku 1951 od spółdzielczości ponad czterysta zakładów oraz zakłady żywie-

nia zbiorowego, prowadzone dotychczas przez Centralę Rybną, przede wszystkim bary rybne we wspomnianych 63 miastach.

Obok wymienionych gestorów uniwersalnych działać też będą organizacje o charakterze pomocniczym i specjalnym, a mianowicie: Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego i Polskie Biuro Podróży „Orbis“.

Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego (bary mleczne) i Kolejowe Zakłady Gastronomiczne (restauracje i bufety dworcowe) prowadzić będą swoje zakłady na terenie całego kraju, zgodnie z potrzebami terenu. Polskie Biuro Pod-

róży „Orbis“ ograniczy swoją działalność w zakresie żywienia zbiorowego tylko do prowadzenia restauracji o charakterze reprezentacyjnym przy hotelach w miejscowościach: Warszawa, Łódź, Wrocław, Sopot, Szczecin, Gdańsk, Poznań, Kraków, Katowice, Zakopane, Bydgoszcz i Giżycko. Centrala Spółdzielni Inwalidów, prowadząca nieliczne zakłady gastronomiczne, nie podlega na razie wydanym zarządzeniom.

W ten sposób przedstawia się zagadnienie żywienia zbiorowego mas pracujących w Polsce od strony organizacyjnej, na początku 1952 roku.

STANISŁAW GAŚSIOROWSKI

○ realizację planu sieci

Mamy już poza sobą rok 1951 i konieczne się staje przeanalizowanie bilansu osiągnięć, ustalenie błędów i niedociągnięć w wykonaniu planu sieci zakładów żywienia zbiorowego. Zadania planu na rok 1951 były poważne i wymagały ze strony jednostek planujących dużej mobilizacji wysiłków. Już dziś można stwierdzić, że większość zadań na odcinku rozwoju sieci w poszczególnych pionach została zrealizowana, co jednak nie oznacza bynajmniej, że przebieg tej realizacji stale i wszędzie odbywał się pomyślnie. Były okresy ciężkie, wymagające ze strony jednostek planujących dużej energii, wytrwałości i siły do zwalczania przeszkód i trudności. Jakież to były trudności?

Kredyty inwestycyjne

Jednym z zasadniczych powodów, który utrudniał jednostkom planującym wykonanie planu sieci, było zbyt późne uruchamianie przyznanych kredytów inwestycyjnych na rok 1951 — zarówno jeśli chodzi o limity zasadnicze, ujęte w planie inwestycyjnym, jak i o kredyty dodatkowe. Zdarzały się wypadki, że terenowe oddziały NBP uruchomiły kredyty inwestycyjne na żywienie zbiorowe dopiero w marcu 1951 r., czyli że przez dwa miesiące jednostki organizacyjne nie mogły rozwijać sieci, wobec niezataśnienia spraw formalnych, związanych z uruchomieniem kredytów. Było to jednym z głównych powodów niewykonania w niektórych pionach planu sieci zakładów w pierwszym kwartale 1951 r. Jest rzeczą konieczną, aby tego rodzaju przeszkód przy uruchamianiu kredytów w roku 1952 nie było. Należy zaznaczyć, że przy pracach planistycznych, zwłaszcza jeśli chodzi o wykonanie planu, dobry początek pracy stanowi zasadniczą podstawę do poważnych osiągnięć i przedterminowego wykonania i odwrotnie — zły start pociąga za sobą poważne konsekwencje, prowadzące nieuchronnie do niewykonania planu. O tym winny pamiętać wszystkie jednostki planujące.

Współpraca z radami narodowymi

Drugim poważnym powodem opóźniania realizacji planu sieci był, dość często spotykany na

różnych terenach, brak współpracy rad narodowych z terenowymi jednostkami planującymi przy ustalaniu, zatwierdzaniu i realizacji planu lokalizacji nowouruchamianych zakładów. Należy tutaj podkreślić, że opracowanie planu sieci zakładów nie kończy się z chwilą zatwierdzenia go przez radę narodową — jest to dopiero pierwszy etap planowania sieci. Rzeczą zasadniczą jest, aby plan sieci był podbudowany planem lokalizacji sieci, to jest planem określającym dokładnie miejsce uruchomienia planowanych punktów żywienia zbiorowego. Nie wystarcza jednak samo ustalenie planu lokalizacji sieci. Rada narodowa winna zapewnić przydział lokali ujętych w tym planie. Doświadczenia ubiegłego roku wykazują, że niezagwarantowanie przez rady narodowe lokali ujętych w planie powoduje zasadnicze trudności w realizacji planu sieci. Można śmiało stwierdzić, że jest to niewątpliwie główny powód niewykonania zadań planu rocznego w niektórych pionach żywienia zbiorowego. Należy dziś problem ten przeanalizować bardzo głęboko, aby uniknąć trudności w roku bieżącym. Nie jest to problem łatwy do rozwiązania, tym bardziej że lokali pogastronomicznych jest coraz mniej, a instytucje użytkujące je starają się wszelkimi sposobami nie dopuścić do ich zwrotu na cele żywienia zbiorowego. To też akcja rewindykacji lokali pogastronomicznych powinna być w roku 1952 przeprowadzona w ten sposób, aby jednostki planujące nie potrzebowały walczyć miesiącami o przydział lokali. Sprawa ta wymaga natychmiastowego, ustawowego rozwiązania, gdyż w przeciwnym razie trudno będzie mówić o zrealizowaniu planu sieci w roku 1952.

Tempo robót inwestycyjnych

Jednostki planujące napotykały również w roku ubiegłym na trudności przy uruchamianiu zakładów w nowych budynkach, co zależne było od tempa budowy, prowadzonej przez Centralny Zarząd Budownictwa Miast i Osiedli. Zdarzały się w ciągu roku przypadki, że przedsiębiorstwa gastronomiczne nie zrealizowały planu sieci z powodu niedotrzymania terminu oddania do

użytku lokali w nowych budynkach przez CZBMiO. Przykładem jest Warszawa.

Należy zaznaczyć, że w planie sieci zakładów żywienia zbiorowego na rok 1951 nie wyodrębniono sieci w nowym budownictwie. Był to poważny błąd, który obecnie trudno naprawić. Obecnie jednostki organizacyjne żywienia zbiorowego nie są w stanie ustalić, ile w planie sieci na rok 1951 było do uruchomienia zakładów w nowym budownictwie, tymbardziej że CZBMiO często zmieniał plany w ciągu roku. Nie ulega wątpliwości, że współpraca terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych z oddziałami CZBMiO nie stała na należytych poziomach i należy dążyć do radykalnej zmiany na lepsze w tej dziedzinie.

Następną równie ważną przyczyną opóźnienia w realizacji sieci zakładów we wszystkich pionach żywienia zbiorowego było zbyt przewlekłe załatwianie formalności związanych z zatwierdzeniem projektów budowlanych oraz powolne tempo robót inwestycyjnych w nowouruchamianych zakładach. Zdarzały się często przypadki niezrealizowania planów kwartalnych sieci, gdyż przedsiębiorstwa budowlane remontujące nowe zakłady, nie dotrzymywały terminów ukończenia remontów. Z tego powodu bywały paromiesięczne opóźnienia w oddaniu do użytku lokali. Ogólnie można stwierdzić, że sprawa wykonawstwa inwestycyjnego nie znalazła właściwego rozwiązania w ubiegłym roku. Winę za niedociągnięcia na tym odcinku ponoszą w pierwszym rzędzie wykonawcy — przedsiębiorstwa budowlane, które często nie wywiązywały się z zawartych umów, ponadto szwankowało niejednokrotnie zaopatrzenie przedsiębiorstw budowlanych w materiały inwestycyjne. Pewną winę ponoszą tu i rady narodowe, które jako gospodarze terenu, niedostatecznie czuwały nad właściwym przebiegiem realizacji robót budowlanych.

Jak wynika z realizacji planu sieci, najwięcej zakładów żywienia zbiorowego zostało uruchomionych w lipcu ubiegłego roku, w wyniku zobowiązań lipcowych przedsiębiorstw budowlanych. Z tego wniosek, że wykonawcy są w sta-

nie zmobilizować się do realizacji zawartych umów, jednakże muszą być stale kontrolowani, względnie załogi tych przedsiębiorstw same muszą dbać o to, aby roboty budowlane były prowadzone we właściwym tempie. W roku 1952 należy zwrócić szczególną uwagę na wykonawstwo inwestycyjne, które jest zasadniczą podstawą do wykonania zadań planu sieci żywienia zbiorowego.

Lokalizacja zakładów

W roku 1951 jednostki planujące niedostatecznie rozwiązały sprawę lokalizacji uruchamianych zakładów, zwłaszcza na terenie większych miast. W miastach tych otwierano zakłady przeważnie w jednym rejonie, przede wszystkim w śródmieściu, z wyraźnym zaniedbaniem dzielnic robotniczych, przedmieść i dalekich peryferii miast. Koncentracja zakładów żywienia zbiorowego w jednym rejonie jest pod względem gospodarczym niecelowa, a ponadto powoduje nierównomierne zaspokajanie potrzeb konsumentów danego miasta. Jest rzeczą konieczną, aby przy ustalaniu planu lokalizacji zakładów przedsiębiorstwa gastronomiczne i rady narodowe realizowały w pełni zarządzenia ogórne, wskazujące na potrzebę równomiernego obsłużenia wszystkich dzielnic danego miasta.

W związku z planem na rok 1952 zagadnienie właściwego zlokalizowania planowanych do uruchomienia zakładów nabiera szczególnej wagi i powinno być poddane gruntownej analizie przez przedsiębiorstwa terenowe i rady narodowe. Każdy nowouruchomiony zakład żywienia zbiorowego winien być zlokalizowany tam, gdzie istnieje rzeczywista tego potrzeba oraz gdzie są sprzyjające warunki gospodarcze dla jego rozwoju.

Należy stwierdzić, że wyżej wymienione trudności, braki i niedociągnięcia przy realizacji planu sieci są możliwe do likwidacji w roku bieżącym. Doświadczenia roku ubiegłego ułatwią niewątpliwie jednostkom planującym przezwyciężenie trudności w trzecim roku planu sześcioletniego.

mgr JÓZEF ZAWADA

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Potrawy z dziczyzny

Niniejszy artykuł ma zwrócić uwagę zakładów żywienia zbiorowego na możliwość zużycowania dziczyzny, gdyż ogół tych placówek bardzo mało interesuje się zwierzyną dziką. Dowodem tego jest fakt, że tylko gdzieśgdzie istnieją bary myśliwskie, które cieszą się wielkim powodzeniem. Ten brak zainteresowania spowodowany jest do pewnego stopnia słabym spopularyzowaniem zagadnienia przez prasę. Głównie jednak pokutują tu jeszcze pewne przedwojenne kategorie myślenia, które dziczyznę traktowały jako mięso bardzo ciężko strawne. Mięso to jadało się rzadko, ponieważ ilość odstrzelonej zwierzyny była mała, a my-

śliwstwo było przywilejem garstki ziemian, którzy przeznaczali ją na własny użytek.

Ze zmianą ustroju zmieniło się i podejście do zagadnienia. Polska Ludowa nie tylko lasy, ale i łowiectwo powołała do wypełnienia zadań w planie 6-letnim. Łowiectwo stało się dostępne dla wszystkich, każdy, komu odpowiada ten rodzaj sportu, może należeć do Polskiego Związku Łowieckiego i Kółek Myśliwskich.

Zadaniem łowiectwa jest stworzenie poważnej bazy surowcowej, która da nam coraz większe ilości zwierząt i ptactwa dzikiego oraz produktów ubocznych. Racjonalna gospodarka zwierzyną chroni zwierzęta w pewnych okre-

sach (np. rozmnażania), odnawia zwierzęta tam, gdzie był on zniszczony działaniami wojennymi i zezwala na odstrzelenie sztuk selekcyjnych i nadmiaru. Zwierzęta odstrzelone kupuje Przedsiębiorstwo Państwowe „Las“ po cenach ustalonych i dzieli je na trzy kategorie. Pierwsza idzie przeważnie na eksport, drugą rzuca się na rynek, a trzecia idzie do przetwórci na konserwy, wędliny, pasztety itp. Tu dodać należy, że eksport dziczyzny jest bardzo poważną pozycją w naszej gospodarce.

Produkty uboczne

Z zagadnieniem konsumpcji dziczyzny związana jest sprawa uchronienia od marnotrawstwa surowców ubocznych, którymi są skóry, szczerbina, rogi, kości itp. Skóry przerabia się na zamsz i skóry blankowe, przemysł futrzarski zużywa grzbiety zajęcze, a sierść zajęczą zwaną turzycą, przerabia się na filc i pilśń. Nawet zagranica bogata w surowiec żąda zwierząt nieskórowanych, gdyż docenia wartość surowców ubocznych. My, kraj ubogi w ten surowiec, musimy dołożyć starań, by każda skóra trafiła do zbiornicy skupu tym bardziej, że te zbiornice płacą za nie wysokie ceny, obniżające koszt własny mięsa. Według obowiązującego w tym roku cennika można uzyskać za 1 kg skóry zająca do 10.50 zł, sarny od 15 do 75 zł, jelenia od 37 do 165 zł i dzika do 7.50 zł.

Wartości mięsa dziczyzny

Według statystyki PZŁ w roku 1950 odstrzelono: 800 tys. zajęcy, 1.200 szt. sarn i jeleni, 6.500 szt. dzików, 100 ton ptactwa dzikiego. Ze wzrostem ilości odstrzelonej zwierzyny wzrasta ilość mięsa. W obecnej sytuacji mięsnej ma to wielkie znaczenie i może złagodzić przejściowe obniżenie podaży mięsa zwierząt rzeźnych. Ci, którzy jedli dobrze przyrządzoną dziczyznę, stają się jej gorącymi zwolennikami. Specyficzny smak, delikatność i zapach nie mają równych sobie. Niewątpliwa jest również wartość odżywcza dziczyzny. Badania w tej dziedzinie prowadzi PINGW w Bydgoszczy i SGGW w Warszawie. Mięso dziczyzny, tak jak każde mięso, jest źródłem białka pełnowartościowego, które organizm człowieka znakomicie wykorzystuje do swoich celów. Zwierzęta, które żyją na wolności, odżywiają się świeżymi roślinami dzikimi, muszą więc mieć mięso bogate w witaminy.

