

Zywnienie

ZBIOROWE

Nr 2

Warszawa, luty 1952 r.

Rok VII



Zywnienie zbiorowe w trzecim roku Planu 6-letniego

Zakłady żywienia zbiorowego w roku ubiegłym zaspokoiły potrzeby ogromnej ilości konsumentów. Zadania drugiego roku Planu 6-letniego zostały wykonane. Termin „żywnienie zbiorowe“ uzyskał prawo obywatelstwa u szerokich rzesz pracujących, zdobywając również poważną pozycję w badaniach naukowych. Forma zbiorowego żywienia, opartego o naukowe podstawy, wypiera coraz bardziej indywidualne przygotowanie posiłków, wyzwalając kobiety od uciążliwych obowiązków i umożliwiając im włączenie się do budowy gospodarczej potęgi Polski.

Uczyniliśmy ogromny krok naprzód. Osiągnięte sukcesy nie przesłaniają jednak faktu, że nie wszystkie potrzeby zostały właściwie zaspokojone i że nie uzyskaliśmy jeszcze wysokiego poziomu pracy w każdej dziedzinie.

W roku bieżącym wzrasta się zakładów, obrót, ilość pracowników, a więc wzrastają możliwości obsłużenia nowych konsumentów. Czy znaczy to, że w tym samym zakresie powiększyć się ma ilość popełnionych błędów, niedociągnięć i usterek? Należy znaleźć środki umożliwiające współzależność między ilościowym wzrostem a postępem w jakości pracy. Przeprowadzaliśmy niejednokrotnie samokrytyczną analizę popełnianych błędów, mając nie tylko odwagę ich ujawniania, ale i przeświadczenie, że jest to jedyna droga, pozwalająca na poprawę organizacji i techniki pracy. Służba dla konsumenta stanowi trudne i odpowiedzialne zadanie żywienia zbiorowego. Pojęcie konsumenta — to określenie tych wszystkich, którzy budują nasz kraj w codziennym trudzie. Żywnienie zbiorowe zaspokajać musi ich potrzeby tak różnorodne, jak różnorodna jest ich praca i warunki życia. Służyć musi w dzień powszedni i święto, w czasie pracy, zabawy i odpoczynku.

Żywnienie zbiorowe zaspokaja nie tylko fizjologiczną potrzebę jedzenia, ale i dąży do kulturalnych warunków spożycia. Konsument nasz nie jest kapryśny, lecz jest wymagający. Ma do tego słuszne prawo. Nieustannie podnosi się przecież jego stopa życiowa, co wystarczało wczoraj, nie wystarcza już dziś, a na pewno bę-

dzie zbyt ubogie na jutro. Trzeba szybko iść naprzód i nie tracić ani na chwilę kontaktu z życiem, aby nie pozostawać w tyle.

W bieżącym roku nastąpić musi pogłębienie społecznej funkcji żywienia zbiorowego. Każdy dzień pracy przynosić powinien coraz lepszą realizację praw konsumenta w każdym zakresie, a przede wszystkim w zapewnieniu racjonalnego i właściwie skalkulowanego posiłku oraz udostępnienia nowych, odpowiednio zorganizowanych lokali, gwarantujących wysoką jakość spożycia i obsługi. Działalność w interesie konsumenta jest nieodłącznie związana z usprawnieniem organizacji pracy, racjonalnym wykorzystaniem surowców, eliminacją marnotrawstwa, zmniejszeniem kosztów i podwyższeniem wydajności pracy. Jako zasadnicze środki, prowadzące do osiągnięcia zadań żywienia zbiorowego, wyznaczonych w trzecim roku Planu 6-letniego, wymienić należy:

Planowanie pracy. Określenie zadań każdej jednostki gospodarczej, każdego pracownika i oznaczenie ich w czasie, pozwala na systematyczną pracę i umożliwia kontrolę wykonania. Likwiduje akcyjność pracy, zrywy w końcu miesiąca czy kwartału, nadrabianie zadań, które odrobić się nie dadzą, a mogłyby być wykonane przy właściwym podziale i organizacji pracy. Plan działania, zapewnienie środków, kontrola wykonania — to połowa sukcesu.

Kadry. O wykonywaniu planów decydują ludzie. Plany muszą dotrzeć do tych, którzy je wykonują. Stosować trzeba twórczą formę współpracy wykonania planu. Pracownicy uświadomieni o zadaniach i celach planu, ujawniają w trakcie ich wykonywania ukryte rezerwy, pozwalające nawet na znaczne przekraczanie planów. Troska o kadry to obowiązek każdego rozumnego i zapobiegliwego gospodarza. Przejawiać się ona musi w szkoleniu, w podnoszeniu świadomości społecznej i wiedzy fachowej, w opiece i słusznym nagradzaniu tych, którzy pracą swoją na to zasługują.

Współzawodnictwo i racjonalizatorstwo. W tak ważnym elemencie socjalistycznej pracy nastąpić musi gruntowny przewrót. Żywnie zbiorowe jako najmłodsza gałąź uspołecznionej działalności gospodarczej, nie wykształciła jeszcze takich trwałych form współzawodnictwa i racjonalizatorstwa, jak na przykład dziedzina detalicznego obrotu towarowego, nie mówiąc już o przemyśle. Wzbogacić musimy naszą pracę nowymi, twórczymi wartościami, jakie wnosi szlachetne współzawodnictwo i ruch racjonalizatorski. Zdobywanie zaszczytnych tytułów najlepszego zespołu, zakładu, przedsiębiorstwa czy najlepszego kucharza lub kelnera, stać się winno zdrową ambicją kolektywu i poszczególnych pracowników. Ruch racjonalizatorstwa powinien objąć w pierwszym rzędzie pracowników produkcyjnych i wyjść poza zakres usprawnień administracyjno - biurowych. Akcja uświadamiająca, szeroka popularyzacja o korzyściach społecznych i indywidualnych i istotne zapewnienie tych korzyści — oto droga do usprawnienia tej zaniedbanej dziedziny.

Poprawa produkcji własnej zakładów. Spełnienie społecznej funkcji żywienia zbiorowego uzależnione jest od wykonania przewidzianej planem wysokości produkcji własnej. Działalność żywienia zbiorowego dawno już przekreśliła twierdzenie, że sztuka kulinarna stanowi kunszt indywidualny. Produkcja posiłków oparta o receptury opracowane na naukowych zasadach umożliwia układanie jadłospisów zapewniających racjonalne zestawienia produktów spożywczych. Wartościowa produkcja zakładów umożliwia podnoszenie jakości odżywiania społeczeństwa.

Racjonalne wykorzystanie surowca. Surowiec przeznaczony do produkcji musi być zgodnie z normami rozdzielony całkowicie dla konsumentów. Niedopuszczalne są tu jakiegokolwiek oszczędności, będące w rzeczywistości nadużyciem. Równocześnie jednak eliminować należy marnotrawstwo podczas przechowywania i obróbki surowca. Wybór rodzajów surowców stosowanych do produkcji zapewnić musi z jednej strony pokrycie potrzeb konsumenta, z drugiej zaś stanowić wyraz realizacji polityki gospodarczej państwa, wynikającej z rozporządzalnego bilansu surowcowego.

Organizacja własnych zasobów surowcowych. Na bazie odpadków pokonsumpcyjnych powstających w zakładach żywienia zbiorowego organizowany być winien gospodarczy tuczą trzody chlewnej, umożliwiający uzupełnienie zaopatrzenia w surowiec mięsno - tłuszczowy. Niezależnie od tuczki trzody celowe jest zakładanie własnych gospodarstw pomocniczych, dla prowadzenia produkcji warzywno - owocowej, hodowli królików, drobiu, ryb itp. Przeznaczenie dla tuczki odpadków pokonsumpcyjnych pozwoli na wykorzystanie nowych, niezwykle cen-

nych, a marnotrawionych w większości dotychczas wartości.

Lokalizacja i typizacja sieci. Powstawanie każdego nowego zakładu musi być wyrazem zaspokajania konkretnych potrzeb. Nie wolno zmieniać zaplanowanej struktury sieci, dla ułatwień ilościowego wykonania planu. Typ zakładów, które winny być najliczniej uruchamiane stanowią jadłodajnie i bary samoobsługowe. Uruchamianiem lokali objąć należy przede wszystkim peryferie i przedmieścia miast i osiedli, przybliżając zakłady do konsumenta. Sieć, stanowiąca ważny instrument dla wykonywania planów musi być właściwie wykorzystana.

Rejonowe, wzgl. centralne zakłady pomocnicze. Uruchamianie tego typu zakładów stanowi postulat pracy żywienia zbiorowego. Jest to jedyny sposób dla poszerzenia zaplecza zakładów, dla właściwego wykorzystania fachowych kadr, osiągnięcia pełnej wydajności maszyn, racjonalnego i oszczędnego zużycia surowców.

Inicjowanie nowych form i usprawnienie techniki obsługi. Ankiety, konferencje z konsumentami przynoszą wartościowy materiał, ujawniający usterki i wytyczający drogę naprawy. Zmiana godzin otwarcia zakładów, wydawania dań firmowych, organizacja zakładów prowadzących sprzedaż obiadów na wynos — oto przykłady usprawniania form i techniki pracy, poza elementarnym warunkiem fachowej, grzecznej i życzliwej obsługi konsumenta.

Usprawnienie gospodarki zakładów. Organizacja miejsca pracy każdego pracownika, podnoszenie wydajności drogą wyposażenia i mechanizacji zakładów, oparcie gospodarki na ścisłym rygorze oszczędności surowców i materiałów pomocniczych i troskliwej opiece majątku społecznego — wpłynę na obniżenie kosztów własnych i zwiększenie akumulacji. Wysokość osiągniętej akumulacji stanowi sprawdzian jakości pracy i niezbędny warunek dalszego rozwoju zakładów i przedsiębiorstw.

Koordinacja, nadzór i kontrola przedsiębiorstw. Rady Narodowe, jako reprezentant i wyraziciel potrzeb i postulatów ludności, posiadać muszą decydujący wpływ na działalność przedsiębiorstw, koordynując i nadzorując ich działalność. Nie tylko kontrola ale i pomoc w uzyskiwaniu kadr, środków finansowo - materiałowych, lokali, opiniowanie i zatwierdzanie planów, bieżąca analiza wyników gospodarki, stanowić winny elementy wzajemnej współpracy, zapewniającej wykonywanie społecznej funkcji zgodnie z potrzebami terenu.

Twórcza inicjatywa pracowników ujawni niewątpliwie dalsze również istotne środki, umożliwiające wykonanie zadań żywienia zbiorowego.

Widząc przed sobą trudne zadania, pamiętać musimy, że tak jak w poprzednich okresach tak i obecnie, pracę naszą ułatwi ciągłe korzystanie z bogatych doświadczeń Związku Radzieckiego, gdzie organizacja i technika żywienia zbiorowego są wzorem, na którym opierać będziemy nasze plany i zamierzenia.

W każdym roku pokonujemy trudności, łamiemy przeszkody i osiągamy zamierzone cele. W roku bieżącym stoją do wykonania niemniej-sze trudności, ale są to trudności wyższego rzędu, świadczące o naszym postępie i ciągłym rozwoju.

TADEUSZ SZTUCKI

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Właściwa gospodarka surowcem

Ujawniające się ostatnio przejściowe braki w zaopatrzeniu materiałowym, a w szczególności pewien niedobór surowców spożywczych, zmusza nas do zwrócenia bacznej uwagi na ustawienie gospodarki surowcowej w sposób zapewniający ciągłość produkcji w zakładach, przy równoczesnym zabezpieczeniu odpowiedniej jakości posiłków.

Przyczyny powodujące braki niektórych surowców spożywczych zostały w dostateczny sposób naświetlone w referacie ob. wicepremiera Hilarego Minca i zagadnienia tego nie będziemy powtórnie analizować. Postaramy się natomiast odpowiedzieć na pytanie czy oprócz stwierdzonych braków, spowodowanych dysproporcją między produkcją rolniczą i przemysłową oraz nie sprzyjających warunków klimatycznych, istnieją dodatkowe przyczyny, pogłębiające trudności w dziedzinie zaopatrzenia.

Błędy dystrybucji

Przyczyny takie bezsprzecznie istnieją, a składają się na nie w pierwszym rzędzie niedociągnięcia dystrybucyjne. Te właśnie niedociągnięcia powodują niewłaściwe rozprowadzanie masy towarowej do poszczególnych grup zakładów żywienia zbiorowego, zarówno co do ilości, rodzaju jak i gatunku. Błędy dystrybucji stwarzają w konsekwencji niedobory lub nadmiar surowca. Niedobory uniemożliwiają wypełnienie społecznej funkcji żywienia, nadmiar zaś prowadzi do marnotrawstwa przez nadmierne zużycie surowca, albo też blokowanie go w nadmiernych rezerwach.

Przyczyna błędów w dziedzinie dystrybucji tkwi w pierwszym rzędzie w braku dokładnej znajomości ilościowych i jakościowych potrzeb żywienia w poszczególnych zakładach, przez terenowe rady narodowe oraz ministerstwa, prowadzące żywienie konsumentów w jednostkach sobie podległych. Dla określenia bowiem potrzeb na odcinku żywienia konieczne jest opracowanie planów żywienia od najniższej komórki poprzez powiat, województwo do resortu z jednej strony, z drugiej zaś strony od zakładów przez pośredniczące ogniwa do resortów, którym poszczególne grupy żywionych podlegają.

W planie żywienia winny być określone ilości żywionych, ich charakter oraz normy żywie-

nia. W zakładach żywienia zbiorowego o charakterze zamkniętym, plan żywienia opiera się na znanej ilości żywionych w każdym zakładzie i to tak konsumentów typowych jak i nietypowych (obsługa zakładu) oraz norm surowcowych, przypadających na jednego żywionego. Na podstawie tych danych istnieje możliwość określenia zapotrzebowania na poszczególne surowce. W zakładach otwartych natomiast ilość konsumentów i ich rodzaj nie są znane i dlatego plan żywienia wyprowadza się z ilości miejsc w poszczególnych zakładach oraz rotacji.

Dla właściwego więc opracowania planu żywienia w zamkniętych zakładach konieczna jest znajomość ilości żywionych, i ich potrzeby odnośnie rodzaju żywienia. Niestety, stwierdzić musimy, iż danych tych nie posiada ani MHW ani też inne ministerstwa, w których zakresie znajdują się poszczególne formy żywienia zbiorowego. Danych tych nie posiadają również terenowe rady narodowe. Jasne jest, iż w tych warunkach plan zaopatrzenia nie oparty na planie żywienia, faktycznie jest nierealny i może prowadzić często do szkodliwych uchybień.

Dla stworzenia właściwego planu zaopatrzenia istnieje konieczność pełnej znajomości ze strony zainteresowanych ministerstw oraz terenowych rad narodowych następujących elementów:

1. postulowanej ilości konsumentów i ich charakteru w każdym miesiącu na terenie każdego województwa;
2. określenia na podstawie znanej ilości konsumentów i ich charakteru, koniecznej ilości i rodzaju potraw i dodatków uzupełniających dla zaspokojenia społecznej funkcji żywienia w poszczególnych zakładach;
3. receptur określających skład surowcowy wszystkich występujących w jadłospisach potraw i dodatków uzupełniających — zgodnych z potrzebami energetycznymi, budulcowymi oraz dietetycznymi konsumentów;
4. średnich normatywów surowców, ustalonych na podstawie wzorcowych jadłospisów, uwzględniających specyfikę żywienia w poszczególnych grupach, typach i kategoriach zakładów;
5. ustalenia poszczególnych ilości, rodzajów i gatunków surowców na podstawie norm surowcowych oraz ilości potraw i dodatków uzu-

pełniających, przewidzianych do produkcji na terenie zakładów, powiatu, województwa itp.;

6. bilansu surowcowego dla koordynacji potrzebnych ilości, rodzajów i gatunków surowców do produkcji z możliwościami zaspokojenia tych potrzeb od strony dostaw;

7. określenia normatywu zapasów surowcowych, koniecznych dla zabezpieczenia ciągłości produkcji i wypełnienia planu żywienia odnośnie ilości, rodzaju i jakości.

Dokładna znajomość tych elementów zezwoli na określenie potrzeb, a więc umożliwi opracowanie realnego planu zaopatrzenia. Przy pomocy tej metody określimy nie tylko potrzeby surowcowe w zakładach o charakterze zamkniętym, lecz również i w zakładach otwartych.

Uzupełnianie niedoboru

Z opracowanego planu zaopatrzenia i porównania go z możliwościami pokrycia od strony bilansu surowcowego, wyniknie bezspornie pewien niedobór, który musi być pokryty surowcami ze źródeł pozabilansowych, a więc ze źródeł zdecentralizowanych. Uzupełnienie braków ze źródeł zdecentralizowanych jest możliwe w drodze nabycia z własnych baz surowcowych lub też w drodze zakupu z innych źródeł. Jasne jest, że z punktu widzenia potrzeb gospodarki ogólnonarodowej, należy dążyć do rozbudowy własnych baz zaopatrzenia surowcowego. Do stworzenia takich baz powinny dążyć wszystkie zakłady żywienia zbiorowego o charakterze otwartym, wszystkie stołówki oraz wszystkie zakłady żywiące konsumentów zbiorowo.

Pod pojęciem baz surowcowych rozumiemy należy: 1) własne gospodarstwa rolne, 2) tuczarnie gospodarcze przyzakładowe i rejonowe, 3) zakłady produkcyjne, wytwarzające produkty spożywcze oraz półfabrykaty gastronomiczne.

Własne gospodarstwa rolne powinny stać się poważnym źródłem, umożliwiającym pokrycie zapotrzebowania na surowce spożywcze. Podstawą w tych gospodarstwach musi stać się uprawa roślinna i hodowla zwierzęca. Pierwsze miejsce w uprawie roślin winny zająć warzywa, rośliny strączkowe, a w szczególności soja. Zakłady żywienia zbiorowego mają możliwość podjęcia pionierskiej pracy na odcinku propagandy soi, jest to bowiem poważny surowiec spożywczy.

Podstawą uprawy roślinnej w pomocniczych gospodarstwach rolnych prowadzonych przez zakłady, względnie zespoły zakładów żywienia zbiorowego winny być rośliny konieczne dla utrzymania ciągłości produkcji na wysokim poziomie kulinarnym i to przede wszystkim takich, których niedobór występuje stale lub okresowo na rynku. Szczególną więc uwagę zwrócić należy na uprawę nowalijek, hodowlę inspektową, a zwłaszcza wysokorentowną uprawę pieczarek, która jest możliwa wszędzie tam, gdzie mamy do dyspozycji piwnice i nawóz koński.

Przedmiotem hodowli zwierzęcej muszą być w pierwszym rzędzie zwierzęta rzeźne, przede wszystkim trzoda chlewna. Poza tuczem trzody

chlewnej należy specjalną uwagę poświęcić hodowli królików, nie tylko ze względu na wysokowartościowe mięso, lecz również i na cenne futerka.

Uzupełnieniem produkcji własnej winny być zakłady pomocnicze, przetwarzające warzywa, jak np. kiszarnie kapusty, ogórków, barszczu itd. oraz zakłady przetwarzające owoce na kompoty, dzemy, marmolady, susze itp.

Zaopatrzenie ze źródeł zdecentralizowanych

Należy pamiętać, że zakupy ze źródeł zdecentralizowanych nie mogą w żadnym wypadku dezorganizować rynku ani w stosunku do odbiorcy organizującego skup, ani też w stosunku do indywidualnych gospodarstw domowych. Dlatego więc zakupy ze źródeł zdecentralizowanych muszą być przeprowadzane w ścisłym porozumieniu z centralami organizującymi skup oraz terenowymi radami narodowymi. Zakup powinien odbywać się w sposób uzgodniony z centralą odpowiadającą za skup deficytowych artykułów spożywczych bezpośrednio u producenta i to w punkcie najbliższym położonym zakładu. Trzeba unikać przedłużania drogi transportu towaru i wykluczać zbędne ogniwa pośrednie. Towary tego rodzaju, jak warzywa, jaja, masło powinny przy zakupie ze źródeł zdecentralizowanych nadchodzić bezpośrednio z gospodarstwa drobnotowarowego do zakładu. Trzeba również unikać zakupów ze źródeł zdecentralizowanych na rynku miejskim, gdyż powodują one podwyżkę cen, dążąc natomiast do tego, aby zakłady żywienia zbiorowego, mające specjalnie sprzyjające warunki dla zakupu surowców bezpośrednio u producenta, były planowo zaopatrywane z tych źródeł; zakładom znajdującym się w dużych miastach, gdzie nie istnieją naturalne możliwości czynienia zakupów bezpośrednio u producentów, należy umożliwić zaopatrzenie w pierwszym rzędzie ze źródeł zcentralizowanych.

Podkreślam wreszcie konieczność wykorzystywania do produkcji własnej surowców spożywczych pełnowartościowych, które dotychczas nie były we właściwy sposób i we właściwych rozmiarach użytkowane. Zwróćmy więc uwagę na kości, których zawartość w wołowinie wynosi od 21 do 30%, w wieprzowinie od 22 do 24%, w cielęcinie od 22 do 29%. Jasną jest rzeczą, że surowiec występujący w tak poważnej ilości nie może być marnowany, tym bardziej że posiada poważne wartości odżywcze. Dla przykładu podaję, iż zawartość tłuszczu w kościach waha się od 6,48 do 27,77%. W całym szkielecie zawartość procentowa tłuszczu wynosi średnio 20,05%. Miarodajny dla wydajności tłuszczu jest sposób gotowania kości. Kości gotowane w wysokiej temperaturze pod ciśnieniem 3 do 4 atmosfer mają wydajność tłuszczu 2 do 3 razy większą przy krótszym czasie gotowania.

Wspomnieć należy również o możliwości wykorzystania wywaru z łapek drobiu, nadającego się do przygotowania rosółów i wyrobów

garmazeryjnych. Surowców takich, nie wykorzystywanych dotychczas w sposób należyty w produkcji gastronomicznej jest znacznie więcej. Podane przykłady powinny być zachętą dla gastronomików do rozszerzenia tej listy.

Dalszą możliwością przyczynienia się do rozbudowy bazy surowcowej jest zbieranie tłuszczu w zbiornikach pomyj za pomocą specjalnych osadników. Statystyka wykazała, iż istnieje możliwość zebrania na tej drodze rocznie około 900 ton czystego tłuszczu, co byłoby znaczną

pozycją w dziedzinie deficytowej puli tłuszczów technicznych.

Co do samej techniki zaopatrzenia podkreślić należy, że gospodarzem masy towarowej, przeznaczony dla żywienia zbiorowego, są terenowe rady narodowe i dlatego wszystkie zakłady żywienia zbiorowego o charakterze otwartym i zamkniętym, winny dopomagać radom narodowym do uzyskania pełnej znajomości potrzeb tych zakładów.¹⁾

HENRYK KOMITAU

Realizacja planu produkcji i obrotu

Czynniki wpływające na wykonanie planu produkcji i obrotu można wyraźnie podzielić na dwie grupy: pierwsza — to czynniki wyliczące wyłącznie z realizacji tego właśnie planu, druga — to czynniki wpływające z wykonania innych elementów planu żywienia zbiorowego. Do grupy pierwszej należą: jakość i asortyment wydawanych posiłków, ceny posiłków i ich dostosowanie do siły nabywczej; do grupy drugiej — czynniki wpływające z realizacji planu sieci, inwestycji, zaopatrzenia itd.