Wygląd mięsa dziczyzny grubej, tj. jeleni, sarn i dzików winien być naturalny, czerwony z odcieniem fioletowym, o zapachu swoistym, charakterystycznym dla dziczyzny. Zapach nie powinien być w żadnym wypadku gnilny. Świeże mięso powinno być jędrne.

W zakładzie żywienia zbiorowego, zależnie od ilości stołowników, musimy zaopatrzyć się w odpowiednią ilość zwierzyny, licząc przeciętnie, że waga dzika wynosi ok. 100 kg, waga łani ok. 80 kg, sarny ok. 15—20 kg. Należy zwrócić uwagę czy zwierzęta są prawidłowo ochłodzone po odstrzeleniu, czy nie ma zaparzeń, o które bardzo łatwo przy nieumiejętnej przesyłce.

Ściąganie skóry

Przy ściąganiu skóry należy zwrócić uwagę aby jej nie zniszczyć, nie przecinać nożem, obciągać ostrożnie, gdyż jest to cenny produkt. Skórę z zająca ściąga się, przecinając ją po wewnętrznej stronie na tylnych skokach i systemem workowym ciągnie się całą. Czynność tę można wykonać wygodnie, wieszając zająca za tylne skoki głową na dół, na haku umieszczonym tak wysoko, aby przy ściąganiu skóry nie trzeba się schylać. Po ściągnięciu odwraca się skórę włosom do środka i wkłada elastyczny pręt, zgięty w kształcie litery V, aby skóra wysychając nie pomarszczyła się i poddaje się ją suszeniu.

Skórę z jelenia i dzika ściąga się przecinając skórę od początku pyska przez podbrzusze aż do ogona, przecina się również skórę na tylnych i przednich nogach od wewnątrz. Tak zdjętą skórę należy przybić na gładkiej powierzchni, włosom do wewnątrz. Najlepsze jednak i najmniej kłopotliwe jest sprzedanie skór świeżo ściągniętych w stanie surowym w punktach skupu, wtedy bowiem i cena jest wyższa i nie ma kłopotów z przechowywaniem, wystarczy ją tylko nasolić.

Przechowywanie i podział mięsa

Tuszę zwierzyny ćwiartuje się i rozbiera na części. Przechowywanie mięsa przez dłuższy okres nie sprawia żadnych trudności nawet tam, gdzie nie ma lodówki, a jest dobra piwnica, gdyż sezonem dziczyzny jest jesień, zima i przedwiośnie, a więc chłodna u nas pora roku.

Mięso odjęte od kości należy zasolić w beczce ściśle układając i wynieść do piwnicy. Mięso doskonale przechowuje się domowym sposobem przez okres ok. 10 dni przez zalanie go zimną serwatką i przechowanie w zimnej piwnicy.

Ćwiartując dziki, zwłaszcza w obecnym okresie kiedy są tłuste, odejmujemy sadło i słoninę. Słoninę można zasolić lub wytłoczyć razem z sadłem. Tłuszcz ten ma zapach ziołowy i nadaje się do wszelkich potraw, smażenia pączków i smarowania chleba. W tym ostatnim wypadku należy go przesmażyć z majerankiem lub cebulą. Ponieważ mięso dzików bywa często zakażone (wągry, trychiny), należy je przed użyciem poddać badaniu weterynaryjnemu.

Potrawy z dziczyzny

Podroby. Ozór obgotowany w jarzynach, obciągnąć ze skóry, pokrajać w plastry, zagotować z przecierem z pomidorów.

Wątroba. Pokrajać w plastry, smażyć otoczoną w tartej bułce. Przetrzymać kilka minut pod parą, przed wydaniem osolić.

Mózg. Obgotować w osolonej wodzie, obciągnąć błony, otoczyć w tartej bułce, smażyć na gorącym tłuszczu z cebulą.

Połędwica. 1 kg połędwicy, 2 cebule, 10 dk masła lub margaryny. Przyrumienić cebulę na

tluszczu, włożyć poledwice, piec, polewając wytwarzającym się sosem.

Pieczeń. 1 kg mięsa, 2 duże cebule, liść bobkowy, 6 dkg tłuszczu, dwa grzyby suszone, marchewka, burak. Mięso obłożyć plasterkami cebuli i czosnku, zalać octem przegotowanym z wodą i listkami bobkowymi. Czas kruszenia zależy od ilości mięsa. Obrumienić na gorącym tłuszczu i piec na wolnym ogniu. Zaprawić śmietaną z mąką.

Zrazy. Mięso pociąć w plastry, zbić, pod smażyć na gorącym tłuszczu z cebulą, dusić pod przykryciem. Dodać pieprzu, zaprawić śmietaną z mąką. Proporcja jak przy zrazach wołowych.

Klops i kotlety. Sposób przyrządzania jak przy kotletach z wołowiny, należy tylko dodać więcej cebuli i jaj. Cebulę można zastąpić czosnkiem, jeżeli konsumenci lubią tę przyprawę.

Żeberka. Sposób przyrządzania jak przy żeberkach wieprzowych. Z jeleni i sarn żeberka nie przyrządza się.

Gulasz. Sposób przyrządzania jak z mięsa wołowego.

Wędliny. Z mięsa dzika i jelenia można robić kiełbasy i szynki, mieszając mięso lub łącząc je z mięsem wieprzowym. Do wewnątrz kiełbas można włożyć całe gałązki suszonej szałwi. Uwędzić mocno, jeśli to możliwe — ja-

łowcem. Szynki z dzika, jelenia czy sarny marynować najlepiej bez kości. Przyrządza się jak szynki wieprzowe. Szynka z dzika marynowana i wędzona jest specjałem, podawanym na surowo w cienkich plasterkach. Szynka gotowana jest nie mniej smaczna. Szynki z jeleni i sarn po wędzeniu trzeba gotować. Z mięsa dzika robimy również pasztetową i wątrobiankę, tak jak z wieprzowiny, dodając tylko więcej majeranku.

Pasztet. Pasztet z dziczyzny przyrządza się tak jak z innych mięs, biorąc do tego celu kawałki pośledniejsze, a więc łeb, serce, żeberka. Mięso poddusić z dużą ilością jarzyn i słoniną. Przemleć z bułką namoczoną w rosole (przemleć najmniej dwa razy), dodać jaja, przyprawić goździkami, gałką muszkatołową, pieprzem i angielskim zieleńcem. Piecze się jak zwykle w formach.

Ptactwo dzikie. Ponieważ pojawia się ono w niektórych okolicach na rynku masowo i ceny są stosunkowo niskie, oplaca się wprowadzić je do produkcji naszych zakładów. Waga kaczki dzikiej waha się od 0,5 do 1 kg, a smak, zapach i kruchość przewyższa kurczęta. Oczyszczoną kaczkę należy piec jak kaczkę domową. Można ją nadziać nadzieniem z bułki tartej jak do kurczęcia. Jedną kaczkę liczymy przeciętnie na 4—6 osób.

MELANIA ROGOZIŃSKA

Diety przy wysokiej temperaturze i przy gruźlicy płuc

Po omówieniu w poprzednich numerach „Żywienia Zbiorowego“ zasadniczych wskazań dietetycznych przy cierpieniach przewodu pokarmowego, zajmiemy się obecnie dietą przy schorzeniach, wynikłych na skutek przeziębienia, którym towarzyszy wysoka temperatura oraz przy gruźlicy płuc.

Dieta przy wysokiej temperaturze

Zależnie od rodzaju dolegliwości i zmian wywołanych w poszczególnych narządach stosowane będą mniejsze lub większe odchylenia od zalecanej diety. Odchylenia te dotyczą głównie ilości dostarczanej wody, mleka, dodatku żółtek lub soli. Zasadniczo we wszystkich chorobach połączonych z podwyższeniem temperatury konieczne jest dostarczenie organizmowi większej ilości wody i odpowiedniego pożywienia. Głodzenie chorego doprowadza między innymi do szybkiego wyczerpania zapasu skrobi zwierzęcej tzn. glikogenu w wątrobie, do czego nie możemy dopuścić, gdyż utrata glikogenu może spowodować ciężkie zaburzenia chorobowe.

Choremu podawać należy pokarm łatwo strawny, a więc potrawy mączne i cukier. Ze względu na brak apetytu u chorych, pożywienie ich winno składać się z napojów wysokokalorycznych i orzeźwiających. Chętnie spożywane są napoje owocowe, dobrze słodzone, z dodat-

kiem kwasu naturalnego. Do słodzenia zaleca się używanie cukru gronowego, który jest mniej słodki i skutkiem tego można go dodawać w większej ilości.

W następnej fazie leczenia można podawać mleko, esencjonalne, kwaskowate, czyste zupy, kleiki na smaku z jarzyn, zaciągnięte żółtkiem lub zaprawione śmietanką. Nie należy podawać rosółów i zup mięsnych.

W dalszej kolejności wprowadza się potrawy papkowate, dobrze posłodzone, ewentualnie z dodatkiem owocowego soku naturalnego, np. z żurawin, porzeczek, cytryn, przetarte gotowane jarzyny, kasze z kwaśnymi sokami owocowymi, masłem lub śmietanką.

W okresie rekonwalescencji można, na zlecenie lekarza, odpowiednio rozszerzyć dietę, przechodząc stopniowo do diety normalnej.

Podajemy przykładowy spis napojów i potraw, które przy tego typu diecie można stosować.

Napoje: woda jabłkowa, sok z malin, sok z jeżyn, sok z marchwi i żurawin, sok z owoców mieszanych z miodem, sok z pomidorów i jabłek, sok ze śliwek. Wszystkie te soki robi się z owoców starannie umytych pod bieżącą wodą lub sparzonych, rozdrobnionych i wyciśniętych. Odciśnięty sok poprawia się syropem z wody i cukru lub miodu.

Napoje z dodatkiem żółtka lub śmietanki: mleko, kawa, kakao z żółtkiem i śmietanką, kleiki z żółtkiem i śmietanką.

Zupy: kaszki na rzadko na wywarze z jarzyn z żółtkiem, kaszki na rzadko z żółtkiem lub śmietanką, zupa z kwasu buraczanego z masłem, zupa pomidorowa na wywarze z jarzyn z masłem, barszcz zaciągany żółtkiem, zupy owocowe ze śmietanką.

Potrawy papkowane: owoce przecierane, jabłka pieczone, kompot z owoców mieszanych przecierany, surowe tarte jabłka, marmolada z jabłek i dyni, mus z owoców, przecierana marchew z masłem, śmietanką lub białą zasmażką, puree z ziemniaków, selery duszone przecierane, buraczki z jabłkiem i masłem przecierane.

Desery: biszkopt, budyń biszkoptowy z bułki tartej i jabłek lub gruszek, galaretki owocowe, krem z manny z owocami surowymi, kisiele mleczne, krem z kawy zbożowej, mleczko karmelowe, legumina z kaszy jaglanej z sosem waniliowym.

Dieta przy gruźlicy płuc

Przy gruźlicy płuc ogólna przemiana materii jest wzmożona, co powoduje chudnięcie. Poza tym występuje odwapnienie organizmu. Chorzy wskutek zwiększonej temperatury nie mają apetytu, zwłaszcza w godzinach popołudniowych. W celu przeciwdziałania chudnięciu należy: 1) zwiększyć kaloryczność potraw, 2) większą część całodziennego pożywienia podawać w godzinach przedpołudniowych, 3) podawać posiłki 5—6 razy dziennie, ostatni posiłek najpóźniej o godz. 19, 4) w potrawach uwzględniać produkty o większej zawartości wapnia, a więc se-

ry, mleko, jaja i produkty zawierające witaminy, a więc owoce i warzywa, 5) przy drugim śniadaniu podawać zupy.

Chorzy na gruźlicę mogą zasadniczo jeść wszystko na co mają ochotę, należy jednak zwracać uwagę, aby posiłki były ilościowo dostateczne, przyrządzone smacznie i według upodobań chorego. Potrawy mączne, kasze, pieczywo, słodczyce należy ograniczyć, natomiast zwiększyć potrawy mięsne, z jaj, sera, ryb, jarzyn, z dodatkiem masła i śmietany. Zupy powinny być kwaskowate, przyrządzone na rosole z mięsa lub jarzyn oraz esencjonalne zupy przecierane. Zupy podawać w małych porcjach. Mięso podawać pod każdą postacią: gotowane, duszone, pieczone, smażone. Z jarzyn — najodpowiedniejsze są jarzyny zielone — sałata, szpinak, brukselka. Desery podawać jako surowe owoce, kremy z żółtek, mleka, owoców oraz galaretki.

Przykładowy całodzienny jadłospis jesienny

Śniadanie: omlet naturalny, graham z masłem, ser twardy, kawa z mlekiem.

Drugie śniadanie: płatki owsiane na mleku, chleb z masłem, tarta surowa marchew z jabłkiem i śmietanką.

Obiad: filiżanka barszczu pomidorowego z masłem, baranina duszona w jarzynach, ziemniaki, zielona sałata, kruche ciasto ze śliwkami, napój owocowy.

Podwieczorek: surowe owoce.

Kolacja: gołąbki nadziewane mięsem i kaszą w sosie śmietanowym, kisiel owocowy, biszkopt, herbata z miętą.