Przy analizie realizacji planu produkcji i obrotu należy wziąć pod uwagę trudności obiektywne w skali ogólnokrajowej, na jakie napotykały zakłady żywienia zbiorowego w II półroczu ub. roku, a które wynikały z ogólnej sytuacji rynkowej. Już dziś można stwierdzić, że zadania na odcinku realizacji planu produkcji i obrotu zostały w większości, mimo nasuwających się trudności, wykonane.

Doświadczenia roku ubiegłego

Przeanalizujemy więc doświadczenia roku minionego. Trzeba na wstępie zaznaczyć, że istniejąca sieć zakładów żywienia zbiorowego nie pokrywa pełnego zapotrzebowania ludności w wielu rejonach kraju. To, że zapotrzebowanie jest większe od produkcji zakładów, jest czynnikiem wpływającym pozytywnie na realizację planu produkcji i obrotu. Jedną z przyczyn niewykonania planu produkcji i obrotu w niektórych rejonach kraju było niezaspokojenie potrzeb konsumentów, gdyż dostarczane posiłki budziły różne zastrzeżenia co do ich jakości, asortymentu itp. Nierzadkie były wypadki, że jadłospisy dzienne były tak mało urozmaicone, że konsument nie miał właściwie żadnego wyboru, tym bardziej, że nawet posiłków w jadłospisach wyszczególnionych było często brak. Jeśli do tego wyraźnego braku troski o konsumenta dorzucimy niewłaściwą obsługę, wadliwą organizację wydawania posiłków, to jasne się staje, dlaczego plany nie mogły być zrealizowane.

Zagadnieniem specjalnym, które ma duży wpływ na wykonanie planu produkcji i obrotu jest dostosowanie cen wydawanych posiłków do siły nabywczej ludności. Jest to zagadnienie o charakterze regionalnym, inna jest bowiem siła nabywcza ludności w dużych miastach, inna w miejscowościach małych. Kierownictwo zakładów winno dokładnie przeanalizować śro-

dowisko, poziom zarobków konsumentów i do tego dostosować ceny posiłków, bowiem zaniebdanie tego przyczyniło się w poważnym stopniu do niewykonania planów produkcji i obrotu w niektórych pionach żywienia zbiorowego.

Ważnym zagadnieniem jest również sprawa sezonowości, zwłaszcza w zakładach znajdujących się w miejscowościach letniskowo-turystyczno-wczasowych. Analiza wykonania planów kwartalnych w pionie CRS wykazała na przykład, że największe natężenie obrotów osiągały zakłady wiejskie w okresie letnim, jednakże plany wielu gospód były w tym okresie zanizone, gdyż niedostatecznie odzwierciedlały wymagania sezonu. Planowanie w miejscowościach typu sezonowego wymaga dużego doświadczenia i zachowania ostrożności. Niedostateczne uwzględnienie momentu sezonowości w planowaniu miesięcznym powoduje często załamanie się wykonania planu. Dla przykładu można przytoczyć realizację planów Zakopiańskich Zakładów Gastronomicznych w okresie III i IV kwartału. Przedsiębiorstwo to na skutek niewzięcia pod uwagę momentu sezonowości niewłaściwie sporządziło plany miesięczne, a przez to nie wykonało ich.

Specjalnej ostrożności wymaga planowanie produkcji i obrotu w miejscowościach o dużym zagęszczeniu sieci szkolnictwa (np. Łódź, Warszawa, Kraków) bo w lipcu i sierpniu ma miejsce znaczny odpływ młodzieży szkolnej, która w dużej mierze korzysta z usług żywienia zbiorowego. Nie ma więc najmniejszej wątpliwości, że plany III kwartału takich miejscowości winny być odpowiednio zanizone w stosunku do innych kwartałów.

Wiele przedsiębiorstw nie wykazuje dostatecznej inicjatywy w kierunku podniesienia obrotów zakładów. Istnieją duże możliwości, aby działalność przedsiębiorstwa rozszerzyć przez organizowanie imprez rozrywkowych (koncert, dancing) stałych lub dorywczych, przez uruchamianie punktów żywienia w miejscach masowych imprez, zwłaszcza w okresie letnim.

Wnioski z naszych doświadczeń

Szczegółowa i wnikliwa analiza przyczyn niewykonania planów produkcji i obrotu w niektórych przedsiębiorstwach gastronomicznych pozwala na wyciągnięcie wniosku, że zasadni-

¹⁾ Por. instrukcję MHW Nr 10 z dn. 24.XI.1951 r.

czy wpływ na tę sprawę wywierają nie tyle czynniki wynikające bezpośrednio z wykonania tego planu, lecz czynniki wypływające raczej z realizacji pozostałych elementów planu. Jednym z takich czynników jest plan zaopatrzenia. W wielu wypadkach winę za niewykonanie planu zaopatrzenia ponoszą same przedsiębiorstwa terenowe, które wykazują za mało inicjatywy i energii przy zakupie surowców do produkcji i artykułów handlowych do sprzedaży. Większość przedsiębiorstw niedostatecznie wykorzystuje zakup ze źródeł zdecentralizowanych, a więc w PGR, spółdzielni produkcyjnych, od producentów rolnych. Ze sprawozdań z terenu wiejskiego wynika, że niektóre gospody dzięki racjonalnemu wykorzystaniu miejscowych źródeł zakupu potrafiły należycie zaopatrzyć się w surowce do produkcji.

Dalszym czynnikiem posiadającym zasadniczy wpływ na wykonanie planu produkcji i obrotu jest niezrealizowanie planu rozwoju sieci zakładów żywienia zbiorowego. Ścisłe powiązanie tych dwóch elementów jest główną podstawą planu ogólnego żywienia zbiorowego, a zwłaszcza operatywnych planów kwartalnych. Plan produkcji i obrotu sporządza się w oparciu o sieć zakładów istniejących i sieć zakładów planowanych do uruchomienia. Biorąc pod uwagę dynamikę rozwoju żywienia zbiorowego musimy pamiętać, że pozycja obrotów zakładów zaplanowanych do uruchomienia jest bardzo poważna i rzecz jasna, że nieuruchomienie tych zakładów w odpowiednim terminie powoduje jednocześnie załamanie się planu produkcji i obrotu. Wnioski te potwierdzają sprawozdania z realizacji planów przedsiębiorstw terenowych.

Można by przytoczyć szereg przykładów wpływu niewykonania planu sieci na załamanie się planu produkcji i obrotu. Zjawisko to miało miejsce w Kieleckich Zakładach Gastronomicznych, również w Zakładach Koszalińskich i Kaliskich. W jaskrawej formie sprawa ta wystąpiła w pracy Centr. Zarządu Przem. Mleczarskiego. Rady Narodowe w niektórych terenach nie zapewniły Ekspozyturom Wojewódzkim CZP Mlecz. przydziału lokali na bary mleczne, przez to Centralny Zarząd nie był w stanie zrealizować planu sieci, co z kolei pociągnęło za sobą niewykonanie planu produkcji i obrotu.

Poważny wpływ na realizację planu produkcji i obrotu posiada lokalizacja zakładów żywienia zbiorowego. Informacje z terenu wyraźnie wskazują na to, że zlokalizowanie zakładów żywienia zbiorowego w dzielnicach małoruchliwych, słabo zaludnionych, zdala od arterii komunikacyjnych, powoduje załamywanie się planu. Również koncentracja szeregu zakładów jednego typu blisko siebie powoduje obniżenie się obrotów przedsiębiorstwa.

Niewykonanie zadań planu inwestycyjnego, a w szczególności nieuruchomienie w terminie kredytów inwestycyjnych, następnie nierealizowanie harmonogramu otwarcia zakładów, w dużym stopniu wpływa na realizację planu produkcji i obrotu. Często są wypadki, że remont lokali planowanych do otwarcia, względnie lokali już czynnych, przekracza zaplanowany czasokres robót budowlanych o miesiąc a nawet o kilka miesięcy. Sprawozdania i meldunki z terenu, jak również głosy prasy wskazują, że niedotrzymywanie przez przedsiębiorstwa budowlane terminów zakończenia robót budowlanych w lokalach gastronomicznych powoduje załamywanie się planu produkcji i obrotu w wielu przedsiębiorstwach terenowych. Podobne wypadki mają miejsce często w nowym budownictwie.

Hamująco wpływa na wykonanie planu produkcji i obrotu również brak odpowiedniego zaplecza gospodarczego. Należy podkreślić, że niektóre zakłady posiadają możliwości powiększenia zaplecza, jednakże wskutek bądź niedbałości ze strony dyrekcji, bądź opornego stanowiska Rad Narodowych, nie czynią tego.

Poza wymienionymi trudnościami w realizacji planu produkcji i obrotu, związanymi ściśle z działalnością gospodarczą przedsiębiorstwa, generalnym powodem niedociągnięć w tej dziedzinie był brak systematycznej akcji mobilizacyjnej aparatu żywienia zbiorowego do walki o plan. Bez wątpienia, że wiele przedsiębiorstw przeprowadzało mobilizację załóg pracowników do przedterminowego wykonania planu, ale akcja ta miała miejsce przeważnie w II półroczu i nie była już w stanie nadrobić zaległości i niedociągnięć I półrocza, a zwłaszcza I kwartału.

Jednym z elementów planu produkcji i obrotu, który w większości pionów żywienia zbiorowego nie był realizowany, była struktura tego planu (stosunek produkcji własnej do globalnych obrotów). Należy w tym miejscu podkreślić, że zasadniczym kierunkiem planowania produkcji i obrotu jest stałe zwiększanie produkcji własnej zakładów, gdyż właśnie ten element realizuje zasadnicze zadania żywienia zbiorowego. Jasne jest, że niezrealizowanie planu produkcji i obrotu jest równoznaczne z niewykonaniem głównych wytycznych planu.

Bogate doświadczenia w realizacji planu produkcji i obrotu w roku 1951 winny stanowić główną podstawę planowania żywienia zbiorowego na rok 1952. Głębokie przeanalizowanie zasadniczych błędów, niedociągnięć, braków w roku ubiegłym, umożliwi jednostkom planującym lepszą i skuteczniejszą realizację planu w roku bieżącym.

mgr JÓZEF ZAWADA

Plan 6-letni drogą do socjalizmu

Zadania CZPG w roku 1952

Ubiegły rok można nazwać rokiem przełomu w żywieniu zbiorowym. Uchwały Prezydium Rządu wytyczyły wyraźnie zadania naszemu aparatowi i wskazały oraz udostępniły środki realizacji tych zadań, a szereg normatywnych zarządzeń Ministra Handlu Wewnętrznego pozwolił mu rozwinąć się do pełnego i szerokiego działania. Rok 1951 wykształcił ostatecznie zarysy organizacyjne żywienia zbiorowego w odniesieniu do wszystkich przedsiębiorstw, powołanych do prowadzenia tej akcji w skali krajowej, usystematyzował politykę w zakresie rozwoju sieci zakładów, zdecydowanie posunął naprzód działalność, opierając się mocno o słuszne zasady gospodarności, wypracowując akumulację socjalistyczną.

Ubiegły rok doprowadził do znacznego wzrostu wydajności pracy oraz w oparciu o wnikliwą analizę przebiegu procesów gospodarczych i udziału aparatu operatywnego w wykonaniu nakazanych planem działań i zadań, umożliwił wprowadzenie w roku 1952 systemu akordowoprowizyjnego wynagradzania za pracę pracowników sali konsumpcyjnej.

Świadectwem dokonanego w roku 1951 przełomu w pracy aparatu żywienia zbiorowego jest przedterminowe wykonanie rocznego planu przez CZPG w dniu 21 grudnia 1951 r., dniu urodzin Generalissimusa Józefa Stalina. Jest to konkretna, realna forma wkładu aparatu żywienia zbiorowego w dzieło realizacji zadań gospodarczych Planu 6-letniego.

Zadania na rok 1952

Jak wyglądają zadania postawione naszemu pionowi na rok 1952? Zadania planu realizować będą przedsiębiorstwa, których ilość wzrosła do 65. Podmiotem działania będą zakłady żywienia zbiorowego. Ilość ich wyrazi się wskaźnikiem 164 na koniec roku 1952 w stosunku do roku 1951, ilość miejsc konsumpcyjnych wyrazi się wskaźnikiem 169,2, obroty zaś wskaźnikiem 217. Jak widzimy, wskaźnik obrotów jest niewspółmiernie wyższy niż pozostałe wskaźniki wzrostu sieci zakładów i miejsc konsumpcyjnych. Wykonanie tak wysokich obrotów odbywać się musi w oparciu o znaczne zwiększenie obrotu na jedno miejsce konsumpcyjne dziennie i plan zakłada progresję, która wyrazi się wzrostem obrotu na jedno miejsce o 10,6%. Struktura obrotu zbudowana jest w ten sposób, iż na obrót produkcją własną przypada 60%, na obrót zaś towarami handlowymi 40%. Jest to dalsze realizowanie podnoszenia jakości żywienia, przy czym główny nacisk położony został na jak najwydatniejsze zwiększenie ilości produkowanych dań. Przedsiębiorstwa i zakłady gastronomiczne zmierzają muszą w tej dziedzinie do jak największego przekroczenia zadań.

Plan nakazuje, by ilość dań ogółem w stosunku do roku ubiegłego wzrosła 2,22 razy, w tym 51,2% winny stanowić dania typu obiadowego, resztę zaś, tj 48,8% dania z karty, barowe, prze-

kąski, napoje, lody itp. Jest to bezsprzecznie poważny krok naprzód postawiony z myślą o konsumencie, człowieku pracy, któremu zakład żywienia zbiorowego ma usługami swymi zastąpić kuchnię domową, ma zrealizować zasadę oszczędności i możliwość wydajniejszej pracy.

Zwiększenie baz surowcowych

Niezależnie od pokrycia potrzeb surowcowych ze źródeł centralnych, przed aparatem żywienia stoi ważne, bojowe zadanie zwiększenia bazy surowcowej drogą rozszerzania i rozsądnego gospodarowania gospodarstwami pomocniczymi, rozwój których zapoczątkował już rok 1951. Gospodarstwa pomocnicze umożliwią w dużym stopniu poprawę asortymentu potraw w zakładach przez wprowadzenie do jadłospisów dań wyprodukowanych z surowców, pochodzących z własnego gospodarstwa. Składać się będą na to przede wszystkim warzywa, grzyby (pieczarki), owoce, mięso wieprzowe, drób, mięso królicze oraz pewna część surowców nabiałowych.

Plan przewiduje poważny wzrost zatrudnienia w związku z kolosalnym powiększeniem terytorialnym działalności, przy równoczesnym wzroście wydajności pracy, która wyrazi się wskaźnikiem 108,2 na jednego pracownika w stosunku do roku 1951. Trzeba zaznaczyć, że największy wzrost wydajności nastąpi w barach, restauracjach, jadłodajniach, osiągając w tych typach zakładów wskaźnik wzrostu 116, 113,8 i 113,6.

Wymagania planu w zakresie akumulacji oparte są o moment postępu, jaki musi w dalszym ciągu cechować żywienie zbiorowe oraz o coraz bardziej pogłębiającą się świadomość polityczną pracowników, którzy coraz szerzej uczestniczą w ruchu współzawodnictwa i coraz świadomiej, z proletariacką zaciętością deklarują wolę jak najpełniejszego udziału w dziele budownictwa podstaw socjalizmu w Polsce, w przedterminowym wykonaniu Planu 6-letn.

Ogromna armia pracowników żywienia zbiorowego w pionie państwowym będzie wynagradzana zgodnie z obowiązującym układem zbiorowym, przy czym płace średnio wzrosną w stosunku do roku 1951 o 2,1%.

Przedstawione zasadnicze elementy planu na rok 1952 wskazują, iż jest on wysoce mobilizujący, a wykonanie jego będzie stanowiło przedmiot codziennego trudu wszystkich pracowników żywienia zbiorowego, będzie wymagało ofiarnej pracy. Mamy pewność, że zespół pracowników jest dostatecznie przygotowany i dojrzały, by zadanie to wykonać — tak jak w roku ubiegłym — przed terminem. Praca nasza musi być nacechowana nieustanną czujnością nad właściwym i słusznym realizowaniem zadań, z pełną świadomością wartości usług, jakie żywienie zbiorowe musi spełnić w stosunku do naszych konsumentów, ludzi pracy, budujących lepszą przyszłość.

LEON MACKIEWICZ

KZG na nowej drodze

Przedsiębiorstwo Państwowe KZG wykonało swój roczny plan obrotu w 102,8% do dnia 31 października ub. r., a więc na 61 dni przed terminem. Jest to niewątpliwie osiągnięcie poważne, jeśli się zważy, że KZG jako przedsiębiorstwo młode, swój okres organizacyjny przechodziło w niezwykle szybkim tempie i miało do pokonania wiele trudności. Na przedterminowe wykonanie planu obrotu wpłynęła przede wszystkim dosyć mocno rozbudowana sieć punktów żywienia podróżnych, bo i na odcinku sieci plan wykonano w 128%. Dlatego właśnie liczba miejsc konsumpcyjnych na dzień 31 października ub. r. wynosiła 179,5% planu rocznego.

Aczkolwiek wykonanie wszystkich elementów planu gospodarczego kształtowało się różnie w poszczególnych oddziałach z wyjątkiem produkcji własnej, ogólna ocena wykonania wypada pozytywnie. Niewątpliwie wyniki te zawdzięczać należy ofiarnej pracy całego zespołu pracowników operatywnych i administracyjnych.

Osiągnięcia nasze bynajmniej nie uprawniają do spoczęcia na laurach, zwłaszcza, że popełniłyśmy wiele błędów i niedociągnięć. Mielśmy też znaczne trudności w pracy, usunięcie których stanowić musi przedmiot naszej troski i bodziec do dalszych wysiłków i dalszej pracy w roku 1952. Wiemy także, że poziom wielu naszych zakładów budzi jeszcze poważne zastrzeżenia pod względem wyglądu estetycznego, sprawności i uprzejmości obsługi, higieny, troski o racjonalne zaspokojenie potrzeb podróżnego, organizacji gospodarczej i sprężystości administracyjnej.

Trudności i niedociągnięcia

Jeśli idzie o trudności obiektywne, to poza wstępnymi trudnościami organizacyjnymi, które już w znacznej mierze pokonano, na pierwszym miejscu postawić należy sprawę niedostatecznych kredytów inwestycyjnych. Dotychczasowe kredyty były niewystarczające nawet dla zaspokojenia potrzeb zakładów zaplanowanych, nie mówiąc o placówkach uruchomionych poza planem, jak również o potrzebach na budownictwo administracyjne. Jeśli weźmiemy pod uwagę dotychczasowy fatalny stan wyposażenia zaplecza i sal konsumpcyjnych oraz ich szczupłość, to zobaczymy, że brak dostatecznych kredytów dał się poważnie odczuć na różnych odcinkach, a szczególnie przy podniesieniu zdolności produkcyjnej.

Druga trudność raczej subiektywna, to nie zawsze życzliwy stosunek niektórych pracowników PKP do naszych potrzeb. Pomimo odpowiedniego zarządzenia Ministra Komunikacji i zawartej umowy pomiędzy władzami nacelnymi PKP i KZG o wzajemnej współpracy, jeszcze nie wszystkie pomieszczenia związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej zostały nam przekazane. Przykładów świadczą-

cych o niedocenianiu przez PKP zadań, jakie mają do spełnienia KZG można by przytoczyć dużo. Stwierdzić ogólnie należy, że na tym odcinku, jak również i na innych odcinkach współpracy z PKP nastąpiła znaczna poprawa w stosunku do sytuacji początkowej.

Trzecia trudność to brak lokali biurowych na stacjach dla zakładów jak również dla Dyrekcji Oddziałów KZG. Nieporozumienia kto obowiązany jest dostarczyć lokali, istnieją nadal i wskutek tego wszystkie oddziały nie mają należytych pomieszczeń, co w dużej mierze przyczyniło się do opóźnienia zorganizowania prac administracyjnych, a szczególnie do wytworzenia zaległości w księgowości (Bydgoszcz, Kraków, Lublin, Łódź, Warszawa). Z wyjątkiem Gdańska, gdzie sytuacja lokalowa poprawiła się, wszystkie inne oddziały KZG borykają się z niesłychanie ciężkimi warunkami lokalowymi, podobnie jak i w nowotworzących się oddziałach wojewódzkich — w Białymstoku, Koszalinie, Kielcach, Opolu i Rzeszowie. Trudno w takich warunkach mówić o należytej organizacji pracy, sprawnym nadzorze oraz kontroli prawidłowości i wydajności pracy.

Ważną również trudnością jest brak wykwalifikowanych i społecznie przygotowanych pracowników operatywnych, zarówno w zakresie administracji jak i na stanowiskach kierowniczych. Do chwili wyszkolenia nowych kadr, istniejące braki w tej dziedzinie ma uzupełnić przeszkolenie na kursach krótkoterminowych, kurso-konferencjach oraz szkolenie indywidualne w zakładzie pracy.

Następna trudność — to brak jednolitego układu zbiorowego pracy dla wszystkich przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. W naszej sytuacji dało się to specjalnie odczuć, gdyż zaliczkowy system opłacania pracowników KZG, oparty na układzie PDT mocno zdezaktywizowanym i niedostosowanym do naszych warunków, a nieco odmienny i mniej korzystny od innych układów, zwiększał płynność kadr, a niejednokrotnie powodował nieodpowiedni ich dobór. Sprawa zostaje częściowo rozwiązana z dniem 1 stycznia 1952 r. przez wejście w życie korzystniejszych zasad opłacania pracowników sal konsumpcyjnych. Pod koniec roku 1951 nastąpiło ujednoczenie warunków płacy dla pracowników finansowych i księgowości.

Pozostałe trudności, wynikające ze specyfiki naszego przedsiębiorstwa są następujące: niedocenywanie naszych zadań przez terenowe rady narodowe, brak własnego transportu, w wielu przypadkach znaczna odległość od źródeł zaopatrzenia, różnorodność typów zakładów, punkty sprzedaży w tym samym zakładzie z różnymi marżami i cenami, brak zaplecza gospodarczego, brak pomocniczych zakładów (przygotowalni), nie wszędzie istniejąca możliwość mechanizacji, duża sprzedaż wyrobów PMT o niskiej marży zarobkowej, różnorodność konsumentów pod

względem zainteresowań konsumpcyjnych i poziomu kulturalnego, fakt, że sale konsumpcyjne są jednocześnie poczekalniami, różne nasilenie ruchu podróżnych, ich zdenerwowanie i pośpiech, nocne awantury, wreszcie przyjeżdżające niespodziewanie wycieczki itp.

Najpoważniejszym niedociągnięciem jakie popełniliśmy w roku 1951 to niewłaściwy stosunek produkcji własnej i towarów handlowych. Jakkolwiek dyrekcja KZG już w okresie I kwartału zwracała uwagę komórkom terenowym na konieczność podniesienia wskaźnika produkcji własnej, to jednak operatyw nasz — niestety — nie wszędzie zrozumiał istotę zagadnienia, nie docenił jego powagi w gospodarce narodowej. Teren zasugerowany realizacją planu obrotu poszedł po linii najmniejszego oporu i bazował na sprzedaży towarów handlowych. Z tego też powodu nie wykorzystaliśmy w porze letniej możliwości uruchomienia produkcji lodów, podstawowe posiłki nie zawsze były w odpowiedniej ilości, niejednokrotnie podawane po długim oczekiwaniu i w sposób niezgodny z wymaganiami higieny. O ile w większych naszych zakładach spotyka się przekąski i kanapki, o tyle w zakładach małych widzi się tylko piwo i papierosy. Tymczasem utrzymanie podstawowych posiłków gorących w każdej placówce o większym natężeniu ruchu podróżnych, wprowadzenie sprzedaży kanapek i napojów gorących (herbata, kawa) we wszystkich punktach zewnętrznych i wewnętrznych zakładu niewątpliwie zwiększy produkcję własną, dając przez to lepsze zaspokojenie potrzeb i zapewni planowaną akumulację.