JÓZEFA CZARNECKA

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Organizacja pracy w zakładzie

Dyrekcja Naczelna FWP na zasadzie kilkuletniego doświadczenia opracowała zasady organizacji pracy w domach wczasów. W uzasadnieniu do wprowadzenia podziału funkcji czytamy: „Jednym z najważniejszych elementów organizacji pracy jest dokładne określenie zakresu tej pracy oraz zakresu osobistej odpowiedzialności za jej wykonanie. Każdy z pracowników DW (dom wczasów — przyp. red.) powinien wiedzieć, co należy do jego obowiązków i za co jest odpowiedzialny. Zakres czynności poszczególnych pracowników DW powinien być znany nie tylko personelowi, ale i wczasowiczom: smaczne posiłki przygotowuje nie jakaś tam kucharka, lecz „Tow. Jadwiga Wesolowska“, czystość i porządek w domu utrzymuje „Tow. Irena Zasławska“, zawsze uśmiechnięta i pogodna kelnerka to „Tow. Janina Kozerska“; nie bezimienni ludzie, lecz towarzysze związkowi, którzy pełnią swą służbę na powierzonym im odcinku pracy.

Zanim przejdziemy do szczegółowego wyliczenia zakresu czynności, podkreślamy tu kilka momentów: 1. Pracę zespołu najbardziej dezorganizuje brak określenia zakresu czynności i odpowiedzialności, natomiast dobra organizacja pracy ma miejsce wtedy, gdy każdy członek zespołu wie, co ma robić i za co jest odpowiedzialny. Omawiana instrukcja czyni zadość temu postulatowi. 2. Ważne jest, aby przy omawianiu regulaminu na odprawach roboczych podkreślać, że w pracy kolektywnej każdy odcinek pracy jest jednakowo ważny: jeśli talerz będzie umyty niestaránie, nic nie

pomogą wysiłki kucharza, aby posiłek podać jak najestetyczniej itp. 3. Regulamin o tyle spełnia swoją rolę, o ile jest przez wszystkich pracowników rozumiany i przestrzegany i o ile odpowiada potrzebom życia. To też od czasu do czasu np. w końcu każdego roku należy go dyskutować na odprawach roboczych i śledzić, czy nie „postarzał“ i w których punktach, czy więc nie należy wprowadzić koniecznych zmian. Zapewni to regulaminowi stałą żywotność i — co więcej — wyrobi w zespole poczucie koleżeństwa i odpowiedzialności całego personelu za wspólne dobro, jakim jest zakład pracy. 4. Niżej podajemy uwagi, dotyczące zakresu pracy i odpowiedzialności poszczególnych pracowników z myślą, że mogą być wykorzystane przez wszystkie placówki zbiorowego żywienia nie jako wzór do bezkrytycznego naśladowania, ale jako materiał porównawczy, zwłaszcza że niektóre pionierzy mają bardzo zbliżone warunki pracy, np. domy wczasów i sanatoria, a nawet szpitale.

Po tych uwagach wstępnych przechodzimy do szczegółów:

Zakres czynności i odpowiedzialności

Administrator jest przełożonym personełu DW, odpowiada za całokształt spraw związanych z prowadzeniem DW, kieruje pracą, szkoli, wychowuje, nadzoruje personel DW, dba o higienę, czystość i estetykę DW wewnątrz i w jego obejściu, wykonuje czynności ad-

ministracyjne, przewidziane przepisami FWP, przyjmuje i odprawia wczasowiczów, współdziała przy wyborze Rady Turnusu i otacza opieką życie kulturalne wczasowiczów, prowadzi magazyny — żywnościowy i gospodarczy, za których stan jest materialnie odpowiedzialny, prowadzi ewidencję ruchomego inwentarza DW, za jego stan ponosi pośrednią lub bezpośrednią odpowiedzialność materialną, organizuje pracę personelu DW i nadzoruje jej wykonanie, opracowuje harmonogramy pracy według wskazań kierownika ośrodka, czuwa nad racjonalną gospodarką DW (światło, woda, opał), współpracuje z kucharką lub gospodynią przy układaniu jadłospisów, nadzoruje wydawanie posiłków, czuwa nad bezpieczeństwem przeciwpożarowym, czuwa nad zabezpieczeniem DW przed kradzieżą, wykonuje prace zlecone przez ośrodek wczasów w zakresie czynności DW.

Gospodyni (etat gospodyni przysługuje DW, liczącym ponad 100 miejsc) zarządza kuchnią i jadalnią, jest przełożoną personelu zatrudnionego w kuchni i jadalni, prowadzi magazyn podręczny kuchni, układa wspólnie z kucharką jadłospisy, wypełnia w raporcie dziennym rubryki odnośnie zużytych artykułów żywnościowych oraz stanu stołowników, organizuje pracę w kuchni i jadalni oraz nadzoruje jej wykonanie, dba o czystość personelu oraz czystość kuchni i jadalni, nadzoruje wydawanie posiłków, jest obecna na sali jadalnej w czasie spożywania posiłków przez wczasowiczów, wyjaśnia wczasowiczom ewent. niedociągnięcia wyniki przy podawaniu posiłków, jest odpowiedzialna (pośrednio) materialnie za sprzęt kuchenny i stołowy, wykonuje prace zlecone jej przez administratora DW w zakresie czynności DW.

Kucharka zarządza kuchnią i jest przełożoną personelu kuchennego, jest odpowiedzialna za smak, kaloryczność, zdrowość i ogólną racjonalność posiłków oraz punktualność ich podawania, prowadzi magazyn podręczny w DW do 100 miejsc i jest za niego materialnie odpowiedzialna, prowadzi książkę podręczną artykułów spożywczych wydawanych do kotła, wydaje porcje na podstawie pobranych kart żywnościowych, którymi tego samego dnia wylicza się z produktów pobranych z magazynu, przy wydawaniu posiłków porcyjowych pobiera kartki żywnościowe od kelnerek, wspólnie z gospodynią lub administratorem układa jadłospis, organizuje pracę personelu kuchennego i czuwa nad jej wykonaniem, przyrządza potrawy, dba o czystość kuchni oraz o czystość personelu kuchennego, jest odpowiedzialna materialnie za sprzęt kuchenny, odpowiada za naklejanie kartek żywnościowych na arkusze gazetowe i dołącza je do raportu dziennego.

Podkuchenna zastępuje kucharkę w czasie jej nieobecności, przygotowuje strawę w myśl poleceń kucharki, bierze udział w przygotowaniu ziemniaków, jarzyn, owoców, czuwa nad podtrzymaniem ognia w kuchni, przygotowuje śniadania, wspólnie z pomocą kuchenną utrzymuje czystość kuchni, bierze udział w myciu naczyń kuchennych i jest odpowiedzialna za ich czystość, pomaga kucharce w wydawaniu posiłków, wykonuje wszelkie inne prace zlecone jej przez kucharkę w zakresie pracy w kuchni.

Pomoc kuchenna: pracownicy zatrudnieni w DW w charakterze pomocy kuchennej podlegają służbowo szefowi kuchni lub kucharce i wykonują ściśle wszelkie ich zarządzenia w zakresie prac kuchennych lub innych prac uznanych w danym momencie przez administratora lub kucharkę za najpilniejsze. Głównym obowiązkiem pomocy kuchennej jest utrzymanie miejsca pracy we wzorowym porządku i higienie. Każdego pracownika zatrudnionego w charakterze pomocy kuchennej obowiązują następujące zasady: zlecone prace wykonuje rzetelnie mając na względzie jak największą oszczędność i dobro DW, dba o majątek DW i nie dopuszcza do lekkomyślnego niszczenia inwentarza (tłuczenia naczyń itp.), zwraca szczególną uwagę na należyte mycie i odkażanie gorącą wodą naczyń i sztućców, używa czystych zmywaków i ścierek do wycierania, polerowania talerzy i sztućców, segreguje odpadki kuchenne według ich przydatności użytkowej i składa je w miejscu i w naczyniach na ten cel przeznaczonych, nosi w czasie pracy przydzielone ochrone ubranie służbowe.

Kelnerka: w DW do 100 miejsc kelnerka podlega bezpośrednio administratorowi DW, w DW ponad 100 miejsc — gospodyni. Do zakresu czynności kelnerki należy: utrzymanie jadalni w należytej czystości, nakrywanie do stołu, podawanie stawy do stołu, sprzątanie, mycie i przechowywanie sprzętu stołowego, pomoc w porcjowaniu masła, marmolady, sera, wędlin itp., odpowiada materialnie za powierzony jej sprzęt stołowy i wykonuje wszelkie zlecone jej przez administratora lub gospodynię DW prace związane z pracą DW. W związku z odpowiedzialnością materialną za sprzęt stołowy należy kelnerkom udostępnić odpowiednie pomieszczenie zaopatrzone w zamki. Ponadto kelnerki obowiązane są do codziennego kontrolowania sprzętu stołowego i w razie stwierdzenia braków — meldowania o nich administratorowi ze wskazaniem stołu, przy którym stwierdziły braki.

Pokojowa podlega bezpośrednio administratorowi DW. Do jej obowiązków należy: 1) utrzymanie czystości w pokojach, w łazienkach i ubikacjach, oddanych jej pieczy przez administratora DW. 2) Dokonywanie zmiany bielizny pościelowej. 3) Prócz normalnego sprzątania — sprzątanie generalne przynajmniej jednego pokoju dziennie, tak, by w ciągu 14 dni, tj. na przestrzeni każdego turnusu, wszystkie pokoje i podległe ubikacje łącznie ze schodami i korytarzami były gruntownie wyczyszczone.

Prze generalne sprzątanie rozumie się: froterowanie lub mycie podłóg, okien, drzwi, czyszczenie klamek, trzepanie i wietrzenie koców i materaców oraz chodników lub dywanów. 4) Pokojowa jest odpowiedzialna materialnie za znajdujący się w jej rejonie sprzęt i pościel. W tym celu obejmując swój rejon powinna sprawdzić, czy sprzęt, wymieniony w spisie inwentarza, znajduje się w pokojach, a w razie stwierdzenia braków — powinna zgłosić je administratorowi DW w celu dokonania skreśleń w spisie inwentarza pokojowego. W związku z odpowiedzialnością materialną, pokojowa obowiązana jest kontrolować sprzęt w chwili gdy wczasowicze opuszczają pokoje i w razie stwierdzenia braków, zgłosić to administratorowi DW, który wydaje wczasowiczom bilet na bezpłatny przejazd kolejowy dopiero wtedy, gdy pokojowa zgłosi, że wszystko jest w porządku. Przy kontroli pokojów należy zwrócić szczególną uwagę na: żarówki, ramiączka do wieszania ubrań, pościel, szyby (czy są całe meble — czy nie połamane lub porysowane), popielniczki itp. 5) Strzeże mienia wczasowiczów, znajdującego się w pokojach przez nią obsługiwanych. 6) Wykonuje inne zlecone jej przez administratora DW prace związane z DW.

Dozorca podlega bezpośrednio administratorowi DW. Do obowiązków dozorca należy: utrzymanie porządku na zewnątrz DW, wykonywanie drobnych napraw (konserwacja sprzętu), palenie w kotle centralnego ogrzewania i wykonywanie wszelkich z tym związanych czynności, zamykanie i otwieranie bram oraz gaszenie świateł po godzinie 22, współdziałanie przy wywożeniu śmieci, prowadzenie magazynu opału w wpisywaniem przychodów i rozchodów do dziennika opałowego, wykonywanie robót cięższych (rąbanie drzewa, zrzucanie węgla i koksu, przenoszenie artykułów żywnościowych do magazynu i z magazynu), utrzymywanie w należyłym porządku zieleni oraz klombów, wykonywanie czynności związanych z zaopatrzeniem DW w artykuły żywnościowe codziennego spożycia, utrzymywanie w porządku oddanych do jego dyspozycji narzędzi pracy (za stan tych narzędzi dozorca jest osobiście odpowiedzialny), strzeżenie mienia FWP i wczasowiczów przebywających w DW, wykonywanie wszelkich zleconych mu przez administratora DW prac w zakresie pracy DW.

Na podkreślenie zasługuje to, że w wykazie czynności każdego z wyżej wyszczególnionych pracowników podane są i prace zlecone. Dotyczy to prac nieprzewidywanych, a koniecznych do wykonania dla dobra DW. Np. kuchnia zaplanowała w jadłospisie pierożki. Wiadomo, że personel kuchenny nie jest w stanie wykonać tego zadania bez opóźnienia posiłku albo bez pomocy pozostałego personelu. W takim wypadku administrator DW zarządza pomoc, której udzielić tu mogą kelnerki i pokojówki.

Niezależnie od tego stwierdzić należy, że obowiązki poszczególnych osób personelu zająbają się w wielu punktach i niekiedy trudno jest stwierdzić, kto daną czynność powinien wykonać. Zagadnienie to leży poza granicami jakichkolwiek norm, a rozwiązanie go nastąpić może jedynie w płaszczyźnie współpracy, koleżeństwa, świadomości społecznej, solidarności i poczu-

cia odpowiedzialności całego personelu za wspólne dobro, jakim jest DW czy inny zakład zbiorowego żywienia*).

*) Por. broszurę: „Organizacja pracy w domach wczasów“, wyd. związkowe CRZZ, Warszawa 1951.

Zadania instruktora kuchmistrza na wczasach

Spośród wielu elementów, które składają się na całość organizacji wczasów pracowniczych, żywienie w domach wypoczynkowych stanowi jedno z najważniejszych zagadnień. Zdrowy, smaczny i estetycznie podany o oznaczonej porze posiłek jest nieodzownym warunkiem dobrego wypoczynku i samopoczucia ludzi pracy, spędzających swój urlop na wczasach. Zarówno zły dobór potraw jak i niesmaczne ich przygotowanie lub niehigieniczne i niepunktualne podanie budzą niezadowolenie i obniżają wartość wypoczynku. Usterki te wynikają najczęściej nie tyle z niedbalstwa, ile z niefachowości i nieumiejętności personelu gospodarczego Ośrodków Wczasowych. Niewykwalifikowana i niedoświadczona kucharka mimo najlepszych chęci nie jest w stanie przygotować smacznego i zdrowego posiłku oraz ułożyć odpowiedniego, dostosowanego do lokalnych warunków, zaopatrzenia i zawierających odpowiednią ilość kalorii — jadłospisów.

Brak fachowych, wyszkolonych kadr daje się odczuć we wszystkich Ośrodkach Wczasowych, gdzie prowadzenie kuchni wymaga dokładnej znajomości tego zawodu. Duże trudności z doborem odpowiedniego personelu nasuwają się zwłaszcza w ośrodkach czynnych jedynie w sezonie letnim, gdyż zatrudniają one w większości wypadków pracowników sezonowych, zespół dobrany przypadkowo.

Fundusz Wczasów Pracowniczych, doceniając w pełni znaczenie sprawnego funkcjonowania aparatu żywienia na wczasach, stworzył specjalne etaty instruktorów-kuchmistrzów, którzy w większych ośrodkach jak Krynica, Zakopane, Karpacz, Szklarska Poręba, Duszniki, Łądek Zdrój i inne, prowadzą planowy instruktarz przyrządzania i podawania posiłków. Początkowo w większości administracji mniej uświadomiony element pracowniczy FWP niechętnie przyjął instruktorów. Nie rozumieli oni i nie doceniali korzyści, które przynosi im w codziennej pracy powołany do tego celu fachowy instruktor. Jednak z biegiem czasu opór ten został przełamany i dziś współpraca instruktora i personelu FWP układa się bardzo pomyślnie.

Stosownie do instrukcji ustalającej zakres czynności instruktorów, pracują oni minimum jeden rok w tym samym Ośrodku FWP. Do obowiązków instruktorów-kuchmistrzów należy: praktyczne nauczanie kucharek, podkuchennych i kelnerek przyrządzania potraw, nakrywania do stołu, umiejętnego porcjowania i układania na półmiskach czy talerzach potraw z od-

powiednią dekoracją jarzyn lub owoców, wdrażanie do punktualnego przygotowywania posiłków, do ich estetycznego podawania. Instruktor musi również zwracać uwagę na urozmaicenie jadłospisów, uczyć właściwego zestawienia posiłków z uwzględnieniem odpowiednich sosów, jarzyn i surówek do różnego rodzaju dań mięsnych, rybnych i drobiu, wprowadzania wszelkich przypraw do zup i sosów, zwracania uwagi na jakość i wagę produktów oraz pilnowania codziennego wyliczania się z produktów pobranych przez kucharkę z magazynu OW. Ponadto instruktorzy przestrzegają zwyczajów podawania zup mlecznych na śniadanie. Zwyczaj ten napotyka na duże trudności i opory ze strony personelu kuchennego, który uchylał się od dodatkowej pracy przy przyrządzaniu tych potraw. Jednakże ze względu na wysoką wartość odżywczą posiłków mlecznych, FWP przestrzega obowiązkowego włączenia do codziennych jadłospisów śniadaniowych zup mlecznych we wszystkich domach wypoczynkowych.

W trosce o zapobieganie marnotrawstwu FWP wprowadził w domach wypoczynkowych podawanie do stołu ziemniaków, jarzyn, surówek na półmiskach i zup w wazach, obliczonych na 2, 4 lub 6 osób, co pozwoli wczasowiczom na nabieranie odpowiednich porcji. Ta sama zasada odnosi się do marmolady, twarogu, miodu itp. artykułów, podawanych na śniadania i kolacje.

Instruktorzy kuchenni dbają również o higieniczne, estetyczne i wygodne urządzenie sal jadalnych w domach wypoczynkowych, dekorowanie okien i stołów kwiatami, utrzymywanie we właściwym porządku zastawy stołowej i serwet. Baczna uwagę zwrócić również należy na odpowiednią postawę kelnerek, na ich właściwy stosunek do wykonywanej pracy, na higienę osobistą personelu kuchennego i podającego do stołu. Co tydzień zwoływane są zebrania, na których instruktorzy omawiają z kucharkami, podkuchennymi i kelnerkami aktualne zagadnienia, dotyczące ich pracy zawodowej. Do obowiązków instruktora należy również codzienne odwiedzanie czterech najbliższych administracji i udzielanie, zwłaszcza najstarszym kucharkom i całemu personelowi kuchni, porad i wskazówek.

Akcja instruktora kuchennego, prowadzona pod hasłem „wszystko dla wczasowicza“, daje bardzo dobre wyniki, gdyż obok podniesienia wartości odżywczej posiłków zmniejszyło się w znacznym stopniu marnotrawstwo w kuchniach domów wczasowych.

STANISŁAW PAWLAK

GŁOSY Z TERENU

Nieodpowiednie opakowania są marnotrawstwem

Jako kelner jednego z uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego stwierdzam, że w okresie wyjątkowej walki o rentowność zakładów żywienia zbiorowego i walki z marnotrawstwem, należałoby zwrócić uwagę na sposób pakowania artykułów żywnościowych, zakupywanych przez zakłady gastronomiczne. Otóż wszystkie tzw. przyprawy, jak

pieprz, papryka, angielskie ziele itp. dostajemy pakowane przez Centralę Spożywczą w małeńkie torebki papierowe, zawierające 10—20 g produktu. Takie opakowania są dobre dla gospodarstw domowych, które tych artykułów zużywają niewiele, dla zakładów żywienia zbiorowego lepsze i oszczędniejsze byłoby jednak sprzedawanie luzem na wagę lub też

w znacznie większych, np. półkilogramowych porcjach. Nie mamy zbyt wiele papieru, często w sklepach sprzedają artykuły żywnościowe bez opakowania, tłumacząc się brakiem papieru. Dlaczego więc marnują się duże ilości nikomu niepotrzebnych torebek?

Kazimierz Kowal
(Katowice)

W Giżycku brak kucharzy

Ciągłą i to poważną przeszkodą w pracy naszej restauracji „Orbis“ w Giżycku jest brak wyszkolonych kucharzy. W sezonie letnim, w czasie wzmożonego ruchu turystycznego na naszym terenie, sytuacja staje się wprost katastrofalna. Dziwna to rzecz, że trudno do zawodu kucharskiego wciągając młodzież męską. Również i kobiety, pracujące jako

pomoc kuchenna, nie starają się drogą dokształcania zdobyć stanowiska kucharki, mimo znacznej różnicy wynagrodzeń na tych dwóch stanowiskach.

Starzy weterani sztuki kulinarnej zazdrośnie strzegą swych „tajemnic zawodowych“ i nie dopuszczają do nich młodego narybku. Wydaje się, że jedynie szerzej zakrojona akcja

szkolenia poprzez szkoły zawodowe może tę trudną sprawę pomyślnie rozwiązać.

Edmund Kuźwowski
(Giżycko)

Przyp. Red. A jednak mamy coraz więcej zakładów, w których — jak w Nowej Hucie — kuchmistrze szkołą przy warsztatach pracy młody narybek. Obecnie wszystkie piony żywienia zbiorowego przechodzą na system szkolenia przywarsztatowego.

Zakłady żywienia zbiorowego w Poznaniu

Centrala Rybna

Centrala Rybna prowadzi 5 zakładów żywienia zbiorowego — 4 w Poznaniu (w tym 1 sezonowy na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich) i 1 w Kaliszu. We wrześniu ub. r. za rudnionych było w tych zakładach (łącznie z administracją) 117 osób, w tym 75 kobiet. Plan 6-letni przewidywał uruchomienie 5 zakładów żywienia zbiorowego przez Centralę Rybną. Plan sieci zakładów został zrealizowany już w drugim roku planu 6-letniego.

Wyposażenie techniczne zakładów jest nie wystarczające. Wszelkie prace wykonuje się ręcznie. Z urządzeń mechanicznych tylko zakład przy ul. Alfreda Lampe 11 w Poznaniu posiada maszynę do mielenia ryb, wilka do mielenia mięsa i ubijaczkę do majonezu. Wszystkie zakłady wyposażone są w chłodnie lub lodówki elektryczne. Zakłady poznańskie posiadają na ogół odpowiednie zaplecza. Natomiast jeden z zakładów nie posiada zaplecza wcale i dlatego projektowana jest przebudowa tego zakładu.

Personel doszkolany jest na centralnych kursach żywienia zbiorowego we Wrocławiu. Zakłady żywienia zbiorowego Centrali Rybnej posiadają pracowników wyróżniających się w pracy, np. ob. Brączkowski na odcinku usługowym wykonuje 170 % normy, ob. Krajewska — na odcinku produkcyjnym, jako pomoc kuchenna, wyróżnia się swą pracą. Wybitnie wyróżniającymi się pracownikami na odcinku kuchenneo-garmazerskim jest grupa kuchmistrzów w składzie: ob. Tomikowski, Kręcina, Wachowski oraz szef kuchni ob. Słowiński.

Celem obniżenia kosztów własnych zastosowano zbiorową księgowość i administrację dla wszystkich zakładów żywienia zbiorowego Centrali Rybnej. Ponadto wprowadzono wspólne zaopatrywanie ich w masę towarową, dzięki czemu obniżono koszty transportu i zmniejszono rezerwy towarowe niechodliwych. W zakładach żywienia zbiorowego Centrali Rybnej podaje się wyłącznie potrawy rybne. W miarę możliwości przyrządza się różnorodne dania, gorące i zimne. Konsument ma więc do wyboru kilka gatunków zup, potraw z ryb morskich i słodkowodnych, raków i śledzi, sałatki rybne i śledziowe oraz przekąski. W dziennym jadłospisie figuruje około 20 potraw.

Opinia konsumentów o barach rybnych CR jest pochlebna i świadczy o wielkiej potrzebie barów, nastawionych wyłącznie na specjalności, np. bary rybne, jarskie czy mleczne, co należałoby wziąć pod uwagę przy planowaniu sieci zakładów żywienia zbiorowego.

Te same utyskiwania co i w innych pionach na temat zakładów żywienia zbiorowego spotykaliśmy i w stosunku do barów rybnych — przede wszystkim narzeka się na szczupłość powierzchni lokali*).

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne

Na terenie woj. poznańskiego KZG prowadzą 71 zakładów zorganizowanych w 16 zespołach. Zakłady te zatrudniają ogółem 701 pracowników, w tym 177 mężczyzn, 524 kobiety i 27 młodocianych. W planie 6-letnim przewiduje się rozbudowę sieci KZG o dalsze 9 zakładów. Odpowiednio do rozwoju sieci oraz do planów rozwoju produkcji i sprzedaży towarów handlowych, przewiduje się w planie 6-letnim również wzrost obrotów.

Kursy szkolenia zawodowego prowadzi się centralnie w skali krajowej. Miejscem kształcenia jest Ośrodek Kolonijny PKP w Zembrzycach (na linii Kraków—Zakopane). Odbiły się tam już kursy dla bufetowych i kelnerów. Jeden kurs dla magazynierów odbył się w Krakowie, a w chwilobieżnej odbywa się kurs dla kucharzy w Legnicy. Przeszkolono dotychczas 32 pracowników Oddziału Poznańskiego KZG. Do końca r. 1951 przewidziane było przeszkolenie jeszcze około 10 osób. Drogą awansu społecznego przeniesiono ob. Halinę Patalas w KZG-Gniezno ze stanowiska bufetowej na stanowisko magazynierki, ob. Wandę Matuszczak w KZG-Kościan ze stanowiska bufetowej na stanowisko kalkulatorki i ob. Stanisławę Wachowiak w KZG-Szamotuły ze stanowiska pomocnicy kuchennej na pomocnicę biurową.

Przy Dyrekcji Oddziału Poznańskiego KZG istnieje Komisja Usprawnień i Wynalazczości niedawno powołana do życia. Z tego też powodu ruch racjonalizatorski jest tu dopiero w fazie początkowej. Współzawodnictwo pracy oparte o zobowiązania indywidualne jest również w stadium organizacji. Brak jest do-

tychczas szczegółowo opracowanych wytycznych do prowadzenia ruchu współzawodnictwa. Istnieje na razie współzawodnictwo międzyoddziałowe w skali krajowej w oparciu o wykonanie planów produkcji i obrotów oraz na odcinku terminowej sprawozdawczości. W tym współzawodnictwie Oddział Poznański kroczy na czele innych Oddziałów KZG.

Wyposażenie techniczne zakładów jest nie wystarczające z uwagi na to, że poszczególne zakłady były poprzednio w rękach prywatnych dzierżawców, którzy nie czynili żadnych inwestycji celem unowocześnienia placówek. Wyjątek stanowi zakład na Dworcu Głównym w Poznaniu, który prócz odpowiedniego zaplecza gospodarczego posiada prawie wszystkie potrzebne urządzenia techniczne. W 19 zakładach należących do Oddziału Poznańskiego KZG są lodówki dla należytego przechowywania i konserwowania produktów. W pozostałych zakładach brak nie tylko urządzeń chłodniczych, ale również innych sprzętów technicznych, jak np. obieraczkę do ziemniaków, maszyn do mielenia mięsa, do krojenia chleba, tarcia bułek, maszyn do mycia naczyń. Prawie wszędzie tzw. zaplecze jest bardzo małe, czasem brak go zupełnie. Niektóre zakłady nie tylko nie mają odpowiedniego pomieszczenia na magazyn czy piwnicę, ale brak im nawet odpowiedniego lokalu na samą kuchnię. Pod tym względem Dyrekcja Oddziału napotyka na trudności m. in. w postaci braku kredytów inwestycyjnych.

Zakłady starają się w miarę możliwości uryzować jadłospisy. Ośrodek dań mięsnych wydaje się posiłki jarskie. Stosunek posiłków jarskich do mięsnych wynosi 38%.

Bary mleczne

Przyznać trzeba, że mimo pewnych niedociągnięć, mimo braków odpowiednich lokali, mimo szczupłości środków inwestycyjnych na kapitalne remonty i wyposażenie techniczne oraz urządzenia lokali barowych i ich zaplecza — bary mleczne Poznania i woj. poznańskiego dobrze zasłużyły się swą dotychczasową pracą w dziedzinie żywienia zbiorowego. Jest to duża zasługa dobrej organizacji pracy Ekspozytury Wojewódzkiej CZPMleczarskiego oraz współpracy z czynnikami partyjnymi i społecznymi na szczeblu miejskim i wojewódzkim.

* Od 1.1.1952 bary rybne przechodzą do pionu CZPG, o czym piszemy na innym miejscu.