Na oddzielną wzmiankę zasługuje sprawa wydajności pracy. Bo jakkolwiek mamy tu osiągnięcia pozytywne (wydajność na pracownika wynosi ogółem 5.565 zł miesięcznie przy planowanych 4.457 zł) to jednak obserwowaliśmy i objawy niezdrowe. Tak np. w okresie zaburzeń rynkowych można było utrzymać obroty i obsługę konsumenta na wyższym poziomie, gdyby się myślało i starało o artykuły spożywcze, z których można by zrobić szeroki asortyment przekąsek czy odpowiednich dań, dokonując różnych przerobów. W naszych zakładach nie było niestety i nie ma takiego podejścia. Sprzedajemy to co mamy, a mamy to co nam dają. Ciągłe jeszcze cierpimy na brak żywej inicjatywy i energii kierowników placówek i personelu opratynego. Toteż musimy stwierdzić, że zarówno osiągnięte obroty jak i wydajność pracy nie są maksymalnymi dla KZG i nie stanowią obrazu wykorzystania pełnej zdolności eksploatacyjnej przedsiębiorstwa.

Przedsiębiorstwo nasze pod naciskiem opinii publicznej i czynników administracyjnych rozpoczęło działalność eksploatacyjną z ogromnym rozmachem, a bez należytego przygotowania w terenie. W tych warunkach i dobór kadr, zwłaszcza kierowniczych, był często przypadkowy. Mocno niedomagała dyscyplina pracy, istniały też przerosty administracyjne, które się stopniowo likwidowało. Dzięki akcji szkoleniowej, która objęła 12 kursów i dostarczyła prze-

szkolonych 46 magazynierów, 191 bufetowych, 119 kelnerów, 93 kierowników zakładów, 81 rachmistrzów, 11 księgowych i 9 kucharzy, podnosi się poziom zawodowy i ideologiczny pracowników, a współzawodnictwo pracy daje już widoczne rezultaty. Toteż w trzeci rok Planu 6-letniego KZG wkracza z poważnym zasobem doświadczeń, co pozwala wierzyć, że zadanie swoje spełni bez powtarzania błędów roku ubiegłego.

Zadania roku 1952

Zadania nasze na rok 1952 przewidują:

1. Rozszerzenie działalności terenowej o dalsze ważniejsze placówki, z punktu widzenia ruchu podróżnych, a więc na stacjach w ośrodkach turystycznych, wczasowych, letniskowych i podmiejskich. Ogólny stan sieci zakładów na koniec roku 1952 stanowić będzie ok. 90% Planu 6-letniego, w tym przeszło 236 zakładów typu restauracyjnego.

2. Podniesienie higieny i estetyki do właściwego poziomu przez przestrzeganie higieny osobistej personelu oraz dokładne utrzymywanie czystości i porządku w salach konsumpcyjnych, jak również gruntowna poprawa warunków produkcji gastronomicznej.

3. Usprawnienie działalności zakładu, a szczególnie obsługi podróżnych przez położenie specjalnego nacisku na uprzejmą, kulturalną, fachową i sprawną obsługę, co osiągnąć można przez dobór i odpowiednie przeszkolenie ideowe i zawodowe kadr. Uwzględniony będzie dobór młodzieży ze szkół gastronomicznych ze znaczną przewagą personelu żeńskiego.

4. Racjonalne i smaczne przyrządzanie potraw przez wprowadzenie odpowiednich zestawów potraw i ścisłe przestrzeganie receptur zatwierdzonych przez MHW, przy czym receptury te uwzględniać będą możliwe urozmaicenie posiłków, opartych na zasadach racjonalizacji żywienia podróżnych z możliwym rozszerzeniem asortymentu potraw sezonowych. Podniesie się poziom metod technologicznych przez przeszkolenie kadr i odpowiedni nadzór.

5. Ubarwienie zakładów-bufetów przez wprowadzenie zasady wydawania gorących potraw i uszlachetnianie produktów spożywczych w tych punktach, gdzie zachodzi potrzeba tego i gdzie pozwalają na to warunki techniczne (wyposażenie zakładów I i II kat. w odpowiednie maszyny barowe). Przewiduje się zwiększenie produkcji własnej w stosunku do r. 1951 o 80%, co stanowić będzie ok. 115 mln. porcji, w tym 35 mln. obiadów.

6. Uhandlingowanie punktów sprzedaży zakładów przez rozszerzenie artykułów handlowych. Wprowadzenie do sprzedaży owoców i innych artykułów, niezbędnych do konsumpcji podróżnych, a ponadto zwiększenie zaopatrzenia wszystkich placówek w podstawowe surowce i napoje. W r. 1952 nastąpi wzrost obrotów z towarów handlowych w stosunku do r. 1951 o ok. 40%.

7. Powiększenie sprzedaży peronowej na stacjach węzłowych o większym ruchu pasażerskim przez wybudowanie dla tych celów odpo-

wiednich kiosków i wprowadzenie wózków peronowych oraz zastosowanie w jak najszerszym zakresie sprzedaży roznośnej. Przewiduje się w różnych miejscowościach ok. 100 kiosków i ok. 150 wózków peronowych, dostarczanych sukcesywnie. Sprzedaż więc owoców, wyrobów cukierniczych, herbaty i napojów chłodzących znacznie się zwiększy.

8. Zorganizowanie barów mlecznych na większych stacjach oraz na Górze Parkowej i Gubałówce, a na mniejszych — wprowadzenie działów przetworów mlecznych z tendencją do jak największej sprzedaży.

9. Usprawnienie ruchomych zakładów w wagonach o charakterze barowo-bufetowym z tendencją udostępnienia korzystania z nich szerokim masom podróżnych.

10. Uaktywnienie narad wytwórczych współzawodnictwa pracy w zakładach i okręgach oraz wykorzystanie pomysłów racjonalizatorskich, zastosowanie w miarę możliwości mechanizacji pracy i wykorzystanie doświadczeń ZSRR, co doprowadzi do stworzenia wzorcowych zakładów poszczególnych kategorii i przyczyni się nie tylko do usprawnienia pracy lecz także do poprawy sytuacji materialnej pracowników.

11. Ścisłejsze powiązanie terenowe kierownictwa z radami narodowymi, ośrodkami dystrybucyjnymi central handlowych, czynnikami politycznymi i społecznymi na wszystkich szczeblach, celem sprawnego realizowania planów i usuwania wszelkich trudności.

12. Uzupełnienie kadr z dopływem młodzieży i kobiet, szkolenie i podnoszenie kwalifikacji społecznych i zawodowych wszystkich pracowników oraz ustalenie właściwej obsady stanowisk i funkcji.

13. Wyprowadzenie wszelkich zaległości w księgowości w ustalonym terminie i prowadzenie jej na bieżąco w oparciu o prawidłowy materiał rachunkowy. Terminowe i prawidłowe sporządzanie wszelkich materiałów sprawozdawczych.

14. Bezwzględne przestrzeganie dyscypliny w zakresie: socjalistycznego obowiązku i wydajności pracy, funduszu płac (zaszeregowanie, przeciętna płacy i górna granica funduszu), socjalistycznej zależności służbowej, wynikającej z podziału kompetencji, wreszcie w zakresie finansowym — a więc jak najoszczędniejszej gospodarki ogólnej, która musi przynieść obniżenie kosztów własnych o 3,1% i kosztów handlowych o 14,57%.

15. Doprowadzenie pomieszczeń restauracyjnych, bufetowych itp. związanych z działalnością gastronomiczną do właściwego ich przeznaczenia i poziomu estetycznego. Przewiduje się opracowanie tego zagadnienia w skali krajowej, z uwzględnieniem jednolitości pod względem artystycznym i z zachowaniem stylu regionalnego.

16. Dalsze wyposażenie placówek w odpowiednie i niezbędne urządzenia i sprzęt gastronomiczny, w miarę możliwości o charakterze jednolitym i według znormalizowanych wzorów.

17. Ścisłejsza analiza życzeń i zażaleń — celem lepszego zorientowania się w potrzebach konsumentów oraz wyciągania odpowiednich wniosków dla zapobieżenia niewłaściwościom i różnym uchybieniom obsługi.

18. Wychowanie konsumentów — podróżnych przez oddziaływanie w czasie obsługi, odpowiednie napisy, urządzenia i sprzęt oraz wykorzystanie innych sposobności — w świetlicach, w referatach, artykułach prasowych i radiowych.

Jak wynika z powyższego — stoją przed nami zadania poważne, mocno mobilizujące i wymagające wszechstronnego wysiłku ze strony personelu operatywnego i administracyjnego.

Nowa struktura

Dla sprawniejszego funkcjonowania całego aparatu administracyjnego KZG i w celu pogłębienia rozrachunku gospodarczego, zmieniona została struktura organizacyjna naszego przedsiębiorstwa, która obecnie przedstawia się następująco: w Ministerstwie Kolei utworzony zostanie Centralny Zarząd Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, będzie on koordynował i nadzorował pracę w 17 przedsiębiorstwach wojewódzkich. Przedsiębiorstwo woj. warszawskiego obejmie swoją działalnością również teren m. st. Warszawy, a przedsiębiorstwo woj. łódzkiego teren m. Łodzi. Siedzibą przedsiębiorstw w zasadzie będą miasta wojewódzkie. Ze względu na trudności lokalowe, na które napotyka KZG, w przedsiębiorstwie woj. koszalińskiego siedzibą przedsiębiorstwa będzie Słupsk, woj. rzeszowskiego — Przemyśl, woj. zielonogórskiego — Nowa Sól, woj. kieleckiego — Skarżysko-Kamienna.

Wszystkie przedsiębiorstwa wojewódzkie będą posiadały pełną osobowość prawną, pracować będą w oparciu o własny plan gospodarczo-finansowy i na pełnym rozrachunku gospodarczym.

Taka struktura organizacyjna Kolejowych Zakładów Gastronomicznych pozwoli przyspieszyć wykonanie zadań, postawionych nam w Planie 6-letnim, w planie budowy Socjalizmu.

JAN NOWAK

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

Racjonalna pielęgnacja przechowywanych warzyw

W walce z marnotrawstwem, która toczy się na wielu płaszczyznach naszego życia gospodarczego, zagadnienie racjonalnego, a przede wszystkim oszczędnego gospodarowania w dziedzinie żywienia zbiorowego, nabiera zasadniczego znaczenia. Najmniejsza nawet cząstka produkcji jest dobrem gospodarki narodowej, a więc i naszym. Naszym też obowiązkiem jest stać na straży tego wspólnego dobra, zarówno na własnym, choćby najmniejszym odcinku pracy, jak i w skali państwowej.

Gospodarowanie w zakładach żywienia zbiorowego wymaga wiele pracy i przemyślenia, aby wszystko — większe urządzenia czy drobny sprzęt, zarówno w produkcji jak i w magazynach — było należycie wykorzystane, aby nic się nie zmarnowało.

Warunki przechowywania warzyw

W zagadnieniu gospodarki magazynowej różniamy dwie sprawy: 1) zmniejszenie strat do minimum, oraz 2) interes szerokich rzesz konsumentów. Rozważmy na razie pierwsze zagadnienie.

Trzeba pamiętać, że wszelkiego rodzaju warzywa, zgromadzone w zakładach i przeznaczone na zapasy zimowe, są to organizmy żywe, w których zachodzą nadal te same procesy życiowe, co i w czasie wzrostu, z tą tylko różnicą, że procesy te w okresie zimowym i w częściach oderwanych ze środowiska lub od rośliny macierzystej zachodzą wolniej. Wiemy, że prawie wszystkie warzywa zawierają do 95% wody, która paruje. W złych warunkach, tzn. w bardzo suchym otoczeniu i przy wysokiej temperaturze parowanie może nastąpić tak szybko, że roślina całkowicie wędnie, tracąc wartości smakowe i odżywcze. Trzeba więc stworzyć takie warunki, aby proces parowania odbywał się w stopniu jak najmniejszym. Z drugiej jednak strony, jeśli w pomieszczeniu będzie wilgotność nadmierna, będzie to sprzyjać rozwojowi wszelkich bakterii gnilnych i pleśni, która atakując magazynowane warzywa, łatwo powoduje ich gnicie. Dla całego szeregu warzyw najlepsze warunki przechowywania stwarza się przy temperaturze ok. $+4^{\circ}$ i wilgotności względnej powietrza 75 — 80%.

Drugim ważnym procesem zachodzącym w czasie przechowywania warzyw, jest ich oddychanie, przy którym wydziela się dwutlenek węgla (CO_2), para wodna oraz energia cieplna. Proces oddychania przebiega w wyższej temperaturze szybciej niż w niższej. Na skutek oddychania warzyw, temperatura otoczenia znacznie się podnosi, a nasilenie oddychania powoduje tzw. grzanie się warzyw. W konsekwencji takiego zagrzania następuje psucie się przechowywanych płodów. Należy również pamiętać, że przy intensywnym oddychaniu warzywa tracą swoje cenne własności odżywcze w postaci skrobi, cukru, a nawet witamin i związków mineralnych.

W świetle tych przesłanek teoretycznych przejrzymy zapasy warzyw, złożone w naszych magazynach. Do najtrudniejszych w przechowywaniu należą prawie wszystkie odmiany marchwi, pietruszki i selerów. Poza tym więcej uwagi poświęcić należy kapustom i cebuli. Buraki, brukiew, kalarepa, pory, są to warzywa stosunkowo bardziej odporne na warunki przechowywania, mniej są atakowane przez bakterie i pleśń. Za wyjątkiem cebuli wszystkie wyżej wspomniane warzywa mogą być przechowywane w piwnicach, albo w kopcach. Ponieważ większość zakładów żywienia zbiorowego przygotowuje sezonowe zapasy na okres najcięższych mrozów i magazynuje je najczęściej w piwnicy, więc kolejno zajmiemy się przeglądem warzyw w piwnicy.

Badania przechowywanych warzyw

Zacznijmy przegląd od najłatwiej psujących się warzyw, tj. od marchwi, pietruszki, selerów, kapusty, następnie przejdźmy do buraków ćwikłowych, brukwi, kalarepy, porów itp.

Przystępując do przyzmy względnie kopczyka z marchwią, należy włożyć wewnątrz rękę i wyciągnąć ze środka kilka sztuk. W ten sposób przekonamy się, jaka jest temperatura wewnątrz przyzmy i stwierdzimy czy marchew nie zwiędła lub nie gnije. To samo zrobimy z innymi warzywami w wyżej podanej kolejności. Gdy warzywa okażą się zwiędnięte, będzie to znaczyło, że piwnica jest za sucha i za ciepła, a więc proces parowania następuje zbyt szybko. Należy wówczas sprawdzić czy nie ma gdzie przewodów centralnego ogrzewania i natychmiast je zaizolować, a następnie zwiększyć wentylację, otwierając dłużej i częściej okna lub otwory wentylacyjne, zwłaszcza w pogodę słotną. Poza tym trzeba kropić podłogę piwnicy oraz piasek, którym przysypane są warzywa, wodą.

Co robić, gdy warzywa się psują

Gdy w czasie przeglądu okaże się, że warzywa pokryte są pleśnią i gniją, należy je przede wszystkim natychmiast przebrać, tzn. rozrzuścić kolejno wszystkie przyzmy, wybrać i usunąć nadpsute warzywa, pootwierać wszystkie okna lub otwory wentylacyjne, najlepiej podczas suchej, mroźnej pogody i po przesuszeniu na nowo ułożyć, przesypując świeżym piaskiem. Wybrane, zupełnie zepsute warzywa należy zważyć, sporządzić protokół i wyrzucić. Częściowo nadpsute oczyścić do zdrowego miejsca, złożyć w piwnicy oddzielnie i jak najprędzej wydać do działu produkcji. Po każdorazowym przebraniu piwnice należy sprzątnąć, wymieść dokładnie śmiecie, wytrzeć, spryskać podłogę mlekiem wapiennym lub posypać suchym piaskiem. Ma to na celu zapobieganie szerzeniu się zarazków, które znów mogłyby zacząć atakować zdrowe warzywa.

Gnicie warzyw może być powodowane małą odpornością niektórych odmian w obrębie omawianych gatunków, stanem ich zdrowotności w momencie magazynowania oraz warunkami w przechowalni. Jeżeli przyjęte od dostawcy warzywa były zdrowe, dobrze wysortowane i piwnica przygotowana według wszelkich wymagań, a pomimo tego psucie następuje dość szybko, może to być dowodem, że piwnica jest źle wentylowana i za ciepła. Pomimo mrozów należy więc otwierać okna i otwory wentylacyjne choćby na godzinę dziennie. Dobrze jest zrobić tzw. wentylację przeciągową, przez otwieranie okien lub otworów wentylacyjnych na przestrzał, względnie otwieranie okien i drzwi. Wentylacji takiej w bardzo mroźne dni nie można. Wietrzenie piwnic w zimie powinno być dokonywane w południe tj. w najcieplejszej porze dnia. W czasie dużych mrozów dobrze jest przy wietrzeniu zostawić okno od dołu deseczką lub tekturą, puszczając prąd powietrza do góry, a nie bezpośrednio na złożone warzywa. O ile obniżenie temperatury w przechowalni nie skutkuje i warzywa psują się nadal, trzeba je ciągle przebierać, a przede wszystkim alarmować dział produkcji, aby w swych jadalospisach uwzględniał więcej potraw jarzynowych.

Dla uratowania psujących się warzyw można zalecić sporządzenie tzw. solonek. Solonki są to warzywa lub grzyby konserwowane za pomocą soli kuchennej. Solonki takie można sporządzić w następującej proporcji 1 kg marchwi, 1 kg pietruszki, 1 kg cebuli, 0,50 kg selerów, 0,50 kg kapusty białej, 0,50 kg kapusty włoskiej, 0,50 kg kalafiorów. W braku kalafiorów należy zwiększyć ilość marchwi, pietruszki i cebuli. Warzywa te rozdrobnione na maszynce wymieszają i układają do naczynia, przesypując warstwami soli, używając na wyż. wym. proporcję 0,75 kg soli. Solonka taka natychmiast po sporządzeniu winna być wyniesiona do chłodnej piwnicy, co zapobiegnie procesom fermentacyjnym. W temperaturze od 0 do 8° można przechować solone warzywa w doskonałym stanie aż do lata.

Pielęgnowanie cebuli

Buraki ćwikłowe, brukiew, kalarepa, nie wymagają tak częstego przebierania. Należy pamiętać o obniżeniu temperatury w piwnicy do +4° i zwiększeniu wentylacji. Kapusty wymagają starannego przebierania, przy egzemplarzach psujących się należy obcinać liście i wyciąć miejsca nadpsute aż do części zdrowych.

Kłopotu może przysporzyć cebula, łatwo ulegająca psuciu i wrażliwa na warunki przechowywania. Cebulę należy przechowywać w miejscu suchym, przewiewnym, np. w magazynie z produktami suchymi lub w nieopalonej, suchej izbie. Zapasy cebuli należy układać w skrzynkach ażurowych lub też zawiesić w tzw. wiankach. Cebula w nadmiernej ciepłocie i wilgoci łatwo rośnie i psuje się. Trzeba ją często przeglądać, egzemplarze wyrosnięte i z plamami wydawać do produkcji w pierw-

szej kolejności. Cebula nadpsuta traci smak i wartości witaminowe, a wiemy przecież, że jest to dość bogate źródło witaminy C.

Pielęgnowanie przetworów warzywnych

Przy dalszym przeglądzie zimowych zapasów należy zwrócić uwagę na przetwory warzywne. Piwnice, w których znajdują się beczki z kiszoną kapustą i ogórkami powinny być chłodne i czyste. Kiszonki przechowywane w ciepłych piwnicach (powyżej 8°) łatwo się psują, kapusta robi się oślizgła, ogórki miękkie. Tylko zdrowa, jędrna, o swoistym zapachu kiszonka jest cennym, witaminowym produktem. Dla zachowania tych cech kiszonki muszą być pokryte zalewą i przechowywane w temperaturze poniżej 8°. Poza tym należy sprawdzić czy beczki stoją na drewnianych podkładach, nie zaś bezpośrednio na cementowej podłodze, czy nie przeciekają. Gdyby kapusta pokryła się pleśnią należy ją przemyć wodą, uszorować denko beczki i kamień, którym jest obciążony. Jeśli brak soku, należy beczkę zalać 2% roztworem soli, z dodatkiem 1,2% roztworu kwasu mlekowego. Kapustę należy z beczek wybierać czystą łopatką drewnianą, a powierzchnię pozostałej w beczce kapusty dokładnie wyrównać. Kapusta pozbawiona soku szybko pokrywa się pleśnią, traci smak i psuje się.

Analogicznie postępujemy z ogórkami kwaszonymi. Kwaszony ogórek o konsystencji „kalosza“, jak to często spotyka się w zakładach żywienia zbiorowego, jest niesmacznym i bezwartościowym dodatkiem do potrawy. Nie mając więc odpowiednich warunków do przechowywania kiszzonek, należy zamawiać mniejsze ilości, starając się o to, aby konsument otrzymał produkt wartościowy i smaczny, a przez to aby jak najmniejsze ilości niezjedzonych potraw wyrzucało się do odpadków.

Konserwy pomidorowe, szczaw solony, zarówno w beczułkach jak i w butelkach, powinny być często przeglądane. W przypadku pojawienia się pleśni na paście pomidorowej należy ją zaraz usunąć, a pastę przegotować. Fermentujące butelki z pomidorami również przegotować i wydawać w pierwszej kolejności do działu produkcji. Piwnice, w których znajdują się przetwory, należy starannie wietrzyć. Wszelkie „burzenie się“ i pleśnienie dobrze przygotowanych przetworów może wystąpić tylko w nadmiernie wysokiej temperaturze.

Zapasy w kopcach

O ile zakład żywienia zbiorowego posiada zapasy warzyw w kopcach, to na razie należy ograniczyć się, tak jak przy ziemniakach, do sprawdzenia temperatury wewnątrz kopca i wzmacniania lub luzowania przykrycia. Gdyby jednak mimo zluźnienia przykrycia temperatura w kopcu wynosiła wyżej 8° lub kopiec wyraźnie się zapadał, to wówczas należy go otworzyć, warzywa przenieść do piwnicy, przebrać dokładnie, o ile sprzyja temu pogoda — przesuszyć i albo na nowo zakopć albo już pozostawić w piwnicy.

mgr inż. MARIA DRAGANŃKA

Nowe formy tuczu trzody chlewnej

Problem racjonalnego wykorzystania odpadków pokonsumpcyjnych był niejednokrotnie tematem ożywionej dyskusji i znalazł wyraz w szeregu zarządzeń i uchwał. Ważności gospodarczej tego zagadnienia dała wyraz uchwała Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 11 maja 1949 r. oraz zarządzenie wykonawcze czterech ministrów, wydane w porozumieniu z Ministrem Handlu Wewnętrznego z dnia 17 kwietnia 1950 r. w sprawie obowiązku prowadzenia tuczu trzody chlewnej i zbiórki odpadków pokarmowych.