Województwo poznańskie posiadało w październiku 1951 r. 33 bary mleczne — do końca roku 1951 miało powstać 8 dalszych placówek tego typu. W czynnych już barach zatrudnia się 160 pracowników, w tym 154 kobiety. Na rok 1952 zaplanowano 43 zakłady, na 1953—47, 1954—50, 1955 — 55.

Wyposażenie techniczne barów jest nie wystarczające. Większość zakładów nie posiada lodówek, które rozwiązałyby sprawę przechowywania napojów na dzień następny. Żaden bar nie posiada maszyn do zmywania naczyń. Jedyne wyposażenie stanowią maszynki do krajania chleba i sera, maszyny do produkcji lodów, porcjonery do masła. Na 33 zakłady — 14 posiada odpowiednie zaplecze. Brak chłodni oraz pokoiów do zmywania naczyń. Powierzchnia lokali kuchennych — stanowczo za mała.

Według pierwotnych założeń bary mleczne miały rozprowadzać wy-

łącznie zimne i ciepłe napoje mleczne, lody i pieczywo. Przeglądając obecny jadłospis widzimy, że asortyment posiłków wzrósł niebywale, gdyż poza mlekiem i napojami mlecznymi, poza kanapkami z masłem, serem, marmoladą i miodem, przewiduje się również wyroby cukiernicze, owoce, jaja smażone i gotowane, ziemniaki i zsiadłe mleko, gorące zupy mleczne, naleśniki, pierogi, ryż ze śmietaną, kaszę jęczmienną, żurek itp.

Największą trudność w przyrządzeniu posiłków złożonych stanowi brak pomieszczeń oraz nieodpowiednie grzejniki gazowe i elektryczne (zaledwie 2-3-palnikowe). Brak również wyszkolonego personelu dla sporządzania dań dietetycznych.

Dużo energii wykazała Ekspozytura Wojewódzka CZPMlecz. w dziedzinie szkolenia i doskonalania pracowników. Do chwili obecnej zorganizowano trzy kursy szkoleniowe.

Program kursów przewiduje 82 godziny wykładów i obejmuje przedmioty: urządzenie baru mlecznego i sklepu nabiałowego, organizację pracy i technikę sprzedaży, czystość i higienę baru mlecznego, gospodarkę towarową, stosunek sprzedawcy do nabywcy, rachunkowość, przepisy administracyjne, ubezpieczenia, towaroznawstwo, arytmetykę handlową, naukę o Polsce Współczesnej, współzawodnictwo pracy i racjonalizatorstwo.

Zaznaczyć należy, że bary mleczne woj. poznańskiego powstawały w roku 1949 i 1950 przeważnie systemem gospodarczym i dlatego nie były dostatecznie wyposażone w potrzebne urządzenia; bary natomiast uruchomione w roku 1951 z kredytów inwestycyjnych posiadają już odpowiednie wyposażenie.

Stanisław Sawicki
(Poznań)

Teoria a praktyka

W ostatnich czasach widzimy, że odpowiednie czynniki przejawiają troskę o ułatwienie nam, pracownikom żywienia zbiorowego, roboty, bądź to przez wydanie receptury z wyliczeniem, ile danego produktu na daną potrawę powinno się zużyć oraz jaka będzie kaloryczność i jakość potraw z tej proporcji otrzymanych, bądź przez wydanie książki jadłospisów codziennych dla chorych w szpitalach, wreszcie przez ustalenie normy porcji gotowych do konsumpcji.

Pracownik nie odrzuca żadnego z tych przepisów i żadnego nie traktuje jako zła koniecznego, przeciwnie, stara się z przepisu wyciągnąć jak największe korzyści. Ciągłe przecięż szuka ułatwienia dla swojej ciężkiej i odpowiedzialnej pracy. Ułatwienie takie pracownik żywienia zbiorowego znajdzie jednak tylko wtedy, jeżeli nie będzie się kurczowo trzymał tego, co napisane, jeżeli nie będzie uważał, że musi być konieczne tak jak w recepturze i że danej potrawy zrobić nie można, bo właśnie brakuje śmietany, bo właśnie kasza, która jest na składzie, ma inną wydajność od podanej w recepturze, bo właśnie makaron o rzymany z magazynu pęcznieje pod wpły-

wem gotowania nie o 100%, jak głosi przepis, lecz o 50%.

Praktyka wykazuje, że nie można stosować biurokratycznie przepisów nawet wtedy, kiedy się je samemu ułożyło i wypróbowało, że trzeba je, zależnie od okoliczności, czasami przerobić. Praktyka wykazuje na przykład, że całodzienny jadłospis ułożony dla chorych może się naławać tylko w małych 300-łóżkowych szpitalach, lecz nie będzie miał zastosowania w kuchni na 1500 osób (naleśniki, omlety, pierogi nie mogą być zrobione na tak dużą ilość osób wtedy, kiedy obiad dla wszystkich wydawany być musi o jednej godzinie).

Dużą trudność przy wypisywaniu asygnaty do składu sprawia wyliczenie procentu odpadków. Tego też nie można objąć przepisem. Dla przekonania się, jaki % odpadków należy odliczyć na ziemniakach, pracownicy kuchni przeprowadzają badania, ważąc co pewien czas pewną, stałą ilość ziemniaków przed i po obraniu ich przez maszynę. Straty nie są jednakowe. Uzależnione są one od gatunku, wielkości ziemniaków oraz od maszyny, która w danym dniu bierze, gdyż maszyny są różnej jakości. Podobne kłopoty ma kuchnia i z innymi artykułami spo-

żywczymi. Przyrost makaronu i kaszy zależy jest od gatunku, wydajność jarzyna od stopnia ich zepsucia, wielkość porcji mięsa od rodzaju mięsa, otrzymanego do produkcji. Nawet kotlet siekany będzie po usmażeniu większy lub mniejszy, zależnie od tego, czy mięso było tłuste czy chude. Kotlety o wadze jednakowej w stanie surowym mogą być nierówne po usmażeniu.

Przytoczone dane wskazują, że o ile bardzo łatwo znormalizować ilość wydawanej zupy i kompotów, przy pomocy odpowiednich łyżek i kubków, o tyle trudno przeprowadzić taką normalizację przy wydawaniu innych artykułów żywnościowych, jeśli są one wydawane z magazynu w stanie surowym zawsze w jednakowej proporcji, bez uwzględnienia indywidualnych cech towaru. W tym wypadku wyliczona teoretycznie kaloryczność i jakość posiłków często nie będzie się zgadzać. Toteż każdy kierownik kuchni zakładu żywienia zbiorowego i każda dietetyczka szpitala musi mieć możliwość zmieniania i uzupełniania otrzymanych przepisów, bo tylko wtedy przepis ten nie będzie utrudniał, lecz ułatwiał jej pracę.

Maria Majewska
(Gdańsk)

Wojewódzka narada aktywu

Wydział Handlu WRN w Kielcach zorganizował w świetlicy Radomskich Zakładów Gastronomicznych w dniu 10 listopada ub. r. odprawę, której celem było pokazanie, jak pracują RZG i na tym przykładzie usprawnienie pracy innych zakładów woj. kieleckiego.

Wygłoszone na odprawie referaty omawiały następujące zagadnienia: a) organizację RZG, a więc ich powstanie, trudności organizacyjne i

personalne, osiągnięcia itp. b) zadania inwestycyjne — jako przykład służyły zakłady „Zorza” i „Teatralna”, przy czym referent zwrócił uwagę na stan zapleczy tych zakładów przed i po rozbudowie oraz zdemontował plan restauracji II kat. w budownictwie socjalistycznym, podkreślając różnicę między zakładami prywatnymi i uspołecznionymi; c) działalność produkcyjno-handlową, w którym to temacie zostały omówione normatywy, ceny itp.

Referaty wzbudziły żywe zainteresowanie słuchaczy, którzy składali się z przedstawicieli komórek żywienia zbiorowego pionu ZSS i CRS. W czasie przerwy w zebraniu uczestnicy udali się do reprezentacyjnego lokalu „Europa”, gdzie obejrzeni wystawę produkcji garmażerskiej i cukrowniczej wszystkich zakładów w Radomiu. Wystawa była bardzo ciekawie zorganizowana i estetycznie udekorowana. Najwięcej zainteresowania wzbudził stolik zakładu „Za-

cizze", gdzie przeprowadzono porównanie dania mięsnego (stek) z daniem jarskim (pierożki ze śmietaną), przy czym okazało się, że więcej witamin i białka posiadało danie jarskie.

Zwiedzono również zaplecze „Europy“ w czasie najbardziej intensywnej pracy personelu. Między innymi zademonstrowano maszynę do obierania ziemniaków, maszynę do krajania warzyw i chłodnie elektryczne. Następnie zebrani przeszli do zakładu „Zacisze“, który uważany jest za zakład najgorzej wyposażony w zaplecze. Goście wyrazili uznanie dla personelu pracującego wydajnie w bardzo ciężkich warunkach.

Po południu rozpoczęła się dyskusja. Oto niektóre głosy:

Przedstawiciel PSS—Końskie bb. Brzozowicz mówił, że źle jest, iż RZG do tej pory nie uruchomiły tuczarni trzody chlewnej, co jest obecnie bardzo ważnym zagadnieniem. Mówca oświadczył, że zakłady zbiorowego żywienia w Końskich wykonały plan roczny do dnia 30 listopada ub. r.

Przedstawiciel ZSS Kielce ob. Matynia stwierdził, że obroty są w zasadzie wykonywane w 100%, są jednak trudności na odcinku kadr, a jeszcze większe w zdobywaniu zaplecza dla zakładów, apelował więc do Prezydium WRN, by sprawą tą mocniej się zajął Wydział Handlu.

Ob. Werner (RZG) stwierdził, że szkolenie na terenie RZG od marca 1951 r. jest już na właściwym poziomie. Szkolenie uważamy za zadanie

najważniejsze, bo tylko przeszkolone kadry mogą pracować bez strat. Przeszkoliliśmy 104 osoby, wkrótce przeszkolimy dalsze 40 osób. Jeśli w RZG zaopatrzenie mniej szwankuje niż gdzie indziej, to tylko dlatego, że walczy o to nie tylko szef i dyrekcja, ale i cały zespół pracowników.

Podsumowania dyskusji dokonał ob. mgr Fajks z Prezydium WRN—Kielce, podkreślając, że osiągnięcia RZG są bezspornie duże. Należy jednak rozwinąć sieć zakładów żywienia zbiorowego na peryferiach Radomia. Obecna narada powinna zmobilizować pracowników RZG do jeszcze większych wysiłków, do jeszcze większych osiągnięć.

Ryszard Tadeusz Werner
(Radom)

Sprawa receptur

Odchylenia od obowiązujących receptur, spowodowane przejściowymi trudnościami w zaopatrzeniu, występują coraz częściej w codziennej pracy zakładów żywienia zbiorowego. Aparat produkcyjny przyjmuje często wobec konieczności tych odchyłeń postawę bierną i bezradną, nie usiłując walczyć z chwilowymi trudnościami. Nie wnika, czy też nie potrafi wnikać w celowość posiadanej receptury, lecz po prostu idzie po linii najmniejszego oporu, zastępując brakujący produkt innym. Wytyczną zamiany staje się często nie wartość odżywcza surowca, nie znajomość produktów zastępczych, lecz wartość pieniężna i zasada przestrzegania rentowności zakładu. Odchylenia od receptury dotyczą przede wszystkim kości, mięsa i tłuszczu w zupach.

Rozmawiałem w tej kwestii nieraz z personelem kuchennym, jako najbardziej do rozmów na ten temat powołanym, zdołałem kilka osób zainteresować tą sprawą. Uważam, że ponieważ w zasadzie odchylenia od receptur nie powinny mieć miejsca, a jednak występować mogą lokalne trudności zaopatrzeniowe, najlepszym wyjściem z sytuacji byłoby, gdyby kierownictwo i cały zespół pracowników zakładu żywienia zbiorowego dołożyli chęci i wysiłku i stwarzali własne, regionalne receptury. Rozszerzymy przez to możliwości produkcyjne zakładów oraz przyczynimy się do zwalczania trudności zaopatrzeniowych przez dostarczenie nowych, racjonalnie zestawionych receptur, z surowców mniej znanych i mniej używanych, lecz niemniej dostarczających orga-

nizmowi ludzkiemu potrzebnych składników. Organizm bardziej potrzebuje soli mineralnych, białka i witamin aniżeli kalorii i to powinno być wskaźnikiem przy układaniu receptur własnych.

Pragnąłbym bardzo zainteresować tą sprawą szersze koła kolegów, pracowników zakładów gastronomicznych. Nie wątpię, że znajdują się ludzie chętni do tej ciekawej i dla gospodarki narodowej korzystnej pracy. A może Ministerstwo Handlu Wewnętrznego przyjdzie na początek z zachętą, asygnując pewne nagrody pieniężne dla pracowników, którzy wyróżnią się w dziedzinie opracowania nowych receptur, lub też ogłosi konkurs?

Jerzy Siewicz
(Bydgoszcz)

Narada robocza

W ostatnich dniach października 1951 r. odbyła się narada robocza pracowników wszystkich gospód Bielańskiej Spółdzielni Spożywców. Zadaniem narady była szczegółowa analiza rentowności i kosztów poszczególnych placówek gastronomicznych oraz podjęte w związku z tym uchwały. Na wstępie kierownik Działu Zbiorowego Żywienia BSS—ob. Pawlik zapoznał zebranych z ostatnimi zarządzeniami i okólnikami, a następnie zreferował zagadnienie rentowności zakładu w okresie trzech kwartałów 1951 r. Analiza wykazała, że I kwartał był deficytowy. Wpłynęły na to deficytowe obiady wydawane w tym kwartale w dużej ilości oraz bieżące remonty. Kwartały II i III przyniosły zysk, pokrywający deficyt I kwartału. Powinno nas to zmobilizować do dalszego wysiłku.