Trzeba stwierdzić, że pomimo tych wiążących uchwał i zarządzeń, zagadnienie nie znalazło właściwego oddźwięku i rozwiązania ze strony aparatu wykonawczego, którym powinien być w pierwszym rzędzie aparat żywienia zbiorowego.

Przyczyny niewykorzystania odpadków

Za zasadniczą przyczynę braku zainteresowania zakładów żywienia zbiorowego tym zagadnieniem uznać należy niezrozumienie zasad gospodarki socjalistycznej. Istniejący nadmiar żywca i pełne pokrycie zapotrzebowania zakładów na mięso i tłuszcze, przesłoniły celowość wygoszparowania dodatkowej masy towarowej. To samouspokojenie przekreśliło możliwości zwiększenia dodatkowej masy mięsno-tłuszczowej. Błąd powyższy nie może być przypisany jedynie zakładom żywienia zbiorowego, lecz stanowił wynik niedoceny ważności zagadnienia przez aparat nadrzędny zakładów. Wykorzystanie odpadków i prowadzenie tuczu nie zostało ujęte w ramy organizacyjne i aparat nadrzędny nie postawił przed aparatem wykonawczym konkretnych zadań. Ponadto nie stworzył odpowiednich warunków dla odpowiedniej popularyzacji gospodarczej celowości wykorzystania odpadków i nie zapewnił fachowej pomocy, instruktarzu i pokrycia potrzeb materiałowych. Ten stan miał miejsce nie tylko w zakładach żywienia zbiorowego, prowadzonych przez powszechnych gestorów (Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, Związek Spółdzielni Spożywców, Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, CRS „Samopomoc Chłopska“ i inni), ale także w społecznych zakładach prowadzących żywienie zbiorowe o charakterze zamkniętym (szpitale, Fundusz Wczasów Pracowniczych, zakłady pomocy społecznej itp.).

Zagadnienie wykorzystania odpadków nabrało specjalnej ostrości w drugiej połowie ubiegłego roku, gdy na skutek złych warunków klimatycznych, niektóre obszary naszego kraju odczuwały brak dostatecznej ilości paszy treściwej. Brak paszy ograniczył rozmiary hodowli bydła i trzody chlewnej oraz spowodował ograniczenie pokrycia wzrastających potrzeb konsumentów na mięso i tłuszcz. Zakłady żywienia zbiorowego, jako poważny odbiorca tych su-

rowców, odczuły wówczas również braki w pełnym pokryciu zapotrzebowania na mięso i tłuszcze. Istniała możliwość złagodzenia tej sytuacji we własnym zakresie, przez stworzenie we właściwym czasie tuczu na bazie odpadków pokonsumpcyjnych. Przekreślenie tej możliwości było wynikiem krótkowzrocznej polityki gospodarczej poszczególnych przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, prowadzonej w okresie poprzednim.

Wspomniane już trudności paszowe spowodowały konieczność mobilizacji wszelkich możliwych dodatkowych źródeł dla pokrycia powstałego deficytu. Niewątpliwie jednym z poważnych źródeł mogących powiększyć bazę paszową stało się wykorzystanie odpadków pokonsumpcyjnych.

Uchwała Prezydium Rządu z dnia 29. IX 51 w sprawie dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa oraz wydane w wyniku tej uchwały zarządzenie z dnia 12 grudnia 1951 r. Nr 195 Prezesa Rady Ministrów, Przewodniczącego PKPG, Ministra Handlu Wewnętrznego oraz Prezesa Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji, w porozumieniu z Ministrem Finansów — stanowi przełom w dotychczasowej gospodarce odpadkami pokonsumpcyjnymi.

Tuczarnie przyzakładowe i rejonowe

Omawiane zarządzenie precyzuje w sposób konkretny, że wszelkie odpadki pokonsumpcyjne mają być wykorzystywane dla tuczu trzody chlewnej, ustalając jednocześnie formy prowadzenia tego tuczu. Zgodne z brzmieniem § 2 zarządzenia, tucz trzody chlewnej winien być prowadzony przez zakłady żywienia zbiorowego bądź w tuczarniach przyzakładowych, bądź też w tuczarniach rejonowych.

Tuczarnie przyzakładowe organizować należy wszędzie tam, gdzie pozwalają na to warunki zabudowy gospodarczej i sanitarno-higieniczne. Możliwość zakładania tuczarni przyzakładowych mają więc w pierwszym rzędzie zakłady prowadzone przez CRS „Samopomoc Chłopską“, ZSS, domy Funduszu Wczasów Pracowniczych, pomocy społecznej, resortu Ministra Zdrowia itp. Ta forma tuczu powinna być stosowana w jak najszerszym zakresie, jako najbardziej ekonomiczna i nie wymagająca dużego nakładu środków materiałowo-finansowych. Prowadzenie tuczu przyzakładowego pozwala na uniknięcie wydatków związanych z transportem odpadków i prowadzeniem odrębnej administracji.

Tuczarnie rejonowe przewidziane są natomiast dla zespołu zakładów położonych w dużych miastach, które nie mają warunków dla prowadzenia tuczu przyzakładowego. Tuczarnie rejonowe winny być prowadzone i administrowane przez przedsiębiorstwo żywienia zbiorowego, działające na terenie danego miasta lub rejonu. Jeśli na danym terenie działa

kilka przedsiębiorstw, to właściwym do prowadzenia tuczarni jest to, które dysponuje największą ilością zakładów, co jest równoznaczne z wygospodarowaniem największej ilości odpadków. Pozostałe przedsiębiorstwa obowiązane są wówczas przekazywać do tuczarni rejonowej odpadki niewykorzystane we własnym zakresie.

O wyborze jednej z form tuczarni decyduje Prezydium WRN. Zrozumiałe jest, że uruchamianie tuczarni przy zakładach może mieć miejsce tylko wówczas, gdy istnieje nadmiar odpadków pokonsumpcyjnych, które nie mogą być w całości wykorzystane dla tuczu przemysłowego, prowadzonego bądź przez Centralę Mięsną bądź przez Państwowe Gospodarstwa Rolne. Nakłada to tym samym obowiązek na zakłady żywienia zbiorowego nie prowadzące własnego tuczu, odprowadzania odpadków do tuczarni przemysłowych.

Gospodarstwa pomocnicze

Zarządzenie przewiduje ponadto, że przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego poza prowadzeniem tuczarni przy zakładach bądź rejonowych mogą tam, gdzie warunki na to pozwalają, prowadzić również gospodarstwa pomocnicze, np. ogrodowo-warzywnicze, hodowlę królików, drobiu itp. § 11 zarządzenia przewiduje w tym celu przekazywanie w zarząd i użytkowanie tuczarniom rejonowym ośrodków rolnych. Potrzebne kredyty tak organizacyjno-rozruchowe jak i środki inwestycyjne, postawione zostaną do dyspozycji przedsiębiorstw, zgodnie z trybem określonym w § 10 zarządzenia.

Formy organizacyjno-prawne tuczarni zostały również uregulowane zarządzeniem z dnia 12 grudnia 1951 roku. Tuczarnie przyzakładowe stanowią wewnętrzne komórki organizacyjne zakładów przy których są prowadzone i działają według zasad wewnętrznego ograniczonego rozrachunku gospodarczego. Tuczarnie rejonowe natomiast działają według zasad wewnętrznego pełnego rozrachunku gospodarczego.

Premie dla pracowników

Pracownicy zatrudnieni przy zbiórce, segregacji i zabezpieczeniu odpadków oraz przy tuczu trzody chlewnej, otrzymują specjalne premie, stanowiące dodatkowy bodziec do rozszerzenia tej działalności. Dalszym i najważniejszym bodźcem dla zakładów i przedsiębiorstw żywienia zbiorowego jest przepis § 6 zarządzenia o następującym brzmieniu: „Produkcja tuczarni przyzakładowych i rejonowych przeznaczona jest na uzupełnienie zaopatrzenia zakładów (punktów) żywienia zbiorowego poza przydziałami należnymi im stosownie do planu zaopatrzenia“.

Widzimy więc, że zarządzenie z dnia 12 grudnia 1951 r. uregulowało najważniejsze zagadnienia związane z wykorzystaniem odpadków pokonsumpcyjnych, a mianowicie: obowiązek

zbiórki i zabezpieczenia odpadków, formę ich wykorzystania, zasady organizacji tuczarni, zabezpieczenie warunków i środków dla ich prowadzenia, wynagradzanie pracowników zatrudnionych przy tuczu i zbiórce odpadków, przeznaczenie wygospodarowanej masy mięsno-tłuszczowej dla potrzeb zakładów.

Mobilizacja aparatu

Wszystkie więc dotychczasowe przeszkody i trudności, hamujące rozwój tuczu i wykorzystanie odpadków, znalazły konkretne rozwiązanie w omawianym zarządzeniu. Nadaje ono kierunek i formy dalszego rozwoju tuczu trzody chlewnej, zapoczątkowanej przez zakłady żywienia zbiorowego. O tym, że istnieją jeszcze ogromne niewykorzystane możliwości w tej dziedzinie, świadczy fakt, że w okresie półtorarocznym stan tuczu w zakładach żywienia zbiorowego o charakterze otwartym wynosił około 1500 sztuk, a w okresie od września do końca ubiegłego roku, na skutek podjętej mobilizacji, ilość ta wzrosła do 15 tysięcy sztuk.

Dziesięciokrotny wzrost w okresie czterech miesięcy ubiegłego roku daje gwarancję, na tle wspomnianego zarządzenia, dalszego silnego wzrostu w roku bieżącym i doprowadzenia stanu tuczu na koniec roku do przewidywanej ilości 80 tysięcy sztuk.

Osiągnięcie i przekroczenie tego wyniku jest możliwe i realne, wymaga jednak pełnego zainteresowania i mobilizacji aparatu wykonawczego, który otrzymać musi odcinkowe mobilizujące zadania. Warunkiem powodzenia w wykonaniu tego, tak ważnego z punktu gospodarczego zadania, jest stała, systematyczna działalność nad ulepszaniem form tuczu gospodarczego i właściwym wykorzystaniem odpadków. Sprawa ta winna znaleźć wyraz w planowaniu długofalowym, zapewniając dla zakładów żywienia zbiorowego, niezależnie od kształtowania się sytuacji rynkowej, możliwość dysponowania własną bazą mięsno-tłuszczową.

Zadania te winny być przez przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego postawione przed aktywnym pracowniczym wszystkich szczebli i komórek i stać się przedmiotem narad gospodarczych w celu szybkiego rozwiązania zagadnienia zaopatrzenia własnych zakładów z własnych źródeł surowcowych.

Prowadzenie tuczu przez zakłady żywienia zbiorowego opartego na wykorzystaniu odpadków pokonsumpcyjnych z tych zakładów nie wyczerpuje jeszcze możliwości zwiększenia rozmiaru tuczu, nawet przy całkowitym wykorzystaniu odpadków. Istnieje bowiem drugie jeszcze źródło powstawania odpadków — gospodarstwa indywidualne.

Żywienie trzody chlewnej odpadkami

Celem właściwego użytkowania odpadków należy racjonalnie organizować ich zbiór i dostawę. Przy zbiorze i sortowaniu należy zwrócić baczną uwagę, aby nie ulegały one zanieczyszczeniu szkodliwymi domieszkami, jak szkłem, odłamkami porcelany, papierami, użytymi żyletkami, popiołem lub — co zdarza się często w odpadkach kuchennych ze szpitali — opatrunkami, lekarstwami i odczynnikami chemicznymi. Zbiorniki odpadków, najlepiej blaszane, powinny być tak skonstruowane, aby można je było szczelnie zamykać, czyścić i odkażać. Odpadki należy codziennie wywozić z punktów zbiorczych, by nie ulegały zepsuciu.

Dane zebrane z dużych restauracji i stołówek wykazują, że przeciętna ilość odpadków przy sporządzaniu 1.000 obiadów przy użyciu 1.250 kg surowca wynosi około 20%, czyli 250 kg. Źródłem odpadków są przede wszystkim stołówki, restauracje, gospodarstwa rolne i warzywnicze, szpitale, kuchnie prywatne i wojskowe itp.

Wartość odżywcza odpadków

Skład i wartość odżywcza odpadków są bardzo nierównomierne i zależą oczywiście od sposobu odżywiania się ludności rejonu zbiorczego. I tak np. w rejonie Moskwy masę odpadków stanowią: 19% kości, 30% ziemniaków, 24% warzyw, 8% chleba, 19% odpadków rybnych. Odpadki te zawierają 65—85% wody. W ich suchej masie po odrzuceniu kości i ości ryb, przeważają węglowodany. Strawność jest duża — do 90%. Ogólna wartość odżywcza waha się w zależności od zawartości suchej masy. Na ogół przyjmuje się, że 1 kg suchej masy tych odpadków odpowiada pod względem wartości odżywczej 1 jednostce pokarmowej. Na 1 jednostkę przypada więc przeciętnie około 5 kg zmieszanych surowych odpadków kuchennych i restauracyjnych.

Jest rzeczą stwierdzoną zatem, że odpadki kuchenne i restauracyjne są dobrą paszą dla trzody chlewnej i to zarówno w stanie świeżym jak i po przerobieniu na mąkę. Ten ostatni sposób znajduje coraz większe zastosowanie, szczególnie w większych miastach i ośrodkach przemysłowych, gdzie trudno w ciągu jednego dnia dostarczyć całą ilość odpadków do tuczarni trzody chlewnej. Poza tym w ośrodkach takich uzyskuje się znaczne ilości nader cennych jako pasza odpadków z piekarni, masarni, mleczarni, z fabryk cukierniczych, rzeźni i innych przedsiębiorstw przemysłu spożywczego. Odpadki te, podobnie jak i kuchenne, przerabia się przy pomocy suszenia, przetwarzając ni nadający się do transportu i szybko psujący

się surowiec na trwałą i treściwy produkt pastewny.

Technika skarmiania odpadków kuchennych w znacznym stopniu uwarunkowana jest ich składem chemicznym i właściwościami fizycznymi. Przydatność odpadków do tuczu trzody chlewnej badano w szeregu doświadczeń tak z dodatkiem zboża i innych pasz, jak i bez tego dodatku. Doświadczenia te wykazują, że najlepiej opłaca się skarmianie odpadków z 0,50 — 1 kg dodatkiem zboża na 1 sztukę dziennie, ponieważ bez tego dodatku zużycie paszy na przyrost 1 kg żywej wagi jest większe, a opas tuczników trwa około 1 miesiąca dłużej.

Przyrządzanie odpadków

Należy pamiętać, że ze względu na bezpieczeństwo niedopuszczalne jest spasanie wszelkiego rodzaju odpadków bez uprzedniego ich przygotowania. Gotowanie polepsza jakość i smak odpadków. Tłuszcz wypływający na powierzchnię odpadków w czasie ich gotowania powinien być zbierany i oddawany dla celów przysłowych (wyrób mydła, smarów itp.). Świnom nie należy dawać tłuszczu, gdyż powoduje on zaburzenia w trawieniu (biegunka).

Najbardziej właściwym sposobem wykorzystania odpadków w żywieniu trzody chlewnej jest skarmianie odpadków sortowanych według ich wartości pokarmowej na trzy grupy, a mianowicie: grupa I — odpadki warzyw, ziemniaki, obierzyny z ziemniaków, nać z marchwi, rzepy, karpiele itp.; grupa II — odpadki o dużej zawartości węglowodanów, o małych ilościach włókniaka i białka, jak kawałki chleba, resztki potraw mącznych, gotowanych ziemniaków itp.; grupa III — odpadki o wysokiej zawartości białka, jak: odpadki mięsne, rybne, groch, fasola itp.

Sposoby skarmiania odpadków

Sortując odpadki według ich przynależności do powyższych grup, należy stosować trzy różne sposoby ich skarmiania.

Grupa I.: odpadki te o dużej zawartości węglowodanów i włókniaka, znajdują się zwykle w gospodarstwach wiejskich, posiadających ogrody warzywne lub polową uprawę warzyw. W skład tych odpadków, wchodzi jak już wspomniano, różne części warzyw jak: liście kapusty, nać i główki marchwi, buraków, brukwi, rzepy itp., oraz drobne ziemniaki i obierzyny z ziemniaków, które często stanowią do 90% masy odpadków. Jest to podstawowa część dziennej normy dla świń. Ze względu na dużą

zawartość włókniaka należy je spasać z dodatkiem pasz treściwych.

Odpadki grupy I najlepiej skarmiać tucznikami od 30 kg żywej wagi, zadając je do woli — ile tylko zjedzą, z dodatkiem mieszanki, w skład której wchodzi 85% śruty jęczmiennej i 15% mączki rybnej. Mieszanke tę zadaje się tucznikom w ilościach, zależnych od ich wagi, a mianowicie: tucznikom do 30 kg wagi żywej — 1 kg dziennie, przy wadze od 30 do 50 kg — 1,5 kg dziennie, przy wadze od 50 do 75 kg — 2 kg dziennie i powyżej 75 kg — 2,5 kg dziennie.

Zwierzęta żywione w ten sposób mają w pełni pokryte zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i rozwijają się normalnie. Można również skarmiać te odpadki przy dodatku tylko 1 kg wspomnianej mieszanki treściwej przez cały okres tuczu, ale należy się wtedy liczyć z powolniejszym przyrostem wagi, gorszym wykorzystaniem paszy i dłuższym okresem tuczu.

Grupa II — odpadki tej grupy składają się w 70 — 80% swej masy z gotowanych ziemniaków i warzyw, kawałków chleba, resztek potraw mącznych itp. Zawierają one duże ilości węglowodanów, przy niskiej zawartości białka i włókniaka. Ten typ odpadków zbieranych z restauracji, stołówek, szpitali, koszar i kuchni prywatnych, może stanowić podstawę żywienia wszystkich typów trzody, ale dla zwierząt hodowlanych i młodych odpadki te muszą być uzupełnione mieszanką treściwą, posiadającą wysoką zawartość białka. Bardzo pożądany jest również niewielki dodatek świeżej paszy zielonej lub dobrej kiszonki.

Tuczniki od 30 kg wzwyż mogą otrzymywać te odpadki do woli wraz z 1 kg dodatkiem młodej zielonki lub kiszonki oraz 1 kg mieszanki treściwej o tym samym składzie jak w grupie I.

Grupa III. Ten typ odpadków zawiera w swojej masie ok. 50% składników o dużej ilości białka, a więc odpadków rybnych, mięsnych, grochu i fasoli. Resztki stanowią gotowane ziemniaki i warzywa, resztki potraw mącznych oraz odpadki przemysłów: cukierniczego, piekarnianego i młynarskiego. Są to więc odpadki najcenniejsze pod względem zawartości składników pokarmowych, a w skład ich wchodzi duże ilości białka i węglowodanów. Stanowią one idealną paszę dla świń, którą można skarmiać dowoli, bez jakichkolwiek dodatków. Zdarza się jednak często, że ze względu na dużą koncentrację strawnych składników odżywczych w odpadkach tej grupy zachodzą przy ich skarmianiu zaburzenia w trawieniu, co powoduje wolniejszy przyrost żywej wagi. Aby tego uniknąć należy spasać odpadki tej grupy z dodat-

kiem świeżej paszy zielonej lub kiszonki wraz z niewielką ilością mieszanki treściwej, o wysokiej zawartości włókniaka, witamin i soli mineralnych. W skład takiej mieszanki wchodzi: śruta jęczmienna — 45%, otręby żytnie 30% mączka z lucerny — 15%, mączka rybna — 10%.

Odpadki grupy III zadajemy tucznikom o wadze od 30 do 75 kg żywej wagi, z dodatkiem 1 kg otrąb żytnich lub pszennych gorszego gatunku oraz 1 — 2 kg świeżej zielonki lub kiszonki. Tucznikom ponad 75 kg żywej wagi zadajemy je w dowolnej ilości, wraz z dowolną ilością świeżych zielonek, względnie w okresie zimowym z dowolną ilością kiszonek pierwszorzędnej jakości.

W przytoczonych przykładach mieszanki zastąpić możemy mączką rybna, mlekiem chudym w ilości 1,5 litra mleka na każde 100 g mączki.

Do tuczu odpadkami kuchennymi nadają się najlepiej warchlaki w wieku 4 — 6 miesięcy, o wadze 30—40 kg. Przewód pokarmowy świń w tym wieku jest już bowiem dostatecznie rozwinięty dla przyjęcia objętościowej paszy, jaką są odpadki kuchenne.

Warchlaki przeznaczone na tucz należy możliwie wcześniej zacząć przyzwyczajać do wykorzystywania pasz objętościowych i soczystych. W lecie należy puszczać je na pastwiska lub zadawać zielonki, a w zimie — okopowe (buraki, marchew, brukiew), siano motylkowych, kiszonki i plewy z dodatkiem pasz treściwych.

Dla chudych warchlaków o wadze początkowej około 50 kg tucz odpadkami trwa od 4 do 5 miesięcy. Przeciętny przyrost dzienny waha się w granicach od 300 do 600 g. Przez stosowanie pasz dodatkowych można przyrost ten znacznie powiększyć i tuczenie przyspieszyć. Sole mineralne oraz mączka z siana roślin motylkowych powinny być stale dostępne dla tuczników. *)

dr ZBIGNIEW DĄBCZEWSKI

Literatura:

- H. Malarski — Żywienie trzody chlewnej na bekony. Warszawa 1950.
- L. Popow — Kormlienije sielskochozajstwiennych žiwotnych. Moskwa, 1946.
- H. Wacker — Schweinemast mit wirtschaftseigenen Futtermitteln. Berlin, 1938.
- A. Leroy — Le Porc. Paris, 1937.
- Fishwick V. C. Pigs their breeding, feedeng and management. London 1950.
- Lauridsen L. Svineavl og Swinefording. Kopenhagen, 1945.

*) Przep. Red.: W następnym numerze zamieścimy artykuł ob. Wiesława Polkowskiego na temat hodowli trzody chlewnej przy zakładach żywienia zbiorowego. W artykule tym znajdują czytelnicy wiele praktycznych wskazówek z tej dziedziny.

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

Współpraca ośrodków produkcyjnych w zakładzie

Proces produkcyjny w zakładzie zbiorowego żywienia składa się z dziesiątek i setek drobnych czynności. Staranna analiza wszystkich części składowych procesu produkcyjnego powinna nasunąć kierownictwu zakładu wnioski co do usprawnienia poszczególnych komórek produkcyjnych i możliwie ścisłego zespolenia podstawowych elementów pracy, na którą składają się: magazynowanie, obróbka mechaniczna, przeróbka termiczna, wydawanie potraw oraz mycie i dezynfekcja naczyń.

Zanim przejdziemy do szczegółowszego omówienia pracy tych ośrodków, musimy stwierdzić, że kierownictwa zakładów gubią się często w szczegółach, nie ogarniając całości i nie zdając sobie sprawy, że gmatwanie i krzyżowanie dróg produkcji, które przebiegają poprzez wszystkie etapy obróbki i przeróbki do konsumenta w postaci gotowego dania, prowadzą do zatorów, blokujących pracę poszczególnych komórek produkcyjnych. Toteż kierownictwo zakładu gastronomicznego, szczególnie dużego, nie powinno nigdy uznać, że zrobiło wszystko co było można zrobić dla usprawnienia przedsiębiorstwa, gdyż zawsze można dolożyć starań w kierunku jeszcze staranniejszego powiązania funkcjonalnego komórek, jeszcze większego zmechanizowania pracy, jeszcze bardziej racjonalnego ustawienia i wykorzystania maszyn. W zakładzie gastronomicznym nie ma granic dla racjonalizatorstwa i mechanizacji.*

1. Magazynowanie. Przyjęcie surowca z głównych magazynów zakładu do magazynów podręcznych i chłodni poszczególnych komórek produkcyjnych oraz przekazanie surowca do obróbki i przeróbki.