Wiemy, że na rentowność poszczególnych zakładów wpływają przede wszystkim: koszt surowca, koszty personalne, narzuty, podatki. Ob. Pawlik podał normatywy powyższych kosztów. Nienależyte i nierac-

jonalne kontrolowanie zużycia surowca doprowadza do jego przecieków, co odbija się na marży zarobkowej. Rozumowanie kierowników gospód, że marża zarobkowa pokryje w zupełności koszty, jest błędne. Marża ma wpływ tylko na kształtowanie się kosztów surowca. Obowiązkiem kierownika zakładu jest doprowadzić do tego, aby personel był celowo wykorzystywany, co pozwoli skontrolować, czy nie ma przerosłów.

Po wypowiedziach ob. Pawlika wywiązała się dyskusja, w której zabierali głos wszyscy kierownicy gospód, stwierdzając, że istotnie brak systematycznej kontroli doprowadza do niszczenia wielu surowców, co powoduje poważne straty. Oceniając ogólnie tok i wyniki dyskusji, należy stwierdzić, że poruszone zagadnienia znalazły odzwierciedlenie w wszystkich obecnych pracownikach.

Doceniając ważność omawianych zagadnień obniżki kosztów i rentowności zakładów, postanowiono podjąć następujące zobowiązania:

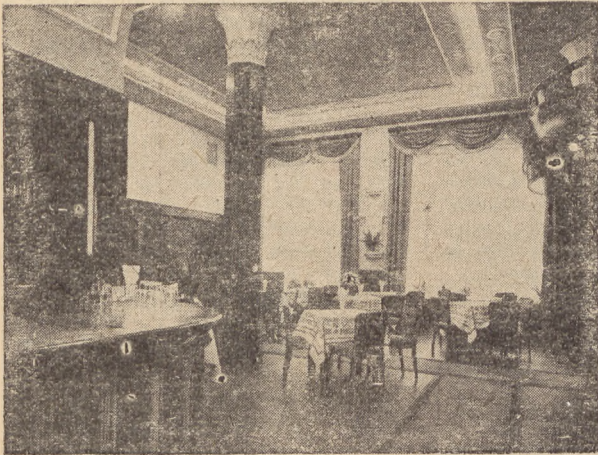
1. Wykonać plan IV kwartału 1951 r. do dnia 15 grudnia, 2. wykonać plan roczny do dnia 25 grudnia 1951 r., 3. zmniejszyć koszty własne przez zmniejszenie kosztu energii świetlnej, zredukowanie do minimum stłuczek oraz przeprowadzenie oszczędności w sprzęcie i odzieży. Podane oszczędności dadzą w sumie 3.500 zł.

Do współzawodnictwa w powyższej sprawie wezwano placówki żywienia zbiorowego PSS—Dzierżonów.

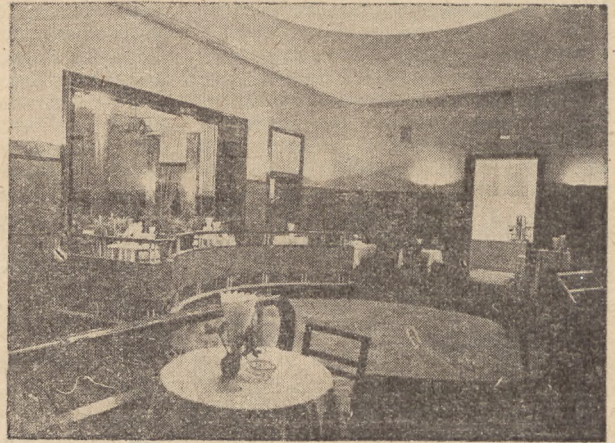
Przy omawianiu zagadnień organizacyjnych poruszono sprawę czytania gazet i miesięczników. Ob. Pawlik podał do wiadomości, iż na przyszłych odprawach będą m. in. omawiane zagadnienia poruszane w miesięczniku „Żywienie Zbiorowe“, gdyż czasopismo to zamieszcza dużo nieodzownych w naszej pracy wiadomości, potrzebnych w każdym zakładzie gastronomicznym.

Jerzy Długoszowski
(Bielawa)

Restauracja PBP „Orbisu” — Monopol we Wrocławiu



Sala śniadaniowa



Sala dancingowa duża

W dniu 6 listopada ub. roku uruchomiona została po kapitalnym remoncie restauracja PBP „Orbisu” Monopol przy ul. Modrzejewskiej 2 we Wrocławiu. Powierzchnia użytkowa lokalu wynosi 1.131 m², w tym sale konsumpcyjne — 587 m², a zaplecze (kuchnia, garmazernia, obieralnie, zmywalnie, magazyny itp.) — 543 m². Zakład posiada 4 sale konsumpcyjne: restauracyjną, śniadaniową i dwie dancingowe — łącznie 280 miejsc konsumpcyjnych. W czasie przeprowadzanego remontu sale zostały efektywnie przebudowane. Oświetlenie stanowią żyrandole, kinkiety oraz światło jarzeniowe. Rozwiązanie wewnątrz zlecono CPL i A, która znakomicie wywiązała się z tego zadania, opracowując m. in. nowe, wygodne meble. Zakład wyposażono w odpowiednie ilości obrusów, nakryć platerowanych, porcelany i szkła oraz nowoczesne, chłodzone gabloty. Zaangażowano doborowy zespół kelnerski, który zapewni konsumentom odpowiednią obsługę. Większość kelnerów posiada znajomość języków obcych.

Równocześnie z przygotowaniem sal konsumpcyjnych, zajęto się odpowiednio zapleczem. Wszelkie urządzenia chłodnicze, instalacje wodociągowe i kanalizacyjne zostały doprowadzone do stanu używalności. Specjalną uwagę zwrócono na montaż odpowiedniej ilości komór chłodniczych przez wyremontowanie już istniejących i zakup nowych szaf chłodniczych. Dla planowego zorganizowania pracy w kuchni wydzielono odrębne pomieszczenia na zmywalnię, obieralnię jarzyn, rozdzielnię mięsa, garmazernię, oczyszczalnię ryb i drobiu. Taki podział zaplecza pozwoli nie tylko na pełną eksploatację, lecz będzie również gwarantował przygotowywanie posiłków w higienicznych warunkach.

Odrębnym fragmentem zaplecza jest pracownia cukiernicza, wyposażona w sprzęt mechaniczny. Produkcja jej według oceny konsumentów stoi na wysokim poziomie. Barito szeroki jest wachlarz produkcji kuchennej. W karcie znajdziemy szereg zakąsek zimnych, dania tanie (firmowe) oraz dania droższe (por-

cyjne). W porze obiadowej możemy otrzymać obiad specjalny, złożony z czterech dań, skalkulowany na stosunkowo niską cenę 12 zł. Każdy więc konsument może zamówić sobie odpowiednie danie, w ramach swoich możliwości finansowych. W godzinach rannych jest uruchomiona sala śniadaniowa, przeznaczona do spożywania śniadań i dań podstawowych.

W godzinach południowych czynne są dwie sale. Wieczorem rozpoczyna się dancing, który trwa do godz. 2 w nocy.

Dla zapewnienia ludziom pracy odpowiedniej rozrywki w czasie konsumpcji posiłków, PBP „Orbis” zaangażowało w Monopolu ośmioosobowy zespół muzyczny.

Otwarcie zakładu gastronomicznego „Monopol” oraz zagwarantowanie specjalnie wysokiego poziomu produkcji i usług w tej restauracji jest realizacją wyliczonych programowych, które dążą do stworzenia nowego typu zakładów gastronomicznych PBP „Orbis”.

Adam Rechniewski

W KILKU ZDANIACH

Komisja Programowa „Żywienia Zbiorowego”.

W listopadzie 1951 r. ukonstytuowała się Komisja Programowa naszego miesięcznika. Skład jej jest obecnie następujący: ob. Bolesław

Kania, Henryk Komitau, Leon Mackiewicz, Marian Niczman, Jan Nowak, Stefan Pawłowski, Adam Rechniewski. Na pierwszym zebraniu Komisji, które miało miejsce dn. 15 listopada ub. r., przewodniczącym wybrany został ob. Henryk

Komitau. Funkcje jego zastępców pełnić będą ob. Bolesław Kania i Leon Mackiewicz.

Z urzędu w skład Komisji wchodzi redaktor naczelny ob. Benedykt Kubski.



ZMP pracuje. Podczas akademii zorganizowanej dla uczczenia 34 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej przez pracowników Krakowskich Zakładów Gastronomicznych, wpłynęła do Prezydium następujące meldunki: Koła Oddziałowe Nr 1 ZMP: **Meldunek I:** „W zrozumieniu pięknej idei braterstwa i pomocy oraz przykładu drogiego naszego i wypróbowanego przyja-

ciela — Związku Radzieckiego, w związku z miesiącem Pogłębiania Przyjaźni Polsko-Radzieckiej — Koło Nr 1 ZMP przy Krakowskich Zakładach Gastronomicznych melduje, że z dniem dzisiejszym rozpoczyna pracę Brygada ZMP obsługująca dużą salę w porze obiadowej w restauracji hotelu „Pollera” KZG. Kierownikiem brygady została koleżanka Janina Szczepan”. **Meldunek II:** „Koło Oddziałowe Nr 1 ZMP melduje, że z dniem dzisiejszym

rozpoczyna pracę pierwsza brygada produkcyjna ZMP przy KZG w pracowni cukierniczej Nr 1. Kierownikiem brygady został kolega Tadeusz Kruczek”.

Narady z konsumentami. Poznańskie Zakłady Gastronomiczne zorganizowały w drugiej połowie listopada kilka narad z konsumentami, celem zaznajomienia się z ich życzeniami, projektami i pomysłami racjonalizatorskimi. Na ogół biorąc, konsumenci wyrazili zadowolenie z

pracy PZG. Nie obeszło się jednak bez słusznej krytyki podawania wyuczonych dań w niektórych zakładach, czy też narzekania na brak wyboru po praw, zwłaszcza drugich dań, oraz cierpliwych uwag pod adresem nie zawsze sprawnej obsługi. Narady tego rodzaju są bardzo pożądane i do ich zwoływania są obowiązanymi wszyscy przedsiębiorstwa CZPG.

Szkolenia. Warszawskie Zakłady

Gastronomiczne, w związku z rozszerzeniem sieci swoich placówek po przejściu wielu zakładów od WSS, mają sporo trudności personalnych. Chcąc temu zaradzić, WZG organizują ostatnio kursy dwutygodniowe dla pracowników restauracji i barów. Na seminarium kursu, który się rozpoczął 20 listopada, przychodziły kierownicy wszystkich placówek. Akcja szkoleniowa jest w toku i w

teren. Np. Częstochowskie Zakłady Gastronomiczne zorganizowały trwający do 22 grudnia 1951 r. kurs dla kelnerek i bufetowych. Bielsko-Bialskie Zakłady Gastronomiczne uruchomiły kurs blokierki i rozliczeniowców. Gliwickie Zakłady Gastronomiczne, które wśród swojego personelu wykazują 70% kobiet, zorganizowały w grudniu ub. r. kurs dla kelnerek i bufetowych.



Szkolenie inspektorów. W IV kwartale 1951 r. został zorganizowany roczny 3-tygodniowy kurs dla inspektorów zbiorowego żywienia oddziałów okręgowych ZSS. Celem kursu było przede wszystkim uświadomienie wiadomości inspektorów z dziedziny technologii żywienia. Niezależnie od wykładów teoretycznych przeprowadzono również zaliczenia praktyczne, zorganizowane w restauracji, prowadzonej przez miejscową spółdzielnię w Raciborzu. Ten system szkolenia inspektorów okazał się bardzo celowy i pożyteczny dla ich pracy terenowej, gdyż umożliwił im udzielanie większej niż dotychczas pomocy inżynierskiej z zakresu technologii podczas przeprowadzania inspekcji zakładów.

Kurs kwalifikacyjny dla kandydatów na kucharzy. Niezależnie od długofalowego szkolenia kucharzy na 3-miesięcznych kursach internatowych, w pionie ZSS rozwija się pomysłnie szkolenie przy warsztacie pracy dla kandydatów na kucharzy. Ostatnio zorganizowany został w Ośrodku Szkolenia w Raciborzu pierwszy 6-tygodniowy kurs kwalifikacyjny dla kandydatów na kucharzy, którzy uprzednio przeszli przeszkolenie przy warsztacie pracy. Kurs ten zakończył ich okres szkolenia i pozwolił uzyskać kwalifikacje niezbędne do wykonywania zawodu kucharza.

Nowe rodzaje kursów w 1952 roku. Plan szkolenia na rok 1952 przewiduje, poza kontynuowaniem dotychczas praktykowanych kursów, również i nowe ich rodzaje. A więc przede wszystkim 4-tygodniowe kursy dla kierowników działów zbiorowego żywienia spółdzielni. Pierwszy kurs tego typu rozpoczął się w styczniu br. w Ośrodku Szkolenia w Raciborzu, dla kierowników działów zbiorowego żywienia spółdzielni średniej wielkości, prowadzących zakłady otwarte i zamknięte. Plan przewiduje odrębny kurs dla spółdzielni większych, prowadzących wyłącznie zakłady zamknięte. Kursy te mają na celu podniesienie poziomu i usprawnienie pracy komórek nadbudowy, jakimi są działy zbiorowego żywienia spółdzielni, kierujące zakładami i nadzorujące ich pracę. Zaplanowane są również kursy dla bufetowych samodzielnych, prowadzących bufety przyzakładowe i akademickie oraz kursy dla planistów zbiorowego żywienia spółdzielni. Dzięki przeprowadzeniu akcji „Z”, w toku której ustalone zostały potrzeby spółdzielni w zakresie szkolenia pracowników zbiorowego żywienia, nabór kandydatów na kursy będzie mógł przebiegać bardziej planowo niż dotychczas.