Jednym z pierwszych etapów drogi surowca jest dostarczenie go do zakładu produkcyjnego i przechowanie czyli magazynowanie. Powiązanie magazynu z pozostałymi komórkami zakładu polega na posiadaniu w magazynie takiej ilości surowca, aby mogła być zagwarantowana ciągłość produkcji i utrzymanie jej wartości na należytych poziomach. Przekazywanie produktu z magazynów zakładu do działu produkcji musi być zgodne pod względem czasu i ilości z cyklem produkcyjnym zakładu.

2. Obróbka mechaniczna — to mycie, oczyszczanie, rozdrabnianie, rozbiórka, trybowanie, luzowanie, patroszenie dokonywane w poszczególnych przygotowalniach wydzielonych przestrzennie dla pewnych kategorii surowca. Obróbka mechaniczna występuje również częściowo w garmazerni. Pod pojęciem obróbki mechanicznej rozumiemy zarówno obróbkę maszynową jak i częściowo ręczną, która ma na celu przygotowanie produktu do cieplnej lub

zimnej przeróbki. Obróbka mechaniczna jest miejscem, gdzie mechanizacja procesów produkcyjnych może i powinna być posunięta jak najdalej. W niektórych wypadkach obróbka mechaniczna doprowadzi potrawy do stanu, który będzie wymagał tylko ostatecznego wykończenia.

3. Przeróbka termiczna. Jest to podgrzewanie, gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, blanszowanie itd. Działanie za pomocą niskiej temperatury ma miejsce w garmazerni.

4. Wydawanie potraw. Jest to zamknięcie cyklu produkcyjnego, ma jednak poważny wpływ na tempo przeróbki termicznej. Przy wydawaniu potraw nasuwa się konieczność wyposażenia miejsca wydawania potraw w urządzenia, które umożliwiłyby zachowanie właściwej temperatury dań gorących lub zimnych. Zatory i opóźnienia w wydawaniu i odbiorze gotowych potraw są jednym z najszkodliwszych objawów w przedsiębiorstwie gastronomicznym, gdyż nie tylko zniechęcają konsumenta do danego zakładu i zmniejszają przelotowość placówki, lecz również dezorganizują pracę w komórce obróbki cieplnej działu produkcyjnego. Personel kuchenny na skutek zatorów w odbiorze musi opiekować się wtedy daniami nieodebranymi, przez co może zaniedbać czynności bieżące. Należałoby się zastanowić czy do usprawnienia pracy w tej dziedzinie nie przyczyniłoby się umieszczenie w jadłospisach komentarza przy poszczególnych daniach, podającego termin, w jakim zamawiana potrawa może być otrzymana.

5. Mycie i dezynfekcja naczyń. Czynności tego ośrodka zasadniczo nie wchodzi w skład technologii procesu produkcyjnego, niemniej jednak są z tym procesem związane przestrzennie i funkcjonalnie. Niedostarczenie na czas czystych naczyń do miejsca wydawania potraw może spowodować zablokowanie ekspedycji na dłuższy okres czasu, co zdeorganizuje pracę w ośrodku obróbki termicznej, a nawet częściowo może wpłynąć ujemnie na przebieg prac przygotowawczych. Prawidłowe funkcjonowanie i wysoka higiena pracy tego ośrodka musi być otoczona specjalną opieką.

• Powiązania funkcjonalne komórek działu produkcji

Omawiając poszczególne ośrodki funkcjonalne działu produkcji, trzeba stwierdzić, że ich lokalizacja wpływa na zdolność produkcyjną i możliwość pełnego wykorzystania mechanizacji.

Należy mieć dobrany zestaw sprzętu i właściwy stopień zmechanizowania poszczególnych ośrodków funkcjonalnych jest niemniej ważny dla wypełnienia zadań produkcyjnych jak rozplanowanie przestrzenne. Wyposażenie w sprzęt zmechanizowany poszczególnych ośrodków pracy musi być przemyślane i oparte na znajomości

* Redakcja „Żywienia Zbiorowego“ chętnie będzie drukować uznane pomysły racjonalizatorskie. (Przyp. Red.).

ści zadań poszczególnych komórek na odcinku obróbki masy towarowej, aby nie nastąpiło przeinwestowanie. Jeżeli przeinwestujemy wstępną obróbkę surowca, to wówczas kuchnia nie nadąży przerobić otrzymanej masy towarowej, przez co cenne maszyny będą miały nadmiar godzin przestoju. W tych warunkach może produkcja maszynowa i koszt utrzymania maszyn wypaść drożej niż praca ręczna. Taka sama sytuacja może również powstać w wypadku przeinwestowania kuchni, a niedoinwestowania ośrodków obróbki mechanicznej.

Należyte rozwiązanie przestrzenne zakładu i zmechanizowanie da wtedy pożądane rezultaty, kiedy zakład będzie kierowany i obsługiwany przez personel, który będzie z sobą wzajemnie współpracował. Praca całości zakładu i każdego z ośrodków musi być oparta na pla-

nach pracy poszczególnych komórek, ujętych w harmonogramy. Każda komórka produkcyjna powinna mieć ponadto wewnętrzny regulamin, ściśle określający jej zadania i stopień współpracy z innymi komórkami.

Istotnym warunkiem podniesienia wiedzy fachowej pracowników, a przez to ściślejszego powiązania i skoordynowania poszczególnych komórek produkcyjnych, jest ustalenie i wprowadzenie minimów technicznych wiadomości dla każdego pracownika. Radzieckie zakłady zbiorowego żywienia zawdzięczają swój wysoki poziom dbałości o kadry przez ustawiczne szkolenie i doszkalanie i przez stwarzanie dla poszczególnych grup pracowników coraz wyższych minimów technicznych.

JANINA POPLAWSKA

Centralna rozbieralnia mięsa

Najwięcej skomplikowaną pracą w zakładach żywienia zbiorowego jest prawidłowa rozbiórka mięsa. Aby więc odciążyć poszczególne zakłady pionu CZPG od tej pracy, rozbiórka mięsa odbywać się będzie w centralnej rozbieralni.

Scentralizowanie pracy przy rozbiórce mięsa daje duże korzyści, które można ująć w następujące punkty:

1. **Zmniejszenie nakładu surowca i zmniejszenie ilości odpadków.** Prace rozbiórkowe prowadzone są w centralnej rozbieralni przez fachowców, którzy doprowadzają rozkrusz i ubytek mięsa tylko do koniecznego minimum. Oszczędność w tej dziedzinie nie jest bynajmniej drobiazgiem. Wiemy, że rozkrusz przy rozbiórce przeprowadzanej w zakładach, często przez niefachowców, sięga do 1,3% surowca. Rozkrusz natomiast przy rozbiórce przeprowadzanej przez fachowca wynosi około 0,5%. Rozbierając zatem 1000 kg mięsa przez specjalistów i przy stosowaniu wszystkich potrzebnych narzędzi w rozbieralni centralnej — będziemy mieli ubytek najwyżej 5 kg mięsa, podczas gdy przy tej samej ilości mięsa rozbieranej w zakładach — ubytek ten zwiększa się do ilości ok. 13 kg. W skali rocznej — oszczędność ta narasta do kilku lub nawet kilkadziesiąt ton dla poszczególnych przedsiębiorstw. Przy rozbiórce mięsa przeprowadza się oddzielenie mięsa od kości, czyli tzw. trybowanie mięsa. Czynność ta powinna być przeprowadzona bardzo dokładnie, czyli że na kościach nie powinno pozostawać mięso. Z braku fachowców trybowanie w zakładach rzadko jednak jest dokładne i na kościach zostaje dużo mięsa (ok. 4%), co automatycznie zmniejsza ilość mięsa bez kości. Przy trybowaniu mięsa przez fachowca, na kościach pozostaje ok. 1% mięsa. W przeliczeniu na dużą ilość rozbieranego mięsa, dokładne trybowanie daje nam pokaźne zwiększenie puli mięsa bez kości.

2. **Ścisła kontrola przez wprowadzenie raportów rozbiórkowych.** Rozbiórkę mięsa w za-

kładach prowadzi się przeważnie w pośpiechu, często doprowadza się ją tylko do elementu potrzebnego w danym momencie, odkładając resztę do dnia następnego. W takich warunkach nie może być oczywiście mowy o ścisłej kontroli rozbiórkowej. Praca natomiast w rozbieralni centralnej oparta jest na ściśle prowadzonych raportach rozbiórkowych.

3. **Racjonalne zaopatrzenie zakładów żywienia zbiorowego w półfabrykaty.** Zakłady będą otrzymywały z centralnej rozbieralni mięso wyważone z przeznaczeniem na określoną potrawę. Te części mięsa, które przy rozbiórce w zakładach nie mogły być wyodrębnione, gdyż było ich zbyt mało (np. małe poledwiczki wieprzowe), będą mogły być przesyłane do zakładu w większej ilości i będą surowcem dla potraw specjalnych. Dzięki temu wszystkie zakłady będą mogły specjalizować się w przyrządzaniu pewnych potraw, jak: flaki, golonka, ozór peklowany itp. Dalsza praca przy mięsie rozebranym na poszczególne elementy i z określeniem ilości porcji może być wykonywana przez mniej fachowy personel produkcyjny, co ze względu na brak fachowców jest momentem bardzo ważnym.

4. **Zatrudnienie najlepszych fachowców.** Rozbiórka mięsa na użytek kulinarny odbiega w praktyce od rozbiórki handlowej. Scentralizowaną rozbiórkę mięsa dla zakładów żywienia zbiorowego będą prowadzili kuchmistrze - rzeźnicy. Rozbiórka ta będzie przeprowadzana fachowo.

5. **Zmniejszenie liczby etatów w poszczególnych zakładach.** Przez dostarczenie mięsa rozebranego, gotowego do produkcji, pracy w zakładach będzie mniej i będzie ona łatwiejsza. Należy więc skontrolować wtedy ilość etatów w dziale produkcyjnym. Rozbieranie mięsa w zakładach jest pracą zbyt ciężką dla kobiet-kucharek. Dostarczanie mięsa z rozbieralni centralnej zwiększyć może zatem stan zatrudnienia kobiet w przemyśle gastronomicznym.

6. **Oszczędna gospodarka w rozdziale maszyn.** Większość maszyn gastronomicznych sprowadzana jest obecnie z zagranicy i dlatego obowiązuje nas jak najoszczędniejsza gospodarka tym sprzętem. Maszyny skomasowane w centralnej rozbieralni mogą być używane najbardziej celowo, z pełnym wykorzystaniem ich wydajności. Przestoje maszyn będą ograniczone do minimum, a opłacalność ich zainstalowania będzie bardzo wyraźna.

Reasumując nasze rozważania stwierdzić trzeba, że oparcie produkcji na centralnej rozbieralni przyniesie duże korzyści. Oszczędność, wynikająca ze zwiększenia wydajności surow-

ca, pozwoli na procentowe zwiększenie produkcji a więc i zwiększenie obrotów zakładu. Będzie można przeprowadzać ścisłą kontrolę produkcji mięsnej, dzięki przesyłaniu do zakładów mięsa wyporcjowanego i wyliczonego na ścisłą ilość dań. Przez właściwe wykorzystanie wszystkich części tuszy mięsnej uzyskamy możliwość zwiększenia asortymentu dań. Zyskamy również możliwość zatrudnienia większej ilości kobiet w przemyśle gastronomicznym, stuprocentowe wykorzystanie zatrudnionych fachowców, wreszcie należyte wykorzystanie maszyn gastronomicznych.

STEFANIA PODEDWORNA

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Rola białka w żywieniu

Wielcy uczeni radzieccy I. M. Seczenow i I. P. Pawłow niejednokrotnie podkreślali rolę żywienia dla organizmu człowieka i zwierząt. „Zbadać przeznaczenie składników żywnościowych w organizmie, to znaczy poznać życie“ pisał I. M. Seczenow. Nieco później I. P. Pawłow wypowiedział tę samą myśl: „Zbadać przeznaczenie składników żywnościowych w organizmie, to znaczy poznać istotę procesów życiowych w ich całokształcie“. Te znamienne słowa świadczą o tym, że wszystkie procesy życiowe w organizmie znajdują się w dużej zależności od tego, jak kształtuje się żywienie człowieka od pierwszych chwil jego życia.

Radzieccy uczeni stwierdzili, że spośród wszystkich czynników zewnętrznego środowiska: socjalno-ekonomicznych, klimatycznych, a dla człowieka dorosłego i zawodowych, żywienie jest jednym z najważniejszych czynników, wpływających na prawidłowy wzrost i rozwój rosnącego organizmu, ochronę zdrowia i zdolność do pracy.

Racjonalna organizacja żywienia nabiera specjalnego znaczenia w Związku Radzieckim, gdzie w odróżnieniu od krajów kapitalistycznych, wcielany jest w życie państwowy system troski o człowieka, gdzie człowiek jest największym kapitałem.

Ażeby prawidłowo zorganizować żywienie człowieka samotnego, rodziny lub grupy ludności w zakładzie żywienia zbiorowego, trzeba rozumieć rolę i znaczenie racjonalnego żywienia. Każdy żywy organizm w związku z fizjologiczną czynnością jego komórek, tkanek i organów, nieprzerwanie zużywa pewne zapasy energii oraz trawi wchodzące w skład jego ciała substancje. Dla podtrzymania życia straty te, zarówno energetyczne jak i materiałowe, muszą być uzupełniane odpowiednimi składnikami pokarmowymi. Dotyczy to człowieka dorosłego. Młody zaś, rosnący organizm wymaga nie tylko pokrycia strat, ale i dostarczenia składników,

koniecznych dla prawidłowego wzrostu i rozwoju komórek. Wobec tego pożywienie człowieka powinno składać się z tych wszystkich składników, które wchodzą w skład organizmu, to jest z białka, węglowodanów, tłuszczów, witamin, soli mineralnych i wody.

Straty wszystkich tych składników w organizmie zależą od szeregu czynników: wieku, rodzaju pracy, oddziaływania otoczenia i stanu zdrowia. Trzeba więc poznać poszczególne składniki pokarmowe, wiedzieć jakie jest na nie zapotrzebowanie człowieka i jaka jest ich zależność od tych czynników, jakie składniki pokarmowe powinno się podawać, ażeby przyczyniły się one do wzmocnienia organizmu, do ochrony zdolności do pracy, a także do prawidłowego wzrostu i rozwoju dorastającego pokolenia.

W ZSRR stworzono naukę o żywieniu i obecnie istnieje już dużo danych, które pozwalają odpowiedzieć na szereg pytań, dotyczących racjonalnego żywienia zdrowego i chorego człowieka.

W skład każdego żywego organizmu, każdej jego komórki wchodzi białko. Bez białka nie może być życia. Białka są ciałami złożonymi, które od tłuszczów i węglowodanów różnią się tym, że zawierają azot i dlatego żadne inne składniki nie mogą ich zastąpić. W skład pożywienia człowieka wchodzi różne produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego będące źródłem białka. Białka mięsa, jaj, mleka, sera, śmietany itp. są to białka pochodzenia zwierzęcego. Uważane są one za najbardziej pożyteczne dla organizmu, albo jak się przyjęło powiedzenie — są to białka pełnowartościowe. Różnorodne produkty roślinne, jak: kasze, chleb, ziemniaki, owoce, również zawierają białka, które mają także duże znaczenie w żywieniu człowieka.

Ażeby białka wchodzące w skład produktów żywnościowych mogły być wykorzystane dla budowy tkanek i organów ludzkiego ciała, muszą przejść złożony proces w organizmie.

Składniki żywnościowe są rozkładane przez soki trawienne w przewodzie pokarmowym. Soki wydzielane są przez gruczoły w różnych częściach przewodu pokarmowego. W sokach trawiennych znajdują się tzw. fermenty, pod wpływem których złożone składniki żywnościowe rozkładają się na bardziej proste. Rozkład złożonych białek na cząstki bardziej proste zaczyna się w żołądku. Gruczoły żołądka wydzielają kwas solny i pepsynę. Pod wpływem działania pepsyny i kwasu solnego złożone białka rozpadają się na albumozy i peptony. W dwunastnicy białko trawi się dalej pod wpływem soku trzustkowego, który wlewa się do dwunastnicy, i soku jelitowego. Ostateczny rozpad cząsteczki białka następuje w jelitach cienkich. Albumozy i peptony pod wpływem tych złożonych fermentów rozpadają się na jeszcze prostsze składniki, tak zwane aminokwasy, które wchłaniane są przez kosmki jelit cienkich do krwi. Jak wykazały doświadczenia chemików i fizyków, aminokwasy są tym materiałem, z którego buduje się białko organizmów i tkanek zwierząt i ludzi. Odkryto szereg aminokwasów, wchodzących w skład białek, zarówno produktów żywnościowych, jak i ludzkiego organizmu. Wszystkie aminokwasy zawierają azot, węgiel, wodór, tlen i siarkę. W zależności od tego, w jakich ilościach wchodzą różne rodzaje aminokwasów w skład tego lub innego białka jak łączą się między sobą, zmienia się skład białka złożonego, stanowiącego podstawę każdej żywej komórki.

Różne rodzaje białka posiadają niektóre wspólne cechy. Jak wiadomo, białko jaj przy gotowaniu ścina się, jaja twardnieją. Gdy podgrzewamy kwaśniejące mleko, białka jego ścinają się i oddzielają od płynnej części w postaci grudek. Przy dodaniu do roztworu białka jakiegokolwiek kwasu, na przykład kwasu octowego, białka wypadają w postaci kłaczków.

Już dzisiaj wiemy, że dla organizmu najbardziej pożyteczne białka są takie, które podobne są co do zawartości w nich różnorodnych aminokwasów, do białek tkanek i organów ludzkich. Tak na przykład jeżeli porównać zawartość aminokwasów w białku i żółtku jaja, to okazuje się, że żółtko jest bardziej podobne do białka żywego organizmu i dlatego uważa się je za bardziej wartościowe.

Dla rosnącego organizmu, szczególnie dla niemowląt i dzieci młodszych najbardziej cenne jest białko mleka. Nie można go zastąpić żadnym innym pokarmem, bo organizm dziecka rozwija się prawidłowo tylko przy karmieniu mlekiem, które jest źródłem najniezbędniejszych składników dla organizmu. Białko mleka ze względu na swoją wartość odżywczą ma duże znaczenie i dla żywienia dorosłych, ale w skład pożywienia człowieka dorosłego wchodzi w dużych ilościach również białka innych produktów zwierzęcego i roślinnego pochodzenia, jak mięsa, chleba, kaszy, owoców. Z prac uczonych radzieckich wiadomo, że białka większości kasz różnią się co do zawartości aminokwasów od

białek naszego ciała. Łącząc je jednak z innymi produktami, szczególnie z produktami pochodzenia zwierzęcego, można otrzymać mieszanek białek podobnych do białek ludzkiego organizmu. Tak na przykład kasza gryczana składa się z białek mniej wartościowych dla organizmu ludzkiego, gdy jednak spożyjemy tę kaszę z mlekiem, niedobór uzupełni się. Jeszcze niżej pod tym względem stoi kasza jaglana, lecz gdy w dobowej racji żywnościowej człowieka znajdują się także inne produkty, jak mięso a nawet ziemniaki i owoce, w rezultacie dobór niezbędnych dla życia człowieka aminokwasów zostanie osiągnięty.

Stąd wniosek: im bardziej urozmaicone pożywienie, tym większa możliwość zaspokojenia potrzeb organizmu i pod względem białkowym. Jak wielkie jest znaczenie białka w żywieniu, wskazuje dużo konkretnych faktów, nagromadzonych przez uczonych radzieckich. Doświadczenia naukowe wykazały, że wzrost i rozwój dziecka odbywa się najlepiej wtedy, kiedy otrzymuje ono białko w ilościach niezbędnych dla zaspokojenia potrzeb organizmu; ilość ta jest zależna od wzrostu. I tak na 1 kg wagi niemowlę powinno otrzymywać 5 g białka, dziecko od 1 do 3 lat — 3,8 do 4 g, dziecko od 3—8 lat — 3 do 3,5 g, dziecko w wieku szkolnym 2 do 3 g. Przy niedostatecznej ilości białka w pożywieniu, wzrost i ogólny fizyczny rozwój dziecka ulega zahamowaniu.

Nadmiar białka nie sprzyja również wzrostowi i rozwojowi, lecz na odwrót zmniejsza go. Stwierdzono, że dzieci w wieku od 1 do 3 lat otrzymujące powyżej 4 g białka na 1 kg wagi traciły apetyt. Powodem tego było zmniejszenie użytkowania białka dla budowy organizmu dziecka.

Obserwacje te wskazują, że dla rosnącego organizmu istnieją najbardziej sprzyjające (optymalne) normy białkowego pożywienia, przy których organizm dziecięcy najlepiej się rozwija.

Znaczenie białka dla organizmu stwierdzono również drogą badania zakłóceń w organizmie, które powstają przy dłuższym niedoborze białka w żywieniu. Takie doświadczenie przeprowadzało się i przeprowadza na laboratoryjnych zwierzętach — na białych szczurach. Stwierdzono, że jeżeli białka stanowią 18% ogólnej liczby kalorii dobowej racji pokarmowej tych zwierząt, to wzrost ich i rozwój odbywa się prawidłowo. Przy obniżeniu ilości białka do 9% i dodaniu odpowiednich ilości tłuszczów i węglowodanów w zamian uszczuplonych ilości białka, wzrost zwierzęcia obniża się. Zwierzęta opóźniają się w rozwoju płciowym, ponadto obserwujemy szereg zmian chorobowych w wątrobie, tarczycy i innych organach. Przy przejściu zwierząt na normalne warunki pożywienia, to jest na 18% białka, organizm stopniowo regeneruje się, zwierzęciu przybywa na wadze, wzrost jednak pozostaje opóźniony.

O. P. MOŁCZANOWA
opracowała Maria Wiąckowa

Marmolada i dżemy w żywieniu zbiorowym

W zakładach żywienia zbiorowego marmolada powinna znaleźć częste zastosowanie jako produkt gotowy już do użytkowania, odżywczy i mieszczący się w granicach kosztu. Została ona już wprowadzona do konsumpcji w barach mlecznych jako smaczny i pożywny dodatek do chleba i bułek. W zakładach masowej produkcji potraw marmolada może być dość szeroko stosowana. W zimie i wczesną wiosną powinna wejść w skład zup owocowych, mieszana z suszem owocowym, a na wiosnę z tanim sezonowym produktem, jakim jest rabarbar. Do deserów można ją stosować pod kilkoma postaciami. A więc jako przełożenie do naleśników, blinów, placków kruchych i drożdżowych, w ilości ok. 30 g na 1 porcję. Do tego celu może być użytkowana marmolada popularna, należy ją tylko nieco zakwaszyć. Gdy do marmolady dodamy surowe białko, powstaje z tego po silnym utarciu puszysta masa, którą trzeba ładnie zabarwić kawałeczkiem czerwonej żelatyny w roztworze z odrobiną wrzącej wody. Należy w tym wypadku na 250 g marmolady zużyć 2 surowe białka, trochę kwasu i kawałeczek czerwonej żelatyny. Masę tę stosujemy do przełożenia deserów podawanych wprost do konsumpcji, bez podgrzewania. A więc np. napełnia się nią krusze babeczki, nadziewa rudalę biszkoptową, przekłada i przybiera się (przez szprycowanie) krusze ciastka, krajanekę tortową biszkoptową itp.

Gdy marmoladę silnie podgrzejemy, można nią zaparzyć bitą pianę z białek i wtedy powstaje mus, który po zabarwieniu (żelatyną) i dokwaszeniu, miesza się z krajanykami drobno owocami (truskawki, maliny, poziomki, jabłka, czereśnie, wiśnie itp.). Wtedy stosuje się na jedną porcję pianę z $\frac{1}{2}$ białka i 40 g marmolady, jeżeli potrzeba — trochę cukru-pudru do smaku. Piankę po ubiciu należy wyporejować i podać z przykrajany waflem lub kruchym herbatnikiem.

Podane sposoby użytkowania marmolady w żywieniu zbiorowym nie wyczerpują oczywiście wszystkich możliwości stosowania tego produktu, jak np. jako dodatku do słodkich zapiekaneek z kaszy lub makaronu itp. Wszystkie wymienione potrawy są łatwe do wykonania i dostępne w cenie, należy je więc wprowadzać, bo nie przysparzając wiele pracy, urozmaicają jadłospis, zwłaszcza w zimie, gdy jest brak deserów owocowych.

Marmoladę produkuje się przez wygotowanie przetartych owoców z cukrem. Owoce mogą być świeże lub utrwalone w postaci półprzetworów. Podstawowym owocem do produkcji marmolady jest jabłko, które stanowi około 80% masy owocowej, zawartej w marmoladzie. Dodatek stanowią owoce szlachetne, nadające marmoladzie smak, kolor i aromat. Jako owoców szlachetnych używa się do produkcji marmolady wiśni, śliwek, truskawek, malin, żurawin, porzeczek, jeżyn lub czarnych jagód.

W obrocie występują obecnie następujące rodzaje marmolady:

1. **Wyborowa twarda** — zawierająca 50% dodanego cukru, 62% suchej masy i około 10% owoców szlachetnych. Marmolada ta ma konsystencję gęstą, można ją krajać w plastry, przy czym przekrój powinien być szklisty o jednolitej barwie i nie może zawierać grubszych kawałków owoców lub skórek czy pestek.

2. **Wyborowa miękka** — zawiera zgodnie z normami ok. 58% ekstraktu, 50% cukru i ok. 10% przecierów z owoców szlachetnych. Konsystencja jej jest nieco rzadsza, jednak taka, aby marmolada po nabraniu na łyżkę nie ściękała. Barwa czysta, jednolita, bez połysku.

3. **Marmolada popularna** — o zawartości 40% cukru dodanego, ok. 51% suchej masy. Skład masy owocowej dowolny, nawet bez przecierów z owoców szlachetnych. Konsystencja maziasta, z tendencją do rozplywania się.

4. **Marmolada dżemowa** — wprowadzona w roku bieżącym do handlu jako dżem z owoców cytrusowych (cytryny, pomarańcze), posiada wszystkie cechy dżemów (60% cukru dodanego, ok. 65% suchej masy, ok. 1% pektyny). Ze względu jednak na dodatek przecierów jabłecznych poprzednia nazwa „dżem“ została zmieniona zgodnie z nomenklaturą, na „marmolada dżemowa“.

Ponadto produkuje się marmolady jedno lub dwuowocowe na potrzeby przemysłu cukierniczego jako nadzienie do cukierków.

Powyższe ilości cukru, rodzaje owoców i wysokość suchej masy w marmoladzie, objęte są normami obowiązującymi wszystkie zakłady produkujące marmoladę. Wprowadzenie norm dla produkcji marmolady przyczyniło się wyraźnie do ujednoczenia produktu oraz poprawienia jakości i z kolei spowodowało znaczne zwiększenie zapotrzebowania na ten artykuł. Po znormalizowaniu produkcji nie spotykamy już w handlu marmolady łatwo psującej się, produkowanej na sztucznych środkach słodzących, z dodatkami przecierów warzywnych (dynia, rabarbar, buraki). Obecnie produkowaną marmoladę można przechować przez okres kilku miesięcy, przy dobrych warunkach magazynowania.

Marmoladę powinno się przechowywać w miejscu suchym, chłodnym i przewiewnym. Im więcej cukru zawiera marmolada oraz im większą ma suchą masę (ekstrakt), tym łatwiej i dłużej można ją przechowywać.

W obrocie handlowym znajdują się następujące opakowania marmolady: skrzynki 5 i 10 kg i kartony 1 kg dla marmolady twardej i miękkiej, wiadra 11 kg dla marmolady popularnej i dżemowej oraz słoiki 0,5 kg dla marmolady dżemowej.

Dobrze wyprodukowana marmolada zawiera znaczne ilości kwasów organicznych, związków mineralnych, barwników roślinnych i witamin, dzięki czemu stanowi niezbędne dla organizmu urozmaicenie codziennego pożywienia.

Dżem jest produktem pośrednim pomiędzy marmoladą a konfiturami. Zawiera całe lub roz-

drobnione owoce, zawieszane w marmoladzie. Dobrze wyprodukowany dżem powinien posiadać czystą barwę oraz smak i aromat, odpowiadający naturalnemu smakowi i zapachowi użytego do produkcji owocu. Po ostygnięciu dżem powinien wykazywać konsystencję dość gęstą i zwartą, jednak pozwalającą na łatwe rozsmarowanie.

Dżem zawiera około 65% cukru dodanego i ok. 70% suchej masy. W handlu spotykamy obecnie głównie dżemy jednoowocowe z truskawek, wiśni, malin, czerwonych i czarnych porzeczek, agrestu, śliwek, renklod, moreli, brzoskwin, czarnych jagód, jeżyn, borówek, żurawin, jabłek. Znaczna ilość cukru, jaką używa się do produkcji dżemu, pozwala na szybkie zageszczenie produktu bez zniszczenia pektyn oraz na zachowanie wartości odżywczych i smakowych owoców.

W obrocie handlowym mamy dżemy w wiadrach blaszanych o wadze 11 kg, w słoikach

0,50 i 0,65 kg i w puszkach z białej blachy wagi 1 i 0,5 kg. W najbliższym czasie ukażą się na rynku dżemy w tekturowych kubkach parafinowanych o zawartości 0,25 i 0,50 kg.

Gwarancyjny okres trwałości dżemów ustalony jest na 2 miesiące w okresie wiosny i lata oraz na 4 miesiące w okresie jesieni i zimy, przy zachowaniu odpowiednich warunków magazynowania.

Dżem przechowywać należy w czystych, przewiewnych magazynach, w temperaturze 7—15°. Niższa temperatura powoduje wykryształizowanie cukru, a wyższa — kwaśnienie dżemu. Wilgotność powietrza w magazynie winna być utrzymana w granicach 70—75%. W tym celu należy zainstalować odpowiednie urządzenia wentylacyjne (otwory wentylacyjne, wentylatory elektryczne). Skrzynki z dżemem należy ustawiać w taki sposób, aby każda miała zapewniony dostęp powietrza.

MARIA MACIEJEWSKA

Dania półmięsne

Obserwacje przeprowadzone w zakładach żywienia zbiorowego wykazały, że zarówno poszczególne pionierzy żywienia zbiorowego jak i kierownicy zakładów gastronomicznych, ciągle jeszcze kładą zbyt mały nacisk na rozszerzenie asortymentu wydawanych dań półmięsnych i jarskich, dążąc do oparcia produkcji drugich dań obiadowych prawie wyłącznie na surowcu mięsnym.

Tymczasem dania półmięsne i jarskie zostały przyjęte przez ogół konsumentów z pełnym uznaniem. Świadczy o tym o celowości i konieczności rozbudowy zestawu dań.

Stosowanie dań półmięsnych obok dań jarskich ma doniosłe znaczenie tak z punktu widzenia racjonalnego żywienia jak i ogólnej, oszczędnej gospodarki krajowymi zasobami surowców żywnościowych. Praktyczną realizację tego przeprowadza się poprzez opracowanie szczegółowych receptur na dania półmięsne oraz instruktarz zakładów żywienia zbiorowego. Ponadto w pionie CZPG zorganizowano w sierpniu i wrześniu 1951 r. dwie kurso-konferencje dla kuchmistrzów-instruktorów żywienia zbiorowego. Na tych kurso-konferencjach kucharze-instruktorzy terenowi zaznajomili się z techniką przyrządzania potraw półmięsnych, zobowiązując się jednocześnie do przekazania nabytych wiadomości swoim kolegom-kuchmistrzom.

Receptura dań półmięsnych obejmuje potrawy mączno-mięsne i jarzynowo-mięsne. Do grupy pierwszej zaliczamy potrawy, w których składnikami podstawowymi są mięso i kluski lub kasze. A więc będą to zapiekanki z makaronu i mięsa, paszteciki w naleśniku z mięsem, pierożki z mięsem, kołduny, knedle ziemniaczane z mięsem itd. W skład grupy dań jarzynowo-mięsnych wchodzi mięso w połączeniu z jarzynami, a więc budynie jarzynowo-mięsne,

jarzyny nadziewane mięsem, mięso duszone z jarzynami, zapiekanki jarzynowe, mięsne itp.

W celu uzupełnienia dań półmięsnych, podajemy je z takimi dodatkami jak: ziemniaki, jarzyny gotowane, surówki, sosy. Dania półmięsne są potrawami prostymi, o nieskomplikowanej technice przyrządzania. W skład ich wchodzi szereg grup środków spożywczych. Podstawowym produktem zbożowym są kasze i mąka. Mięso jest składnikiem dodatkowym. Jarzyny wchodzi jako dodatek lub główny produkt.

Szczególnie duże zastosowanie w produkcji dań półmięsnych mają jarzyny strączkowe i kapustne, z których przyrządzać można szereg potraw, jak: fasolę w sosie pomidorowym z baraniną lub wieprzowiną, fasolę po bretońsku, wieprzowinę duszoną w kapuście, boczek w kapuście z pomidorami, siekanki z mięsa i kapusty, zapiekanki z mięsa i kapusty itp. Jako dodatek mięsny stosowane są najczęściej odrzynki mięsne, powstałe przy „tresowaniu“ mięsa, rozkrusz przy porcjowaniu, odrzynki wędlin z garmazerni lub poślednie części mięsa, nadające się tylko do gotowania lub duszenia. Jak widzimy jest to dobrze przemyślane użytkowanie poślednich części mięsa.

Przeciętna ilość surowca mięsnego, przewidziana na produkcję jednego dania półmięsne-go, waha się w granicach od 50 do 65 g, podczas gdy do produkcji jednego dania mięsnego musimy zużyć ilość dwukrotnie większą. Przy produkcji tysiąca dań uczyni to różnicę ponad 50 kg mięsa, a idąc dalej — przy produkcji wszystkich zakładów żywienia zbiorowego — da setki ton zaoszczędzonego mięsa, a więc dostateczne uzasadnienie ekonomiczne wprowadzenia do jadłospisów dań półmięsnych.

WANDA PIOTROWIAK

Dieta przy chorobach nerek

Duży odsetek ludzi pracy wymagających żywienia dietetycznego, są to dotknięci chorobami dróg moczowych, głównie nerek. Ustalenie jednolitej diety dla tej grupy chorych jest niemożliwe, zależy to bowiem od rodzaju choroby nerkowej i stopnia schorzenia. Ramy i charakter niniejszego artykułu nie pozwalają na dokładniejsze przeanalizowanie postępowania we wszystkich rodzajach choroby, ograniczamy się więc do wytyczenia linii ogólnej, obejmującej w zasadzie wszystkich chorych.

Specjalnego zwrócenia uwagi wymagają trzy sprawy: ograniczenie białka, ograniczenie soli i ograniczenie płynów.

Ograniczenie białka ma zastosowanie nie we wszystkich rodzajach chorób nerkowych i dlatego nie należy stosować go bezkrytycznie. Możemy bowiem narazić organizm na brak tak cennego budulca, jakim jest białko. Podajemy chorym przeciętnie około 50 g białka dziennie. W razie zgody lekarza podajemy mięso, niekoniecznie białe, zawsze świeże i niekonserwowane, w ilości około 150 g dziennie (waga w stanie surowym), zawierające około 20 g białka. Zamiast mięsa możemy podać 250 - 300 g ryby, zawierającej 18 - 22 g białka. Ponadto 50 g sera (12 g białka), lub 1 - 2 jaja (12,5 - 25 g białka).

Specjalnym problemem jest mleko, uważane swego czasu za jeden z głównych środków spożywczych przy chorobach nerkowych i podawane w dużych ilościach — do litra i więcej dziennie. Otóż badania naukowe wykazały, że mleko nie jest środkiem w tego rodzaju diecie uprzywilejowanym, gdyż zawiera na szklanekę mleka 166 g wody, 8 g białka, około pół g soli, czyli podając litr mleka dziennie podajemy 830 g płynu, 40 g białka i 7,5 g soli, co jak wykażemy niżej jest niedozwolone. Przyjmujemy więc, że mleka podać należy ok. 1 szklanki dziennie, raczej ściętego, po odlaniu wody, lepiej podać śmietankę.

Ograniczenie soli jest bardzo ważnym czynnikiem przy chorobach nerek, w szczególności przy istniejących obrzękach lub skłonnościach do nich. Zastosowanie ograniczenia soli zależy od rodzaju pokarmów i sposobu ich przyrządzania. Zasadniczo nie istnieje dieta zupeł-

nie pozbawiona soli, gdyż wszystkie środki spożywcze, zarówno zwierzęce jak i roślinne, zawierają zawsze pewne drobne ilości soli, konieczne potrzebnej do życia. Dieta bezsolna, względnie małosolna polega na unikaniu dodawaniu soli przy przygotowywaniu posiłków i na odpowiednim ich doborze i przygotowaniu.

Przy diecie bezsolnej chory otrzymuje jednak zawsze około 2 g soli, znajdującej się w pokarmach. Musimy zatem pokarmy tak dobrać i przyrządzić, by zawierały jak najmniejszą ilość soli.

Jarzyny zawierają na ogół mało soli, szczególnie podane w formie tzw. surówek. Dlatego też przy chorobach nerkowych chętnie podajemy surówki, składające się z warzyw lub owoców. Przy gotowaniu warzyw, nie należy wody odlewać, aby nie tracić rozpuszczalnych w niej witamin. Masło należy podawać niesolone, jeśli zawiera zbyt dużo soli, należy go w wodzie dobrze wyrobić. Unikamy podawania mięsa i ryb konserwowanych, ze względu na dużą zawartość soli. Również lepiej podawać ryby słodkowodne niż morskie, gdyż te ostatnie są bogatsze w sól. Przy gotowaniu nie dodajemy soli ani do mięsa ani do ryb, wodę z gotowania odlewamy. Przy podawaniu jaj należy pamiętać, aby ich nie dosalać, odnosi się to również i do ziemniaków.

Jest rzeczą jasną, że dieta bezsolna jest mdła, wobec czego podajemy inne pokarmy, bardziej urozmaicone i smaczne, a więc owoce, soki owocowe, kompoty, śmietanę z cukrem lub z tartym jabłkiem i cukrem, sałatki jarzynowe z oliwą, papki grysikowe lub ryżowe z marmoladą czy miodem, ziemniaki z masłem.

Z jarzyn wzbronione są: fasola, groch, grzyby — jako zawierające zbyt dużo białka, oraz szpinak zawierający dużo soli.

Jako przyprawy można podawać cebulę, pietruszkę, seler, czasem pieprz, paprykę, cynamon oraz musztardę, o ile jest zrobiona bez soli.

Ograniczenie płynów nie jest regułą, stosuje się je tylko przy dużych obrzękach, w innych stanach chorób nerkowych podajemy raczej więcej płynów dla ułatwienia organizmowi wydalania substancji stałych, trujących.

dr ZYGMUNT GRUBER

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Obowiązki i kompetencje kierownika sali

Dotychczasowe obserwacje przeprowadzone w większych zakładach żywienia zbiorowego wykazały, że większość kierowników sal tych zakładów nie zna dokładnie swoich obowiązków i kompetencji. Spróbujmy zatem sprawę tę wyjaśnić, co pozwoli tym pracownikom na bardziej wydajną i fachową pracę.

Kierownik sali swoją prezencją, zachowaniem i godnością reprezentuje przedsiębiorstwo wobec konsumenten-

ta, dając przykład całemu personelowi usługowemu. Kierownik sali uprawniony jest do wydawania poleceń pracownikom, związanym z jego zakresem działania, jak również kontroluje wykonanie ich czynności. Kierownik sali winien przed rozpoczęciem pracy przejrzeć dokładnie kartę jadłospisu wraz z cenami i mieć dobrą pamięćową ich znajomość.

Do obowiązków kierownika sali należy:

1. Kontrola sal zakładowych i bufetów i ich przygotowanie do normalnej pracy, sprawdzanie punktualności i obecności personelu, podział rewirów pomiędzy personel usługowy i kontrola zewnętrznego wyglądu obsługi i ich higieny osobistej.

2. Dbanie o czystość sal konsumpcyjnych, dekoracja stołów świeżymi kwiatami, nakrycie stołów czystymi obrusami.

3. Dbałość o właściwe zaopatrzenie bufetów w pełen asortyment towarów i napojów oraz o sukcesywny ich dopływ w miarę potrzeby i umieszczanie na towarach zgodnych z kalkulacją cen.

4. Nadzór nad punktualnym otwieraniem i zamykaniem zakładu oraz o przestrzeganiu czasu zakończenia wydawania potraw i napojów do konsumpcji.

5. Rozmieszczanie napływających gości, zapobieganie tworzeniu się kolejek, niedopuszczanie na sale konsumentów w wierzchniej odzieży, niedopuszczanie do spacerów gości po sali bez konsumpcji.

6. Załatwianie wszelkich reklamacji konsumentów.

7. Kontrolowanie i lustrowanie obsługi konsumentów przez kelnerów, bufetowe i szatniarzy.

8. Bezwzględne przestrzeganie trzeźwości w pracy wszystkich pracowników.

9. Kontrola zgodności cen pobieranych od konsumentów przez obsługę z cenami obowiązującymi.

10. Niedopuszczanie do picia przynieszonego przez konsumentów alkoholu.

11. Zwracanie uwagi, aby nie podawano alkoholu nietrzeźwym.

12. Nadzór nad orkiestrą w sensie punktualnego rozpoczęcia i zakończenia pracy.

13. Dopilnowanie opuszczenia lokalu po jego zamknięciu przez wszystkich gości i przez personel nie zatrudniony przy sprzątanii na nocnej zmianie; sprawdzenie przed opuszczeniem lokalu wszystkich zamknięć, a więc bufetu, expressu, wyłączenie dopływu gazu, piwa, zamknięcie kranu w piwnicy itp.

14. Jako ogólną zasadę należy przyjąć, iż zadaniem kierownika sali jest zorganizowanie najszybszej i najsprawniejszej pracy całego zespołu personelu usługowego, obliczonej na zaspokojenie potrzeb i słusznych wymagań konsumentów.

15. W razie zauważenia nadużyć w pracy, przywłaszczenia mienia, oszustwa lub szkodnictwa na rzecz konsumenta czy zakładu — kierownik sali niezwłocznie reaguje, stosując środki zaradcze, aż do usunięcia pracownika z pracy włącznie.

16. Kierownik sali wyzyskuje wszelkie możliwości do wykonania przez pracowników planów produkcyjnych i czuwa nad rozwijaniem się współzawodnictwa i ruchu racjonalizatorskiego.

ZBIGNIEW PIOTROWIAK

Koncentraty w żywieniu zbiorowym

W związku z rozbudową sieci placówek żywienia zbiorowego, przemysł spożywczy rozpracował specjalny asortyment koncentratów zup, które mogą i powinny oddać wielkie usługi przemysłowi gastronomicznemu. Każdy fachowiec zbiorowego żywienia zdaje sobie sprawę, jak znacznego nakładu pracy i jak olbrzymich sum potrzeba na budowę odpowiednich magazynów-chłodni, przeznaczonych na gromadzenie surowców, i ile trudu trzeba ponieść, aby utrzymać je w stanie odpowiednim do spożycia. Pomijając już kwestię kosztów, podkreślić należy, że nawet przy idealnych warunkach przechowywania artykułów spożywczych, pewne zmiany natury fizykochemicznej surowców, powodujące utratę części witamin oraz wartości smakowych i aromatycznych, są nieuniknione.

W przeciwieństwie do zmian, zachodzących przy przechowywaniu świeżych artykułów spożywczych, koncentraty nie ulegają prawie zupełnie zepsuciu i wymagają wielokrotnie mniejszej powierzchni magazynowej oraz mniej troskliwości przy przechowywaniu. Bogaty asortyment koncentratów zup daje możliwości dużego ich wyboru.

Koncentraty spożywcze, produkowane przez nasz przemysł, wyrabiane są z najwyższej jakości surowców, dokładnie badanych laboratoryjnie. Opracowane na podstawach naukowych metody procesu technolo-

gicznego zapewniają jednolitą jakość wyrobów. Podkreślić należy, że koncentraty zawierają wszelkie niezbędne przyprawy korzenne, a przez dodanie przypraw białkowych, zapewniają doskonały smak i aromat potraw.

W wielu placówkach żywienia zbiorowego poważnym zagadnieniem jest sprawa robocizny, gdyż przygotowanie potraw ze świeżych surowców wymaga dużego nakładu pracy. Rzecz jasna, że przygotowanie potraw z koncentratów jest mniej pracochłonne przez co daje dużą oszczędność na robociznie (ok. 90%). Przeciętna oszczędność na czasie wynosi ok. 75%.

Koncentraty mają dokładnie obliczoną i sprawdzoną laboratoryjnie wartość kaloryczną i dlatego są bardzo dogodne przy układaniu jadłospisów.

Do wprowadzenia do jadłospisów zakładów żywienia zbiorowego nadają się w pierwszym rzędzie koncentraty zup. Na rynku znajdują się obecnie koncentraty zup luzem, w opakowaniach 5, 10 i 25 kg, przeznaczone dla żywienia zbiorowego. Będą to zupy: grochowa, pomidorowa, krupnik, grzybowa i szereg innych. Dystrybucją zup luzem zajmują się wszystkie placówki Centrali Spożywczej dla miast i Centrali Rolniczej „Samopomoc Chłopska“ dla wsi.

BRONISŁAW ZAMOJSKI

GŁOSY Z TERENU

Zakłady żywienia zbiorowego w Poznaniu

„GOSPODY SPÓŁDZIELCZE“ CRS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA“

Żywienie zbiorowe na wsi jest bardzo ważne z uwagi na kształtowanie właściwego oblicza wsi. Odcinek tej pracy traktowany był jeszcze rok temu „marginesowo“, dlatego zakłady, które powstały w 1950 r. otwierane były bez jakichkolwiek kredytów inwestycyjnych oraz bez opracowanego i zatwierdzonego planu.