Samorząd spółdzielczy analizuje stan zbiorowego żywienia. Na sesji wyjazdowej Komisji Produkcji Rady Nadzorczej ZSS, która odbyła się we Wrocławiu, przeanalizowano stan i potrzeby zakładów zbiorowego ży-

wienia w zakresie mechanizacji, sprawy współzawodnictwa pracy i wyniki szkolenia kadr. Na podstawie referatu kierownictwa Działu Zbiorowego Żywienia Cenrali oraz materiałów i wniosków przedłożonych przez przedstawicieli okręgu wrocławskiego, Komisja Produkcji przedyskutowała omawiane zagadnienia i podjęła szereg uchwał, zmierzających do dalszego poprawiania stanu mechanizacji, rozwoju współzawodnictwa i zapewnienia jak najlepszych wyników szkolenia kadr pracowniczych zbiorowego żywienia. Komisja Produkcji zaleca m. in. Radzie Okręgowej ZSS otoczenie dużą opieką zbiorowego żywienia, nasilenie kontroli zakładów i wzmocnienie opieki nad bufetami przyzakładowymi w większych zakładach pracy.

Rozszerzenie asortymentu w bufetach akademickich. Spółdzielnie rozszerzyły asortyment towarowy w bufetach akademickich, wprowadzając do sprzedaży także niektóre artykuły pierwszej potrzeby, jak np. paczkowany cukier, pieczywo, ser, marmoladę, dżemy itp., co umożliwi młodzieży przygotowywanie śniadań we własnym zakresie. Wprowadzono również do sprzedaży niektóre artykuły przemysłowe, jak np. mydło toaletowe, mydło do golenia, pastę do zębów itp. Rozszerzenie asortymentu miało miejsce w tych bufetach, które posiadają odpowiednie warunki lokalowe. Inicjatywa ta spotkała się z pozytywną oceną ze strony młodzieży akademickiej.



Szkolenie. W Ośrodku Szkoleniowym w Kąkacach Wrocławskich w grudniu ub. r. odbyło się zakończenie kilku naszych kursów, a mianowicie: 12-tygodniowego kursu dla inspektorów okręgowych; 11-tygodniowego kursu II stopnia dla kierowników gospód; 4-tygodniowego kursu dla kucharzy i 2-tygodniowego

dla kelnerów większych zakładów.

W listopadzie i grudniu ub. r. przeprowadzono 42 kurso-pokazy gotowania dla czynnych kucharzy gospód spółdzielczych. Kurso-pokazy te odbywały się w większych gospodach. Czas trwania kursu — 5 dni. Przeszkolono 803 osób. Dużą pomoc w przeprowadzeniu kurso-pokazów okazała Liga Kobiet przez swoje instruktorki.

Plan na rok 1952 przewiduje wzrost w stosunku do ubiegłego roku — w ogólnym obrocie o 19,5%, w produkcji własnej o 40,5%, sieci o 15% i zatrudnienia o 17%.

Sieć zakładów w roku 1952 kształtuje się w sposób następujący: 77% ogólnej ilości zakładów stanowi będą gospody, 16% bufety, 5% bary i 2% zakłady innego typu.



Centralny wypiek ciast. Fundusz Wzrostu Pracowniczych wprowadza w większych ośrodkach FWP centralny wypiek ciast, dla zaopatrzenia

domów wypoczynkowych w święte ciastka, torty i desery. Pierwsza taka centralna cukiernia powstała już w Wiśle. Stworzenie jednej centralnej cukierni przynosi Ośrodkowi oszczędności w opale, gdyż wypieka się w jednym piecu przystosowanym

do tego celu, a nie w wielu nieodpowiednich piecach, następnie osiąga się oszczędność w surowcu przez fachowe i umiejętne wypracowanie oraz większą wydajność, jak również przez wykorzystanie i przerabianie pozostałości po wypieku. Osiąga się również oszczędność na robociznie przez zmechanizowanie i automatyzowanie pracy. Z uruchomienia centralnej cukierni wypływają ponadto inne jeszcze korzyści, a mianowicie: wysoka jakość wykonanego produktu, niższy koszt oraz szeroki asorty-

ment wyrobów, a tym samym urozmaicenie posiłków.

Zlikwidowanie marnotrawstwa chleba. FWP biorąc pod uwagę konieczność właściwego przeciwdziałania przejściowym trudnościom w dziedzinie zaopatrzenia w niektóre artykuły spożywcze, wydał zarządzenie mające na celu zlikwidowanie marnotrawstwa chleba i ziemniaków w domach wypoczynkowych. Zarządzenie idzie po linii podawania przy posiłkach takiej ilości wymienionych artykułów, aby zaspokoili one cał-

kowiec istotną potrzebę i były całkowicie spożywane. W związku z tym chleb podawany będzie do stołu partiami; dla wczasowiczów spożywających posiłek później, kuchnia chleb dokraje. System ten zapobiegnie wysychaniu i marnowaniu się niespożytego chleba.

Jeśli chodzi o ziemniaki, to będą one podawane nie porcjowo, lecz na półmiskach, co umożliwi wczasowiczom nabieranie na talerz porcji odpowiadającej istotnej potrzebie i apetytowi. Zapobiegnie to pozostawianiu na talerzach niedojedzonych ziemniaków. Zracjonalizowane również zostanie przechowywanie ziemniaków oraz oszczędne ich obieranie

przy pomocy skrobaczek. Zarządzenia te nie mają bynajmniej na celu uszczuplenia ilości tych artykułów podawanych wczasowiczom, lecz jedynie wyeliminowanie marnotrawstwa oraz zdarzającego się dotychczas tzw. „wynoszenia z kuchni”.

Tucz trzody chlewnej. FWP wydał zarządzenie specjalne, dotyczące hodowli i tuczenia prosiąt w Ośrodkach Wczasowych. Hodowla ma być prowadzona w takich rozmiarach, aby cała ilość odpadków z kuchni DW została bez reszty wykorzystana jako pokarm dla trzody. Ośrodki Wczasowe o sezonach całorocznych będą zakupywały w Centralach Obrotu Zwierzętami Hodowanymi lub

w PGR małe prosięta oraz hodowały w centralnych chlewniach maciorę i knury. Natomiast Ośrodki czynne tylko w sezonie letnim będą zakupywały prosiaki do chowu wagi ok. 40 kg, co umożliwi im w ciągu 5 miesięcy odpowiednie ich dotuczenie. Omawiane zarządzenie FWP ustala specjalne premie dla pracowników zatrudnionych przy hodowli tuczki oraz normuje sprawę pomieszczeń chlewnych. Podjęcie hodowli trzody chlewnej w Ośrodkach Wczasowych przyczyni się niewątpliwie do złagodzenia przejściowych trudności na odcinku zaopatrzenia w mięso i zapewni wczasowiczom lepsze odżywianie.



Szkolenie. „Orbis” przystąpił obecnie do zorganizowania tzw. „Technimum”, które mają podnieść kwalifikacje zawodowe pracowników Działu Gastronomicznego i zapewnić im zdobywanie niezbędnych wiadomości fachowych. Komisja programowa zatwierdziła już szereg tematów, które zostaną opracowane w formie

skryptów, jako pomoc szkoleniowa. Omówione więc będą następujące zagadnienia: 1) obowiązujące przepisy i zarządzenia, 2) organizacja pracy w kuchni i w bufecie, 3) struktura organizacyjna zakładów hotelowo-gastronomicznych, 4) bezpieczeństwo i higiena pracy, 5) wzorcowe wyposażenie na salach, usługa i ich poziom, 6) kalkulacja i analiza, 7) racjonalne żywienie. W pierwszej fazie

program „Technimum” przerobią pracownicy Działu Gastronomicznego PBP „Orbis”, następnie przeszkoleni zostaną wszyscy pracownicy zakładów gastronomicznych, znajdujący się na kierowniczych stanowiskach. Zakończeniem „Technimum” będą obowiązkowe egzaminy, które będą sprawdzianem opanowania materiału i stopnia fachowości poszczególnych pracowników.

GŁOSY PRASY

Zacznijmy nasze pokłosie prasowe od stolicy. Na czoło zagadnień związanych z żywnością zbiorową wysunęła się przy końcu czwartego kwartału 1951 r. kwestia oszczędnej i celowej gospodarki surowcem, omówiona przez ob. H. Komitau w „Gazecie Handlowej”. Autor, w dłuższym artykule przedstawił możliwości i sposoby uzyskania oszczędności i większej wydajności surowca w zakładach żywienia zbiorowego oraz wysunął pod ich adresem postulat, aby się czynnie włączyły do powiększenia bazy surowcowej, nie tylko zbierając i zabezpieczając odpady produkcyjne i pokonsumpcyjne dla wykorzystania w tuczarniach, lecz również organizując gospodarstwa pomocnicze oparte o hodowlę roślinną i zwierzęcą.

Drugie ważne zagadnienie poruszone przez prasę to rozbudowa sieci zakładów żywienia zbiorowego w stolicy. „Trybuna Ludu” pisze, że wydział handlu prezydium St. RN zwrócił szczególną uwagę na to, aby pionierzy żywienia zbiorowego uruchamiały takie placówki w Warszawie, jakie są obecnie najbardziej potrzebne, a nie, jak to dało się zauważyć, otwierały bardziej rentowne placówki, jak kawiarnie czy cukiernie.

Przy planowaniu sieci zwrócono również uwagę na właściwe rozmieszczenie lokali. Podczas gdy w śródmieściu na jedno miejsce w zakładzie żywienia przypada niewiele ponad 20 mieszkańców, to w innych dzielnicach, jak na przykład na Mokotowie, przypada 114 na Zoliborzu 139, a na Woli 145. Oczywiście nowe zakłady żywienia zbiorowego nie zlikwidują całkowicie tych dysproporcji, jednak w poważnym stopniu przyczynią się do poprawy na tym odcinku.

W chwili obecnej WZG prowadzą 109 różnego rodzaju zakładów, jak restauracje, jadłodajnie, bary oraz kawiarnie, dysponujące ogółem ilością 7800 miejsc. W roku bieżącym zakłady te wydały około 23 milionów różnych dań. Sieć zakładów WZG w roku przyszłym wzrośnie o 24 nowe zakłady. Liczba miejsc w zakładach WZG pod koniec przyszłego roku wzrośnie do 10.630, a liczba dań wyniesie przeszło 47 milionów.

Jak widzimy, WZG są największym przedsiębiorstwem żywienia zbiorowego w Polsce.

Ze wzrostem sieci placówek gastronomicznych w stolicy wiąże się sprawa remanentów lokali przejętych przez CZPG od spółdzielczości oraz budowy nowych placówek. Na ten temat pisze: „Kurier Codzienny”, „Express Wieczorny”, „Życie Warszawy” i inne.

„Głos Pracy” porusza aktualną zawsze sprawę marnotrawstwa i stwierdza, że w wielu placówkach ży-

wienia zbiorowego marnują się znaczne ilości wartościowych produktów, chleba i gotowych potraw. Kierownicy, kuchmistrze, kelnerzy i personel pomocniczy tych placówek winni zatroszczyć się o staranne przechowywanie artykułów żywnościowych, aby nie uległy zepsuciu i nie pomnażały odpadków.

„Życie Warszawy” w artykule: „Instytucje złym gospodarzem stołówek” omawia krytycznie gospodarstwo zamkniętych stołówek przyzakładowych. Przed wszystkim podkreśla: ciasnotę urządzeń kuchennych, anty-sanitarne warunki pracy i brak opieki ze strony rad zakładowych. Głosy krytyczne w prasie prowincjonalnej dotyczą jak zwykle takich bolączek, jak ciasnota w zakładach gastronomicznych, kiepska obsługa, długie wyczekiwanie na podanie potraw, niesmaczne lub skąpe posiłki, brak higieny itp.

Bydgoski „Ilustrowany Kurier Polski” pociesza czytelników, że nowe zakłady gastronomiczne zlikwidują tłok w gospodach ludowych.

„Express Poznański” omawia usterki poruszone przez konsumentów na zwolnionych ostatnio przez Dyrekcję PZG naradach z konsumentami i wysuwa projekt uruchomienia w śródmieściu baru samousługowego dla konsumentów, którzy się śpieszą.

„Kurier Szczeciński” narzeka na monotonne, „żelazne” jadłospisy w tamtejszych zakładach gastronomicznych.

„Głos Olsztyński” drukuje uzasadnione faktami listy czytelników, dotyczące usterek w zakładach zbiorowego żywienia i uważa słusznie, że o lepszą pracę gospód dbać powinny także komisje rad narodowych.

Kieleckie „Słowo Ludu” zwraca uwagę na zaniedbania sanitarne i higieniczne w „Barze Krakowskim”. Na przykład w kuchni leżą niesprzątnięte stosy obierzyn i odpadków. Pod oknem magazynu znajduje się przepełniony śmiecinik, obok są otwarte ustępy. Ręczniki dla personelu zakładu trzymane są w zamknięciu „aby się nie pobrudziły”. Albo w tym samym dzienniku opis baru „Warszawianka”: „w kuchni panuje niesłychana ciasnota, wszystkie naczynia myje się w tej samej wodzie, kobiety obierające ziemniaki i jarzyny pracują w małej izdebce nieogrzejanej, wśród kałuż wody i stosów śmieci. Słowem klasyczne przykłady niechlujstwa.

Nawiasem mówiąc istnieją odpowiednie zarządzenia CZPG, dotyczące zachowania higieny i estetyki w zakładach gastronomicznych. Trzeba tylko energicznie przypomnieć o tym, Obywatelu Dyrektorze KZG, kie-

rownikom podległych zakładów, bo to przecie wstyd takie niedbalstwo.

O podobnie brudnym lokalu czytamy w „**Dzienniku Zachodnim**”. Jest nim „Gospoda Robotnicza” we Wrocławiu, w której można zastać wiele śmieci i brudne, zalane zupami, a czasem nawet oplute obrusy.

Naszym zdaniem winę ponoszą w tym wypadku i konsumenti.

Na temat chuligańskich występów w zakładach gastronomicznych, o nadużywaniu alkoholu i awanturni-

rach piszą: „**Głos Wielkopolski**”, „**Dziennik Zachodni**”, „**Głos Robotniczy**”, „**Gazeta Robotnicza**”, „**Głos Wyrzeża**” i inne. Do sprawy tej jeszcze powrócimy.