W tym miejscu trzeba podkreślić, że wkład pracy ludzi, którym po-

wierzono ten odcinek, ma wprowadzić słabe ale pozytywne wyniki. A oto kilka cyfr dla potwierdzenia wyżej podanej opinii: na dzień 1.1.50. było czynnych 29 gospód, a na 1.1.51. — 123 gospody — z tego Okręgowemu Oddz. CRS „Samopomoc Chłopska“ w Zielonej Górze przekazano — 42 gospody, a do Bydgoszczy — 3 gospody. Do dnia 31.XII.51. będzie czynnych 107 gospód. Na rok 1952 planuje się uruchomienie dalszych 16 zakładów.

Charakterystycznym momentem w rozwoju sieci zakładów żywienia zbiorowego na wsi woj. poznańskiego jest to, że powstawały one w miarę wzrastających potrzeb terenu, przeważnie jako czyny — pierwszomajowe, dla uczczenia 7 Rocznicy PKWN, 34 Rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej itd.

Ten żywiołowy ruch na odcinku zakładania gospód, stworzył w pierwszym okresie wielkie trudności w terenie w postaci braku kredytów inwestycyjnych i dlatego wielu gospodom brak odpowiedniego wyposażenia, jak: nieodpowiednia powierzchnia lokali, zaplecza-magazynów, brak sprzętów i narzędzi kuchennych, kanalizacji oraz warunków sanitarnych. Nie trzeba również ukrywać i tego faktu,

że brak jest również odpowiednio wykwalifikowanego personelu.

I znowu należy podkreślić umiejętność pokonywania tych wszystkich trudności, jakie piętrzyły się przed pracownikami CRS „Samopomoc Chłopska” Okręgowy Oddział w Poznaniu PZGS i GS na wszystkich szczeblach organizacyjnych.

Dziś więc uruchamianie nowych zakładów odbywa się już planowo. Oto jak pracownicy CRS „Samopomoc Chłopska” Okręgowy Oddział w Poznaniu opanowali „bezpłanową żywiołowość” w pracy na odcinku żywienia zbiorowego wsi. Parę cyfr dla udokumentowania. Przeciętny obrót w r. 1951 na 1 zakład wzrósł o 100.000 zł w porównaniu do roku 1950, a w roku 1952 przewidyuje się wzrost obrotu o dalsze 50%. Procentowo wzrost obrotu przedstawia się dla poszczególnych lat następująco: 1949 r. — 13%, 1950 r. — 22,3%, 1951 r. — 28,7%, a w roku 1952 przewiduje się — 35,3%.

Konsumentów Gospód Spółdzielczych zaciekawia bardzo często nowoainstalowany na widocznym miejscu specjalny zegar wykazujący procent wykonania planu. Jest to zegar „Mobilizator”, który kierownikowi gospody oraz całemu personelowi daje obraz wykonania planu obrotu: w dniu, miesiącu, kwartale oraz roku. Zegar jest zatem mobilizatorem i zabezpieczeniem dla wykonania planu.

Zaopatrzenie „Gospód Spółdzielczych” w masę towarową jest niewłaściwe, brak bowiem ryb, nabiału, warzyw, mięsa, a w niektórych powiatach nie ma w ogóle strączkowych i kasz. Dlatego w „Gospodach Spółdzielczych” jest „ponad plan” dni bezmięsnych.

Celem podniesienia niskiego poziomu kwalifikacji kadr w „Gospodach Spółdzielczych” zorganizowano 2 kursy dla kierowników gospód spółdzielczych, na których przeszkolono 79 pracowników. W listopadzie w br. zorganizowano trzeci kurs, a w styczniu 1952 r. — czwarty kurs. Ponadto co 2 — 3 miesiące zwołuje się odprawy kierowników gospód celem pogłębienia uświadomienia społecznego w zakresie prowadzenia zakładu. Realizując zarządzenia Centrali zorganizowano 3 kursopokazy dla kucharzek w zakresie przygotowania potraw jarskich oraz 1 kursopokaz dla przetwórstwa owocowo-warzywniczego.

ZAKŁADY ZSS

Na koniec września 1951 r. zakładów żywienia zbiorowego ZSS było: restauracji — 65, jadłodajni — 1, barów — 24, bufetów — 3, kawiarni — 20, cukierni — 3, bufetów przy stołówkach — 7, stołówek — 20. Razem więc liczba zakładów w całym województwie poznańskim wynosi — 143 o 14.015 miejscach. W zakładach tych zatrudnia się 1.902 pracowników, w tym 1.410 kobiet. Wyposażenie techniczne tych zakładów, stan

zapleczka, powierzchnia lokali oraz wygląd zewnętrzny jest niezadowalający. Wiele zakładów kwalifikuje się do likwidacji. W samym np. Poznaniu w restauracji „Zwierzyniecka” przy ul. Rokossowskiego, obieralnia warzyw mieści się na sali konsumpcyjnej, oddzielona jest tylko „przepierzeniem” z dykty, co nie zabezpiecza lokalu przed „rozchodzeniem się” zapachów. Kuchnia nie posiada odpowiednich warunków sanitarnych. Lokal ten jest żywym zaprzeczeniem tego, co nazywamy zakładem żywienia zbiorowego.

Zakładem o podobnych „zaletach” jest „Gospoda Wiejska” przy ul. Walki Młodych w Poznaniu, która posiada kuchnię i magazyny — mieszczące się w piwnicy, nie posiadającej kanalizacji ściekowej i nie funkcjonującej należycie, tak — że w wypadku rzęskiego deszczu kuchnia „pływa”. Nieodpowiednie zaplecze posiada również restauracja (dawniej „Artus”) przy ul. Szkolnej. Przykładowo wymienione zakłady żywienia zbiorowego o tak wielkich brakach stwarzają dla pracowników tam zatrudnionych ciężkie warunki pracy. Częściowo wytłumaczeniem tego stanu rzeczy jest to, że Związek Spółdzielni Spożywców był pionierem w zakładaniu szerokiej sieci uspołecznionego żywienia i nie posiadał na tym odcinku dostatecznych doświadczeń, a wymogi chwili nie zezwalały na zwolnienie tempa marszu ku socjalizmowi. ZSS w pierwszym okresie walkę o ilość zakładów wygrał. Drugi etap walki — o jakość zakładów żywienia zbiorowego, jak np.: lepsze wyposażenie zakładów, podniesienie kwalifikacji personelu, dbałość o wygląd zewnętrzny lokalu, rozbudowanie zapleczka

rozpoczęto. ZSS zorganizował już 5 narad technicznych w skali wojewódzkiej, na których kierownicy zakładów, racjonalizatorzy i wybitniejsi pracownicy żywienia zbiorowego przekazywali sobie doświadczenia. Stwierdzić należy, że plan obrotu za 9 miesięcy br. w skali wojewódzkiej został wykonany. Plan ten i jego wykonanie wyjaśni nam kształtowanie się obrotów, jeśli porównamy wykonanie obrotu przez inne centrale — np. CZPG wykonuje najlepiej, ponieważ prowadzi żywienie zbiorowe tylko w dużych miastach, ZSS — wykonuje średnio, gdyż prowadzi żywienie zbiorowe w 50% w dużych miastach i w 50% w małych, a CRS „Samopomoc Chłopska” — wykonuje najslabiej, gdyż prowadzi żywienie zbiorowe w 100% tylko w małych miastach. Z tego wynika, że w miastach dużych utrzymanie właściwego stosunku procentu produkcji do obrotów jest łatwiejsze z uwagi na większą liczbę konsumentów.

Zbyt mało urozmaicone jadłospisy oraz niedostateczna wartość odżywcza posiłków, a z drugiej strony duże marnotrawstwo mięsa spowodowane było niechęcią wielu spółdzielni naszego województwa do wprowadzenia dań jarskich i półmiesnych, jako bardziej pracochłonnych. Wskutek tego, zakłady żywienia zbiorowego nie spełniły w pełni swej funkcji społecznej, gdyż asortyment posiłków w większości zakładów nie odpowiadał upodobaniom konsumenta oraz uniemożliwiał ludziom chorym, starcom i dzieciom korzystanie z usług zakładów żywienia zbiorowego.

ST. SAWICKI
(Poznań)

Sprawa z Sierpca

W Sierpcu jest jedna tylko restauracja uspołeczniona prowadzona przez PSS. Kierownikiem tej restauracji jest ob. Czesław Falkiewicz, który po ukończeniu kursu dla kierowników gospód zabrał się do pracy zgodnie z zasadami, jakie z kursu wyniósł. A miał do pokonania niemałe trudności zwłaszcza, że miejscowy zarząd PSS często bagatelizował słuszne postulaty ob. Falkiewicza. Tak np. lodówka, wymagająca drobnego tylko remontu, od dwóch lat jest nieczynna i zarząd PSS mimo kilkakrotnych wniosków kierownictwa restauracji nie oddaje jej do naprawy, utrudniając przez to pracę zakładowi.

Wysiłki kierownika szły i w innym jeszcze kierunku — podniesienia wyglądu estetycznego i higieny zakładu. A rzeczywistość tak się przedstawiała: bufetowe były równocześnie kelnerkami, sprzątaczkami, która dbałyby o czystość sali, nie było, brudy więc rosły na każdym kroku. Na popołudniową zmianę pozostawały tylko trzy pracownice, z tego jedna jako bufetowa i kel-

nerka, druga przyrządzała i wydawała potrawy, trzecia obierała ziemniaki i równocześnie zmywała naczyń. W tych warunkach ani naczyń nie mogły być starannie umyte, ani klient należycie obsłużony. Szczupłość personelu powodowała i inne jeszcze braki, np. pracownicy nie mogli mieć dni wolnych, a w czasie urlopów nie miał ich kto zastąpić, co jeszcze bardziej pogarszało sytuację; ubrania ochronne pracownicy prali sami po pracy nie otrzymując za to żadnego wyrównania, toteż wygląd odzieży pozostawiał wiele do życzenia itd.

Kiedy wszystkie starania o poprawienie takiego stanu zawiodły, ob. Falkiewicz złożył do zarządu PSS w Sierpcu podanie o zwolnienie go z zajmowanego stanowiska motywując obszernie ten krok. I wiecie, co się stało? Ob. Falkiewicz otrzymał nagane z pozbawieniem dwumiesięcznej premii (dwie kary) „za niewywiązywanie się z powierzonych obowiązków i p o d a w a n i e nieprawdziwych wiadomości do PIH”. Ani centrala w Warszawie ani od-

dział okręgowy nie zareagowały na tę decyzję zarządu PSS w Sierpcu. I dlatego sprawę publikujemy.

Z okoliczności sprawy wynika, że ob. Falkiewicz walczył o dobro zakładu. I jeżeli dobro to pojmował niewłaściwie, należało mu wyjaśnić, na czym błąd w jego rozumowaniu polegał. A karanie człowieka za udzielanie w dobrej wierze PIH wiadomości, choćby nawet w 10% prawdziwych, (**jak uczy Lenin**) kwalifikuje osoby, udzielające ob. Falkiewiczowi nagany i pozbawiające go dwumiesięcznej premii, do najmniej surowej kary. Bo obowiązkiem każdego obywatela jest sygnalizować czynnikom kontrolnym o każdym fakcie, który nam się wydaje szkodliwy dla gospodarki narodowej. Oczywiście muszą to być fakty sprawdzone, bo inaczej powodowałibyśmy niepotrzebny zamęt wprowadzając władze w błąd. W danym przypadku trudno mówić o nieprawdziwości wiadomości, skoro lodówka stoi od dwóch lat nieczynna, skoro konsumenci zwracali obsłudze uwagę na niestaranne mycie talerzy, skoro bufetowa obsługiwała równocześnie salę, dzięki czemu obroty bufetu musiały maleć. Zresztą określenie, czy wiadomość jest prawdziwa, czy nie (jeżeli tylko nie jest zmyślona), należy do kompetencji czynników kontrolnych, a nie zarządu, któremu kierownik czyni uzasadnione zarzuty. Podając powyższe do wiadomości publicznej, sądzimy, że władze zwierzchnie zainteresują się sprawą i błędy niższej komórki naprawią.

Na marginesie tej sprawy dodaję, że restaurację, o której mowa, widziałem już po zaistnieniu opisanych faktów (lodówka ciągle jeszcze była nieczynna). Jadłospis tego dnia świadczył, że pracownicy zakładu dbają o to, aby konsument był obsłużony należycie. Zupy były dwie: żur i jarzynowa. Drugie dania: kiełbasa wędzona i kaszanka. Dania z karty: kotlet mielony, zrazy zawiązane, kotlet schabowy, sznyceł górski, bigos, gulasz. Na deser — kawa. Podkreślić trzeba, że pod względem produkcji własnej restauracja w Sierpcu zajmuje w województwie warszawskim drugie miejsce (pierwsze — Pruszków). Pracownicy zakładu wezwali do współzawodnictwa na odcinku produkcji własnej restauracji w Płońsku. Poważną pomoc kierownikowi zakładu okazuje magazynierka ob. Halina Świętecka.

EDWARD FRONCZAK
(Warszawa)

Prenumerujcie

i rozpowszechniajcie

wśród kolegów

waszą gazetę —

„ZYWIENIE ZBIOROWE“

Pierwsze tuczarnie trzody chlewnej

Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Poznaniu realizując zarządzenie MHW, uruchomiła w końcu grudnia ub. r. rejonową tuczarnię trzody chlewnej w Psarskim k. Poznania. Również O/O ZSS Poznań, przystąpił do utworzenia na swym terenie rejonowej tuczarni trzody. Wytypowana w tym celu PSS posiada już przydzielone gospodarstwo rolne wraz z zabudowaniami i od dnia 2 stycznia br. prowadzić będzie wspomnianą placówkę na pełnym rozrachunku gospodarczym. Do szybkiego zorganizowania tuczarni przyczyniła się wydatnie pomoc udzielona przez Prezydium MRN, Wydział Rolnictwa i Leśnictwa w Poznaniu w osobie ob. Skrzypczaka oraz energiczna postawa PSS w osobach dyr. Ciesielskiego i dyr. Brody.

Powszechna Spółdzielnia Spożywców po przekazaniu otwartych zakładów żywienia zbiorowego Poznańskim Zakładom Gastronomicznym, prowadzić będzie w roku 1952 tylko 15 stołówek, wydających dziennie 8 tysięcy obiadów. Odpadki kuchenne przy tej ilości wydawanych posiłków pozwolą na tucz roczny 200 szt. prosiąt, a uwzględniając jeszcze fakt, że spółdzielnia dysponuje również i innymi odpadkami jak zmiotki z piekarni, odpady z masarni, magazynów i sklepów — śmiało można przyjąć liczbę 300 tuczników rocznie. Jest to ilość, która da się pomieścić w chlewni i zabudowaniach pomocniczych, po przeprowadzeniu koniecznych remontów.

Po 1 stycznia 1952 r. spółdzielnia przystąpi do tuczania 50 szt. pro-

siąt, realizując pełny plan hodowli w miarę dokonywanych remontów. Tuczarnia prowadzi będzie własne gniazda zarodowe specjalnych wypróbowanych gatunków, które pozwolą na szybki tucz bekonowy oraz mięsno-słoninowy. Jest to ważne z uwagi na współzawodnictwo, do którego przystąpiły wszystkie spółdzielnie okr. Poznańskiego, posiadanie bowiem bazy zaopatrującej w tuczniaki do dalszego chowu dopomoże do przezwyciężenia trudności w tej dziedzinie.

Stan budynków gospodarczych przejętych przez spółdzielnię wynosi ok. 1.147 m². Planowana jest hodowla drobiu, przede wszystkim kaczek z uwagi na bliskość wody. Ilość ziemi uprawnej i łąk wynosi 50 ha, z czego część obsiana jest zbożem, koniczyną i lucerną. Planuje się również uprawę soi, aby zapewnić stołówkom dostawę cennego oleju sojowego. Prowadzona będzie także uprawa warzyw, a więc sałaty, ogórków, kalafiorów, pomidorów, kapusty, buraków, marchwi i ziemniaków (poza paszami treściwymi, niezbędnymi dla tuczarni), co powiększy pulę zaopatrzenia stołówek. Warzywa będą mogły być dostarczane zarówno w stanie świeżym, jak też i jako przetwory. W okresie letnim drobna uprawa kwiatów pozwoli na podniesienie estetycznego poziomu stołówek, co niewątpliwie przyczyni się do miłej atmosfery w tych placówkach.

WIESŁAW POLKOWSKI
(Poznań)

Nasze trudności i osiągnięcia

Przedterminowe wykonanie planu. Restauracja „Staromiejska“ w Krakowie, realizując zobowiązania, podjęte na zjeździe Dyrektorów Przed-



siębiorstw Gastronomicznych, wykonała podwyższony plan obrotu: na wrzesień w 119%, za październik w 130% i za listopad w 135%. Kuch-

nia i bufet „Staromiejskiej“ nie mają sobie równych pod względem różnorodności potraw, ich obfitości i dobrego smaku oraz estetycznego i higienicznego przyrządzenia i podania. Obsługa sal konsumpcyjnych nie pozostawia również nic do życzenia. Konsumenci obsługiwani są szybko i sprawnie, czego dowodem są wyłącznie pochlebne uwagi w książce życzeń i zażaleń.

Do osiągnięcia takich wyników pracy przyczynił się cały zespół restauracji z kierownikiem ob. E. Szpakiem oraz jego zastępcą ob. A. Szwieciem na czele. Podkreślić należy obywatelską postawę zespołu sprzątaczek i zmywaczek, które w ramach podjętego zobowiązania przeprowadziły generalne sprzątanie całego zakładu wraz z myciem malowanych na olejno ścian i sufitów, co nadało lokalowi świeży, jakby po gruntownym remoncie wygląd. Najbardziej aktywną i wyróżniającą się pracownicą jest w zespole tym sprzątaczką ob. Stanisława Gryga, której podobiznę zamieszczamy.

Na marginesie zobowiązań podjętych przez pracowników restauracji „Staromiejskiej“ zaznaczyć należy, że zakład ten nie posiada bynajmniej dobrego zaplecza ani dostatecznej ilości maszyn, przyczyniających się do usprawnienia pracy. Na wynikach pracy zaważyło więc zatem zrozumienie przez pracowników sprawy żywienia zbiorowego, ich świadomość społeczno-polityczna i zrozumienie zadań Planu 6-letniego.

Przykład restauracji „Staromiejskiej“ działa i na inne zakłady. Pracownicy kawiarni „Literackiej“, doceniając znaczenie walki o obniżkę kosztów własnych, przeprowadzili własnymi siłami sprzątanie swego dużego zakładu, po przeprowadzonym gruntownym remoncie, oszczędzając tym samym co najmniej 1.000 zł. Kierownik „Literackiej“ ob. Weinheimer złożył również praktyczny projekt sporządzenia wycieraczek do obuwia ze zużytych chodników. Projekt ten w najbliższym czasie będzie zrealizowany przez warsztat Spółdzielni Pracy. Zniszczony chodnik będzie zszyty w kilka warstw i otrzyma się z niego w ten sposób doskonałe i praktyczne wycieraczki. Po zniszczeniu jednej warstwy zdejmuje się jej resztki i znowu jest dobra wycieraczka. Projekt ob. Weinheimera zasługuje na polecenie innym zakładom w Polsce.

Pracownicy kawiarni „Antyczna“ dołożyli również wielu starań dla przedterminowego wykonania planu obrotu. W październiku przeciętna utargu na jednego pracownika (biorąc pod uwagę wszystkich bez wyjątku pracowników) wyniosła 6.871 złotych, podczas gdy wydajność planowana wynosi ok. 5.500 zł. Liczba ta nie wymaga komentarzy i świadczy o zbiorowym wysiłku pracowników kawiarni.

Wyniki szkolenia. W związku z przejęciem przez Krakowskie Zakłady Gastronomiczne Spółdzielni „Gastronom“, posiadającej kilkadziesiąt placówek żywienia zbiorowego na terenie Krakowa, powstała konieczność ujednoczenia sposobów wszelkich rozliczeń produkcji, kuchni, bufetu oraz wprowadzenia wzorów sprawozdawczości, obowiązujących w KZG. Była to praca naprawdę trudna i wymagająca przede wszystkim doszkolenia pracowników b. Spółdzielni „Gastronom“. Trzeba stwierdzić, że etap ten przeszedł sprawnie, dzięki zorganizowaniu całego szeregu dorywczych konferencji instruktorskich, w czasie których zapoznano pracowników spółdzielczości z obowiązującymi w przedsiębiorstwie państwowym wzorami sprawozdań i rozliczeń.

Dział produkcyjno - handlowy w następnym dniu po przejęciu spółdzielni doręczył wszystkim zakładom zbiór wszelkich obowiązujących okólników i instrukcji wraz z odpowiednimi wzorami, dzięki czemu

uniknęło się powstawania zaległości i dziś rozliczenia produkcyjne są sporządzane na bieżąco.

Oprócz doraźnych odpraw instruktorskich, w KZG odbywają się stałe kursy, zatwierdzone przez MHW, a więc 2 kursy dla blokierki-kasjerki, na które uczęszcza około 80 osób, kurs dla podających do stołu, który ukończyło 25 osób i kurs dla kalkulatorów, który ukończyło 30 osób. Na marginesie tego ostatniego kursu (zakończonego w dn. 19.XI. ub. r.) należy stwierdzić, że wynik egzaminów tak z przedmiotów zawodowych jak i nauki o Polsce Współczesnej, wykazał wysoki poziom słuchaczy, czego dowodem jest fakt, że wszyscy uczestnicy kursu ukończyli. Wyniki egzaminów poza kilkoma dostatecznymi były dobre, bardzo dobre i z odznaczeniem. Odznaczeni zostali: ob. ob. Józef Herod — b. pracownik fizyczny i pomocnik magazyniera — za wybitne postępy w nauce, Zofia Zielińska, awansowana z blokierki na kalkulatora — za pilność i pracę nad podniesieniem własnych kwalifikacji oraz Jan Żółtek, robotnik fizyczny — za wybitną pilność i pracę samokształceniową. Do osiągnięcia tak dobrych wyników egzaminów przyczyniło się niewątpliwie zorganizowanie przez starostów kursu ob. ob. Sokołowskiego i Polska — samokształcenia we własnym zakresie.

Zakłady pomocnicze. Krakowskie Zakłady Gastronomiczne posiadają 3 wytwórnie cukiernicze, których produkcja mimo współzawodnictwa pracy na dwie zmiany, nie jest jednakże w stanie zaspokoić zapotrzebowania KZG na ciastka. Muszę tu stwierdzić, że w czasie przejmowania spółdzielni „Gastronom“, WRN Wydział Handlu, po prostu odebrała i ciastkarnię przy ul. Karmeliczkiej i przekazała ją innej spółdzielni. Dodać należy że przejmując „Gastronom“, zyskałszy szereg dużych kawiarni jak „Europejska“, „Sukiennice“, „Florianka“, „Kopciuszka“ itp., a więc zapotrzebowanie na ciastka tych zakładów nie mogły być zrealizowane przez dotychczasowe trzy małe wytwórnie ciastek. W sprawie tej KZG odniosło się do MHW i PKPG, gdzie orzeczono ostatecznie, że wytwórnia ciastek przy ul. Karmeliczkiej ma wrócić do KZG. WRN nie spieszy się jednak z wykonaniem tego polecenia, wskutek tego KZG cierpią na brak ciastek, co w okresie przedświątecznym uległo dalszemu pogorszeniu. (Osobiście widziałem w WRN pismo MHW polecające przekazać wspomnianą wytwórnię ciastek dla KZG).