Na zakończenie pragniemy zarejestrować w głosach prasy rekord publicystyki gastronomicznej, jaki osiągnął Ob. Red. Leszcz, który w ciągu listopada zamieścił w „**Dzienniku Zachodnim**” pięć doskonałych artykułów wyczerpujących najważniejsze problemy z dziedziny żywienia zbiorowego.

St. Gąsiorowski.

Przegląd czasopism gospodarczych

„**Życie Gospodarcze**” w bogatym pod względem aktualnej tematyki gospodarczej numerze listopadowym zamieszcza m. in. takie artykuły jak: „Wzmóc walkę o oszczędność”, w którym autor nawołuje do surowego przestrzegania zasad oszczędności na wszystkich odcinkach działalności przedsiębiorstwa. Następny artykuł „Rozwój drobnej wytwórczości i usług ważnym zadaniem gospodarczym” omawia krytycznie działalność przemysłu miejscowego i spółdzielczości pracy. Druga część artykułu poświęcona jest zagadnieniu organizacji i rozwoju OZR (oddziałów zaopatrzenia robotniczego), tworzonych obecnie w licznych zakładach pracy. Artykuł w całości zasługuje na baczną uwagę ze względu na poruszone w nim żywo i sprawczo bytowe każdego pracownika. Niemniej interesujące są artykuły „Poprzez wykorzystanie rezerw do pełnego wykonania planu”, dalej „Usługi w drobnej wytwórczości”, „Znaczenie surowców odpadkowych”, „Robotnicze budownictwo mieszkaniowe”, „Rzemiosło usługowe” i inne. W dziale „materiały i przyczynki” zamieszczono dłuższy informacyjny artykuł pt. „Problem żywienia zbiorowego”, który omawia zmiany organizacyjne jakie zaszły ostatnio w tej dziedzinie oraz postulaty, stojące przed przemysłem gastronomicznym w Planie 6-letnim.

„**Gospodarka Mięsna**” — dwumiesięcznik za listopad-grudzień, zawiera szereg artykułów z dziedziny gospodarki mięsnej, jak: „O trudnościach w zaopatrzeniu mięsem, ich przyczynach i charakterze oraz drogach prowadzących do ich przezwyciężenia”, „Na marginesie dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa”; dalej bardzo ważne artykuły dla przedsiębiorstw gastronomicznych, prowadzących tucz trzody: „Znaczenie właściwego zaopatrzenia tuczarni w prosięta” i „Zbiórka odpadków dla tuczki świń”, „Zagadnienie wprowadzenia mięsa króliczego do obrotu towarowego”, „Społeczno-sanitarny aspekt higieny środków spożywczych”, „Technologia produktów spożywczych drobiu” i inne.

Wymieniliśmy najbardziej interesujące tematy poruszonych w czasopiśmie zagadnień, które mogą być potrzebne dla celów kształceniowych na kursach pracowników pionów żywienia zbiorowego.

„**Gospodarka Zbożowa**” w listopadowym numerze omawia m. in. „Pierwsze wyniki realizacji i planowego skupu zboża”, „Planowanie i rejonizacja produkcji kontraktowanej”, „Badania zagadnienia ogólnego i elastycz-

nego zniekształcenia miękkisza chlebowego”. W artykule tym poświęconym produkcji chleba autor stwierdza, że na odcinku przemysłu piekarskiego korzystne zmiany nastąpiły jedynie w dziedzinie mechanizacji piekarń. Jeśli chodzi natomiast o podniesienie jakości pieczywa, polepszenie jego smaku, dobroci i wartości odżywczych, to w tej dziedzinie niestety zrobiono niewiele. Artykuł stanowi omówienie pracy B. A. Nikołajewa, radzieckiego badacza zjawisk zachodzących przy wypieku chleba.

„**Poradnik Mleczarski i Jajczarski**” za listopad przynosi takie artykuły, jak: „Problemy normowania pracy”, ważne i dla pracowników przemysłu gastronomicznego, ciąg dalszy artykułu „Dokumentacja inwestycji”, „Wykonanie produkcji Centralnego Zarządu Przemysłu Mleczarskiego za III kwartał 1951 r.”. Artykuł akcentuje konieczność zmobilizowania wszelkich sił i środków dla pełnej realizacji rocznego planu zakupu i przetwórstwa mleka. Dalej „Mleczarnie w świetle przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy”, „Produkcja sera cheddar” (czeder) — jest to nowy typ sera, którego produkcję rozpoczęto na skalę przemysłową. Z dziedziny jajczarstwa interesujące są artykuły „Jajo wapnowane”, „Dystrybucja jaj w Polsce” i „Skup jaj w ZSRR”. W dziale drobiarskim mogą być przydatne pod względem instrukcyjnym dla gospodarstw zakładów żywienia zbiorowego artykuły: „Tucz kur maszyną pneumatyczną” i „Zagadnienie nieśności kur”.

Organ handlu uspołecznionego — wychodząca dwa razy w tygodniu „**Gazeta Handlowa**” — coraz częściej poświęca swoje łamy zagadnieniom żywienia zbiorowego i działalności przedsiębiorstw gastronomicznych. W dziale tym na uwagę zasługują w listopadowym numerze artykuły: H. Komitau „Oszczędna i celowa gospodarka surowcem to główne zadanie placówek żywienia zbiorowego”, M. Niczmana „Rola aparatu żywienia zbiorowego w walce o poprawę zaopatrzenia w mięso” oraz artykuł „Wykonywanie zadań IV kwartału przez placówki gastronomiczne — Zabrze, Bytom i Lublin przodują”. Artykuł ten pozostaje w związku z omówioną w *Gazecie Handlowej*, przeprowadzoną przez CZPG w początkach października szeroką akcją mobilizacyjną pod nazwą „Naczelne zadania IV kwartału w celu przedterminowego wykonania planu 1951 r.”.

St. G.

Przegląd wydawnictw

Organizacja i planowanie czasów pracowniczych. Praca zbiorowa pod redakcją Bolesława Kani Dyrektora Naczelnego Funduszu Czasów Pracowniczych CRZZ. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1951 r.

Wczasy są popularne. Są nowym zagadnieniem, interesującym tysiące ludzi, pracowników korzystających ze świadczeń FWP i pracowników pracujących zawodowo w licznych ośrodkach wypoczynkowych. O wczasach dużo się pisze i mówi, wskazuje się na wielkie osiągnięcia i zdobycze w tym zakresie, wytyka niedociągnięcia i błędy.

Praca zbiorowa pod redakcją Bolesława Kani, Dyrektora Naczelnego Funduszu CRZZ, nosząca tytuł „Organizacja i planowanie czasów pracowniczych” jest jednak pierwszą i jak dotąd jedyną pracą rzeczową, systematyczną, ujmującą całość zagadnienia praktycznie, w sposób prosty, przejrzysty i wyczerpujący, dostępny dla każdego czytelnika. Książka ta pomyślana jako

podręcznik fachowy, narzędzie pracy dla licznych rzesz pracowników FWP, jest równocześnie popularnym i wszechstronnym ujęciem zagadnienia. Daje ona w szeregu rozdziałów historię powstania idei wczasów pracowniczych, stan sprzed września 1939 roku, rozwój i stan obecny. Porównuje nasze osiągnięcia z osiągnięciami ZSRR i państw Demokracji Ludowej. Mówi o aktualnym stanie organizacyjnym, rodzajach wczasów, technice przydziałów i skierowań, a więc w pierwszych rozdziałach daje materiał interesujący każdego człowieka pracy, obrazowo ilustruje wielki dorobek Państwa Ludowego w dziedzinie socjalnej. Dalsze rozdziały są rozdziałami fachowymi, dydaktycznymi, dają one materiał potrzebny dla każdego pracownika FWP.

Należy tu podkreślić, iż olbrzymi rozwój opieki socjalnej nad człowiekiem pracy i jego rodziną w latach 1945 — 1951 stworzył nowy, nieznanym przed rokiem 1939 zawód — pracowników administrujących urządzeniami socjalnymi. Mają oni nadzór i pieczę nad wie-

lomilionowym majątkiem, gospodarują środkami pieniężnymi przeznaczonymi na opiekę nad pracownikiem. W dziedzinie tej brak było, a częściowo brak jest jeszcze, odpowiedniej ilości wyszkolonych pracowników, fachowców umiających gospodarować, planować i organizować.

Pracowników tego typu szkolimy. Trudnością w szkoleniu, chyba najpoważniejszą był brak fachowych książek, prac jasnych, zrozumiałych, życiowych, ujmujących poszczególne zagadnienia w formie dostępnej i prostej. Ołów dalsze rozdziały pracy „Organizacja i planowanie czasów pracowniczych“ wypełniają tę lukę. Rozdziały te to niemal receptura planowania i organizacji pracy w ośrodkach wypoczynkowych. Kadry, szkolenie, normy zatrudnienia, podział pracy, rozkład dnia, harmonogramy — życiowe i praktyczne przykłady — to materiał konieczny do doszkolenia i szkolenia pracowników FWP.

I słusznie autorzy zaczynają od człowieka, szczegółowo omawiają strukturę organizacyjną FWP, ramę, w której człowiek pracuje — zakres działania: Dyrekcji Naczelnej, Dyrekcji Okręgowej, Ośrodka Wypoczynkowego i Dłmu Wypoczynkowego — omawiają pracę i zakres kompetencji każdego pracownika, wskazują na jego obowiązki, dają wzorcowe metody pracy, a przy tym wszystkim podkreślają, iż wzory, wskazówki rozpatrywać należy na tle istniejących warunków lokalnych. A więc nie mechaniczna formuła, ale życiowa rada doświadczonych pracowników, rada, którą należy dostosować do konkretnych warunków pracy. Takie ujęcie zagadnień podnosi wartość produkcji.

I wreszcie szeregi rozdziałów o gospodarce pieniężnej i materiałowej. Rozdziały dla tych wszystkich pracowników FWP, którzy gospodarują środkami przeznaczonymi na realizację wielkiej idei powszechnych czasów dla świata pracy. Rozdziały te to prawdziwy przewodnik, omawiający szczegółowo i wyczerpująco punkt po punkcie wszelkie operacje gospodarcze: organizację gospodarki finansowej, operacje bankowe, księgowość, ewidencję majątku, amortyzację, plan eksploatacyjny, techniczny, zaopatrzenia, finansowy, wreszcie koordynację planów, sprawozdawczość, statystykę i jej analizę. Rozdziały te w tak praktycznym i życiowym ujęciu są całkowitą nowością w literaturze, dotyczącej zagadnień socjalnych.

Reasumując — książka wartościowa i pożyteczna, konieczna dla każdego pracownika socjalnego, a niezbędna dla pracowników FWP.

Książka jest pierwszą pozycją Biblioteki Zagadnień Socjalnych Polskich Wydawnictw Gospodarczych — czekamy na dalsze, również udane i pożyteczne.

mgr Stanisław Akoliński

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Ob. Eugeniusz Morawski — Odolanów.

Wasze interesujące uwagi na temat paczek świątecznych dla samotnych konsumentów zakładu żywienia zbiorowego nadeszły do redakcji zbyt późno, aby je można było umieścić w numerze grudniowym. Umieszczenie ich w numerze następnym nie miałoby już sensu. Pamiętajcie, że wszelkie korespondencje specjalnie aktualne muszą być nadsyłane wcześniej, tj. przykładowo — do dnia 1 lutego — do numeru marcowego.

Ob. Janina Lewandowska — Kutno.

Reklamację Waszą przekazaliśmy do PPK Ruch, zawiadamiając Was o tym listownie. List jednak został nam zwrócony przez urząd pocztowy. Prosimy o szybkie podanie właściwego adresu.

Restauracja Centralna PSS — Wąbrzeźno.

CZPG wyjaśnił nam w następujący sposób sprawę zakupu dziczyzny przez zakłady gastronomiczne. W zasadzie myśliwi powinni upolowaną dziczyznę sprzedawać spółdzielni „Las“, która zaopatruje zakłady żywienia zbiorowego. Jeśli jednak na miejscu nie ma oddziału tej spółdzielni, każdy zakład żywienia może nabyć dziczyznę bezpośrednio od myśliwego, z tym oczywiście zastrzeżeniem, że skóry oddaje się do Centrali Skupu Skór.

SPIS TREŚCI:

— Nasz plan na rok 1952 .	Str. 1
J. Sikorski	
— Pomagajmy sobie „Żywieniem Zbiorowym“ w poradach roboczych	2
Marian Niezman	
— Jak czytać „Żywienie Zbiorowe“?	3
Jan Nowak	
— Do Koleżanek i Kolegów KZG .	4
Stefan Pawłowski	
— W każdej gospodzie „Żywienie Zbiorowe“ .	5

EKONOMIKA ŻYWIENIA

mgr Jan Majewski	
— Waczymy o wykonanie planu .	5
— Fała zobowiązań rolnie .	6
Jadwiga Nielepkowicz	
— Znajomość planów gwarancją ich wykonania .	8
Marian Niezman	
— Walka o poprawienie jakości kluczowym zadaniem pionu ZSS na rok 1952 .	9
Emil Pawłowski	
— Magazyn centralny w przedsiębiorstwie terenowym .	11
Jan Reterski	
— Mechanizacja zakładów a wykonanie planu produkcji .	12
Barbara Kapuścińska	
— Odpadki użytkowe .	14
Waldemar Śmiałowski	
— Hodowla tuczników .	15

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE I GOSPODARCZE

Stanisław Gąsiorowski	
— Nowa organizacja żywienia zbiorowego .	17
mgr Józef Zawada	
— O realizację planu sieci .	18

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Melania Rogozińska	
— Potrawy z dziczyzny .	19
Józefa Czarnecka	
— Diety przy wysokiej temperaturze .	21

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

— Organizacja pracy w zakładzie .	22
Stanisław Pawlak	
— Zadania instruktora-kuchmistrza na czasach .	24
GŁOSY Z TERENU	24

W KILKU ZDANIACH .

GŁOSY PRASY	30
PRZEGLĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH	31
PRZEGLĄD WYDAWNICTW	31
ODPOWIEDZI REDAKCJI	32

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7-36-46 w. 11.

REDAGUJE KOLEGIUM, Adres redakcji: 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