Z posiadanych przez KZG wytwórni ciastek, wyróżnia się pracownia Nr 2 przy kawiarni „Antyczna“, której kierownikiem jest ob. J. Nawrocki, doświadczony fachowiec cukierniczy. Pracownia ta posiada najwyższą wydajność na 1 cukiernika i w październiku zajęła pierw-

sze miejsce we współzawodnictwie między wytwórniami cukierniczymi KZG. Nie wiele jej ustępuje pracownia cukiernicza Nr 1 przy cukierni „Literacka“, obsługiwana przez brygadę młodzieżową ZMP. Kierownikiem brygady jest ob. Wojciechowski, uczęszczający na wieczorne kursy maturalne dla dorosłych. Wyroby tej pracowni cieszą się również dużym popytem i uznaniem klienteli.

Hodowla świń. Zgodnie z zaleceniem CZPG, Krakowskie Zakłady Gastronomiczne przystąpiły do powiększenia posiadanej tuczarni świń. W tym celu pracownicy działu produkcji odbyli około 23 wizji lokalnych po różnych resztówkach i majątkach, szukając odpowiednich warunków do uruchomienia dużej tuczarni. Niemal wszystkie oglądane objekty były bardzo zdewastowane przez wojnę i wymagałyby ogromnych wkładów inwestycyjnych. Ostatecznie przejęto od WUBP dzierżawę majątku o powierzchni 39 ha, położonego zaledwie o 6 km od miasta, przy dobrej szosie, co ma ważne znaczenie dla transportu. W zabudowaniach tego majątku KZG posiadają już ponad 100 świń. Ilość tuczniaków znacznie wzrośnie po przeprowadzeniu przebudowy budynków lub dostawieniu nowej chlewni.

W gospodarstwie tym projektowane jest również uruchomienie na własną hodowlę drobiu. Gospodarka rolna pójdzie w kierunku rozszerzenia uprawy warzyw, aby uniezależnić się w tej dziedzinie od dostawców. Z punktu widzenia ekonomicznego, prowadzenie gospodarstwa rolnego przez przedsiębiorstwo gastronomiczne jest bardzo korzystne, gdyż poza dochodami z ziemi i wspomnianym już częściowym uniezależnieniem się od dostawców, jest wtedy możliwość należytego wykorzystania transportu. Samochody w jedną stronę odwożą odpadki kuchenne (pomyje, obierki) do tuczarni, a wracając przywożą do zakładu jarzyny z gospodarstwa rolnego. Przy takim wykorzystaniu transportu stosunek tonokilometrów jest bardzo korzystny, gdyż przejazdy bez ładunku będą tu całkowicie wykluczone. Dodać również należy, że KZG posiadają stajnię końską, a więc również z tej stajni jak również i z chlewni, zużyty będzie na użyczenie ziemi pod jarzyny.

Dotychczasowe wyniki hodowli mówią, że świnie na odpadkach z zakładów hodują się doskonale i szybko przybierają na wadze. Zabite 29 sztuk tuczniaków dały towar I kategorii, za co należy się specjalne uznanie hodowcy A. Szydłowskiemu i pomocnicy J. Noworytowej, którzy nie szczędzą sił dla racjonalnej hodowli powierzonej sobie trzody.

JAN MAJEWSKI
(Kraków)

W KILKU ZDANIACH

Odprawa. W dniach 18 i 19 grudnia ub. r. odbyła się w Warszawie ogólnokrajowa odprawa terenowego aparatu żywienia zbiorowego, zwołana przez Departament Żywienia Zbiorowego MHW. W pierwszym dniu obrad referaty wygłosił dyr. Henryk Komitau i wicedyr.

Tadeusz Sztucki. Drugi dzień poświęcony był dyskusji i podsumowaniu wyników. Omawiane były zagadnienia: 1) Sieć zakładów żywienia zbiorowego i zasady jej lokalizacji w roku 1952. 2) Zasady zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego. 3) Organizacja własnych źródeł zaopatrzenia (baz su-

rowcowych) i zasady uzupełniania zaopatrzenia ze źródeł zdecentralizowanych. 4) Produkcja własna zakładów żywienia zbiorowego, zakłady pomocnicze, receptura i zasady kalkulacji. 5) Zakres działania i obsada personalna Oddziału Żywienia Zbiorowego WRN.



Udział kobiet w ogólnym zatrudnieniu pionu żywienia zbiorowego CRS wynosi 66,4%.

Lokalizacja sieci gospód. Ciekawie kształtuje się sieć gospód spółdzielczych na tle sieci gminnych

spółdzielni. Ogółem gospody istnieją w 56,3% gminnych spółdzielni. Najkorzystniej wygląda tutaj woj. opolskie, gdzie zakłady żywienia stanowią 106,5% gminnych spółdzielni, w woj. rzeszowskim — 81,6%, gdańskim — 75,8%, wrocławskim — 75,1%. Bardzo słabo porównanie to wypada dla woj. ol-

sztęńskiego — 27,2%, warszawskiego — 29,8% i łódzkiego — 32,3%.

Kilka liczb porównawczych. W roku 1951 wydajność miesięczna na 1 pracownika wynosiła 7.461 zł. Najwyższy obrót na 1 pracownika wykazało woj. białostockie — 9.013 zł i woj. zielonogórskie — 6.537 zł.



Wyniki współzawodnictwa. Trzy miesiące trwa walka o przechodni proporzec CZPG, który jest nagrodą za uzyska-

nie największej ilości punktów przy ocenie wyników wykonania poszczególnych zadań. W listopadzie na czoło przedsiębiorstw wysunęły się Gliwickie Zakłady Gastronomiczne, zdobywając proporzec ilością 3.770 punktów i odbierając go Zabrzkim Zakładom Gastronomicznym, które znalazły się na drugim miejscu, uzyskując 2.600 punktów. Trzecie miejsce przypadło w udziale Bytomskim Zakładom Gastronomicznym — 2.185 punktów. Czwarte i piąte miejsce uzyskały Przemyskie i Lubelskie Zakłady Gastronomiczne. Dalsze pięć miejsc zajęły: Szczecin, Olsztyn, Opole, Wałbrzych i Zduńska Wola.

Osiągnięcia, które w głównej mierze zagwarantowały trzem pierwszym z wymienionych przedsiębiorstw utrzymanie się w czołówce, to wybitna poprawa struktury obrotów oraz wykonanie planu trzody chlewniej. I tak w porównaniu do ubiegłego miesiąca Gliwickie Zakłady Gastronomiczne podniosły stosunek produkcji własnej do ogólnych obrotów o 9,3%, Zabrskie Zakłady o 6%, Bytomskie o 6,1%. Fakt ten świadczy o właściwym zrozumieniu przez przedsiębiorstwa rzuconego przez CZPG hasła walki o uszlachetnienie obrotów oraz o dużym wysiłku, jaki musiał być dokonany w tych przedsiębiorstwach w listopadzie ub. r.

Innym momentem świadczącym o rzetelnej pracy Gliwickich, Zabrzkich i Bytomskich Zakładów Gastronomicznych jest dalszy wzrost wydajności pracy. A więc przedsiębiorstwo Gliwickie wykonało planowany wskaźnik wydajności w 133%, Zabrze w 148% i Bytom w 125%. Rzecz prosta, że we wszystkich tych przedsiębiorstwach zostały również poważnie przekroczone planowane obroty. Momentem najlepiej charakteryzującym wysiłek poczyniony w kierunku bezwzględnego zwiększenia obrotów jest wyko-

nany w miesiącu obrót na jedno miejsce dziennie. Otóż w Gliwicach w stosunku do października nastąpił wzrost o 9%, w Zabrzu o 10%, a w Bytomiu o 6%.

Roczny plan obrotu został wykonany. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego zameldował Ministrowi Handlu Wewnętrznego, że w dniu 21 grudnia 1951 r., to jest w dniu 72 rocznicy urodzin Generalissimusa Józefa Stalina, został wykonany roczny plan obrotu CZPG. Fakt ten jest wynikiem szczególnej mobilizacji CZPG i licznych zobowiązań kolektywów pracowniczych, tej największej instytucji żywienia zbiorowego w Polsce.

Przedsiębiorstwa terenowe wzywają do współzawodnictwa Lubelskie Zakłady Gastronomiczne, wykonując uchwałę Prezydium Rządu w sprawie rozwoju hodowli trzody, uruchomiły tuczarnię trzody w swym pomocniczym gospodarstwie hodowlanym i warzywniczym w Rudniku. Zgodnie z planem, nakazem LZG mają wyhodować 186 tuczników. Na odprawie roboczej w grudniu ub. r. załoga LZG powzięła długofalowe zobowiązanie zwiększenia ilości tuczników w I kwartale 1952 r. do 400 sztuk, tj. o przeszło 200%. Zobowiązano się również do hodowli 500 szt. drobiu, a poza tym i królików. Jednocześnie LZG wezwały do współzawodnictwa wszystkie przedsiębiorstwa gastronomiczne.

Pracownicy ciastkarni Zakładów Gastronomicznych „Polonia” w Warszawie, w odpowiedzi na apel przodującej pracowni cukierniczej Poznańskich Zakładów Gastronomicznych „Radosna”, zobowiązują się produkować w normalnym dniu pracy 960 szt. ciastek na jednego pracownika.

Dyrekcja, Podstawowa Organizacja Partynia i Rada Zakładowa **Warszawskich Zakładów Gastronomicznych,** zobowiązały się w imieniu całego kolektywu pracowników

WZG do wykonania planu obrotu I kwartału 1952 r. na 5 dni przed zakończeniem kwartału, tj. do dnia 26 marca 1952 r. i wzywają wszystkie przedsiębiorstwa gastronomiczne w kraju do podejmowania podobnych zobowiązań.

Kolektyw pracowniczy **Bytomskich Zakładów Gastronomicznych** zobowiązał się do stałego podnoszenia wydajności pracy i do przekroczenia planowanego wskaźnika wydajności w I kwartale 1952 r., wzywając wszystkie przedsiębiorstwa terenowe CZPG do współzawodnictwa w tym zakresie.

Pracownicy **Krakowskich Zakładów Gastronomicznych** zobowiązali się w I kwartale 1952 r. obniżyć koszty ogólne przedsiębiorstwa o 2,2% w stosunku do obrotu.

Aktyw kierowniczy **Olsztęńskich Zakładów Gastronomicznych** podjął zobowiązanie usprawnienia sprawozdawczości statystycznej i operatywnej w I kwartale 1952 r. i wezwał wszystkie przedsiębiorstwa terenowe pionu CZPG do współzawodnictwa w zakresie terminowości nadsyłania sprawozdań do Centralnego Zarządu.

Załoga restauracji „Teatralnej” w Gliwicach, meldując o wykonaniu planu na m-c grudzień 1951 r. w 116,4%, zobowiązała się jednocześnie: wykonać plan obrotu za I kwartał 1952 r. na 8 dni przed terminem, podnieść wskaźnik procentowy produkcji własnej w stosunku do obrotu o 2%, obniżyć koszty własne przez racjonalną i oszczędną gospodarkę o 2%. Zobowiązanie podpisali ob. ob. Gonet, Sandra, Kachal.

Brygada Ligi Kobiet kawiarni „Cichej” w Gliwicach, meldując o wykonaniu planu za m-c grudzień 1951 r. w 114,5%, zobowiązała się jednocześnie wykonać plan obrotu I kwartału 1952 r. w 110% i przekroczyć planowany wskaźnik wydajności o 10%. Podpisali ob. ob.: Regina Łuniewska, Krystyna Rama-

niec, Elżbieta Brzoza, Maria Muska, Adeltrand Hoffman, Łucja Wajndok, Czech, Elżbieta Szydło.

Nowy system płac dla kelnerów. Z dniem 1 stycznia 1952 r. we wszystkich zakładach CZPG obowiązuje nowy system płacy dla kelnerów. Polega on na tym, że zatrudnieni w CZPG kelnerzy poza normalnym wynagrodzeniem miesięcznym, otrzymywać będą procent od ilości podanych dań. Nowy sposób wynagrodzenia zachęca kelnerów do sprawnej obsługi i większej dbałości o konsumentów.

Ośrodek szkoleniowy i produkcyjny WZG. Warszawskie Zakłady Gastronomiczne przejęły od Związku Samopomocy Chłopskiej 40 hektarowe gospodarstwo w Grzmiejęcej w pow. Grodzisk Mazowiecki. W majątku tym WZG uruchomiły kiszarnię kapusty oraz dużą pieczarkar-

nię. W bieżącym roku uruchomiony zostanie dział przetwórstwa owocowego dla potrzeb cukierniczych WZG. Następnie prowadzony będzie tam ośrodek produkcyjny warzyw ze szczególnym uwzględnieniem warzyw wczesnych oraz produkcji roślin strączkowych. Znajdujące się na terenie majątku stawy pozwolą na prowadzenie wzorowej gospodarki rybnej. Budynek pałacowy przeznaczono na ośrodek szkoleniowy.

Nowopowstałe przedsiębiorstwa terenowe CZPG. W związku z nową organizacją żywienia zbiorowego CZPG zwiększył z dniem 1 stycznia 1952 r. sieć swoich przedsiębiorstw terenowych o 22 dyrekcje. Są to Zakłady Gastronomiczne: Będzińsko-Dąbrowskie, Cieszyńskie, Dzierżoniowskie, Gdyńskie, Gnieźnieńskie, Gorzowskie, Kłodzkie, Krynicky, Kutnowskie, Lesznieńskie, Nowosądeckie, Ostrowskie, Piotrkowskie,

Płockie, Rybnickie, Słupskie, Sopotkie, Starachowickie, Stargardzkie, Tarnogórskie, Tczewskie i Zakłady Gastronomiczne w Świnoujściu łącznie z Międzyzdrojem.

Ambulatorium w ŁZG. Łódzkie Zakłady Gastronomiczne zatrudniały lekarza, który dokonywał badań na nosicielstwo gruźlicy, przyjmując pracowników w odległej, południowej dzielnicy miasta — Chojny. Było to bardzo niedogodne zarówno dla lekarza, jak i dla pracowników, ponieważ większość naszych zakładów znajduje się w znacznej odległości od dotychczasowego miejsca przyjęć. W celu zlikwidowania tego stanu rzeczy otwarto w centrum miasta ambulatorium, które stało się prawdziwym dobrodziejstwem dla pracowników ŁZG, gdyż pozwala na udzielanie doraźnej pomocy w wypadkach nagłych zachorowań i likwiduje dotychczasowe marnotrawstwo czasu.



Konferencja dyrektorów oddziałów terenowych, która odbyła się w Warszawie w grudniu ub. r., zgromadziła kilku-

dziesięciu przedstawicieli oddziałów terenowych Kolejowych Zakładów Gastronomicznych. Tematem obrad była analiza pracy planu reorganizacji KZG w roku 1952. Po wysłuchaniu referatów, opracowanych przez dyrekcję, wywiązała się żywa dyskusja. Obecnie na sali obrad przedstawiciel MHW ob. dyr. Henryk Komitau, udzielał bezpośrednio odpowiedzi i wyjaśnień na interpełacje i wątpliwości przedstawicieli terenu.

Szkolenie. Kolejowe Zakłady Gastronomiczne natrafiały dotychczas na bardzo poważne trudności w zorganizowaniu planowej akcji szkolenia pracowników, wobec niemożności uzyskania potrzebnych pomieszczeń na prowadzenie kursów zbiorowych. Dopiero w czerwcu 1951 r. dało się rozwiązać ten problem i zorganizowano Ośrodek Szkolenia w Krynicy. Z ośrodka tego KZG korzystały do końca września 1951 r., zaś od 1 października ub. r. kursy znalazły pomieszczenie w ośrodku kolejowym PKP w Zembrzycach. We wspomnianych ośrodkach przeprowadzono w czasie od 15.VI.51 do 7.XII.51 dwanaście kursów dokształcających, a mianowicie: 1 kurs dla magazynierów, cztery — dla bufetowych, trzy — dla kelnerów, dwa dla rachmistrzów i dwa dla kierowni-

ków zakładów. Na kursach przeszkolono łącznie 516 pracowników. Kursy wizytowane były przez Dyrektora i Wicedyrektora KZG, którzy przy tej okazji mieli możliwość nadania właściwego kierunku akcji szkoleniowej oraz nawiązania osobistego kontaktu z liczną rzeszą pracowników operatywnych, zatrudnionych na terenie całego kraju.

Niezależnie od szkolenia na kursach własnych, przeszkolono w roku 1951 na kursach prowadzonych przez inne instytucje 19 pracowników KZG, w tym 4 kucharzy, 4 kierowników zakładów i 11 księgowych.

Plan szkolenia na rok 1952 został bardzo poważnie rozbudowany i daje gwarancję przeszkolenia dużej ilości pracowników KZG różnych kategorii.



Szkolenie. W dniu 18 grudnia 1951 r. zakończył się kurs szkoleniowy dla brygad wagonów restauracyjnych. Program kursu obejmował następującą tematykę: a) zagadnienia struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa, b) wybrane zagadnienia z ekonomii politycznej, c) przepisy ruchu i sygnalizacji PKP, d) organizacja pracy w kuchni, e) zasady żywienia zbiorowego, f) obniżka kosztów własnych produkcji, g) przepisy rozliczeniowe i zarządzenia ogóln-

ne. Kandydaci na kurs rekrutowali się z pracowników brygad wagonów restauracyjnych z Warszawy, Krakowa i Gdyni. Ogółem przeszkolono 111 osób w trzech turnusach. Każdy turnus obejmował 56 godzin wykładów. Przeprowadzający kurs otrzymali po egzaminach nagrody w postaci cennych książek. Nowoprekszcolone brygady wagonów restauracyjnych pozwolą na szybszą niż dotąd obsługę konsumentów i podniesienie jakości usług na wyższy poziom.

Trudności restauracji w Giżycku. Restauracja Orbisu w Giżycku wal-

czy stale z okresowymi trudnościami w czasie sezonowego nasilenia ruchu turystycznego na Mazurach. Oto np. w lipcu ub. r. obsługa restauracji wobec braku fachowych kelnerów zaczęła mocno szwankować. Kierownictwo nie opuściło jednak bezradnie rąk, lecz zaangażowało do obsługi sali konsumpcyjnej dwie obieraczki jarzyn. Jedną z nich ob. Lucyna Bieniek okazała się bardzo dobrym i sumiennym pracownikiem, wyróżniającym się punktualnością i uprzejmością w stosunku do konsumentów.



Plan obrotu wykonany przed terminem. Zarząd Związku Spółdzielni Spożywców złożył w dniu 18 grudnia 1951 r. meldunek władzom centralnym o przedterminowym wykonaniu planu żywienia zbiorowego: „Zarząd Związku Spółdzielni Spożywców melduje, że plan obrotu na rok 1951 otwartych zakładów żywienia zbiorowego, prowadzo-

nych przez powszechne spółdzielnie spożywców został wykonany w dniu 16 grudnia, tj. na 15 dni przed terminem”. Równocześnie Zarząd ZSS melduje, że plan obrotu na rok 1951 zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego, pozostających w administracji spółdzielni spożywców, został wykonany w dniu 15 listopada, czyli na 46 dni przed terminem. Składając niniejszy meldunek Zarząd ZSS pragnie podkreślić, że przedterminowe wykonanie rocznego

planu obrotu żywienia zbiorowego uzyskano dzięki: a) wzrostowi świadomości społecznej — politycznej zespolów pracowniczych, zatrudnionych bezpośrednio w zakładach i ogniwach nadrzędnych spółdzielni, wyrażającemu się m. in. w rozwoju współzawodnictwa i systematycznym odbywaniu narad produkcyjnych, b) wzmocnieniu wysiłkowi zespolów pracowniczych zakładów, które rozumieją znaczenie rozwoju żywienia zbiorowego w Planie 6-letnim, c)

opiece i pomocy udzielanej aparatu-
zywienia zbiorowego przez Partię
i Rząd“.

Wyrazy uznania dla zespołów pracowniczych pionu ZSS. Minister Handlu Wewnętrznego ob. dr Tadeusz Dietrich, w odpowiedzi na złożony meldunek o przedterminowym wykonaniu planu żywienia zbiorowego, nadesłał do Zarządu ZSS następujące pismo: „Otrzymałem pismo, w którym donosicie mi o wykonaniu w dniu 16 grudnia to jest na 15 dni przed terminem, rocznego planu obrotów otwartych zakładów żywienia zbiorowego, prowadzonych przez powszechne spółdzielnie spożywców. W związku z powyższym osiągnięciem oraz w związku z wykonaniem przez zamknięte zakłady żywienia planu obrotu w dniu 15 listopada, wyrażam podziękowanie zespołom pracowniczym, zatrudnionym w pionie żywienia ZSS i życzę osiągnięcia podobnych sukcesów na innych odcinkach pracy Związku Spółdzielni Spożywców“.

Przewodniczący Rady Nadzorczej ZSS, wicemarszałek Sejmu Ustawodawczego Stanisław Szwalbe, potwierdzając odbiór meldunku wyra-

ził ogółowi pracowników pionu ZSS z Zarządem na czele, najlepsze życzenia dalszej owocnej pracy przy realizacji szczytnych zadań narodowego planu gospodarczego.

Okręg ZSS Poznań melduje, iż w dniu 29 grudnia ub. r. spółdzielnie prowadzące zakłady zbiorowego żywienia wykonywały roczny plan wojewódzki. Do przedterminowego wykonania planu przyczyniły się systematycznie odbywane narady techniczne z udziałem przedstawicieli Prezydium Rad Narodowych, PZPR i ZZ, które mobilizowały bezpośrednio operatywnie. Decydującym momentem wykonania było wezwanie do współzawodnictwa rzucone na ostatniej odprawie w grudniu ub. r. przez PSS w Poznaniu. Wezwanie to zostało podjęte i zrealizowane przez spółdzielnie: Poznań, Szamotuły, Gościny, Międzychód, Leszno, Kępno, Ostrów, Konin, Chodzież, Wapno, Środa, Nowy Tomyśl, Września, Ostrzeszów; Rogoźno i Wolsztyn.

Współzawodnictwo w dziedzinie hodowli trzody. ZSS Poznań rzuciła w dniu 26 listopada ub. r. wezwanie do współzawodnictwa zewnętrznego w dziedzinie hodowli trzody chlew-

nej między: Poznańskimi, Gnieźnieńskimi, Leszczyńskimi, Ostrowskimi i Kaliskimi Zakładami Gastronomicznymi, Kolejowymi Zakładami Gastronomicznymi oraz CRS „Samopomoc Chłopska“. Akcja ta ma na celu zapewnienie jak najlepszego zorganizowania tuczu i przekroczenia o 30,5 proc. planu rocznego nakazanej ilości tuczniaków do dnia 20 stycznia 1952 r. Pozwoli to na uzyskanie w województwie większej puli mięsnej i pozwoli na korzystne warunki dla wykonania planu obrotu żywienia zbiorowego. Ponieważ Okręg zdaje sobie sprawę, że brak doświadczenia przy zakładaniu tuczarni mógłby spowodować wiele błędów zasadniczych, zorganizował więc odprawę wojewódzką, na której lekarz weterynarii oraz inspektor tuczu trzody z WRN, udzielał wskazówek fachowych personelowi. Zostały również opracowane wstępne wytyczne dla spółdzielni, gdzie zebrano podstawowe wiadomości fachowe. Usunięto trudności braku pomieszczeń przez interwencję i współpracę WRN oraz podjęto starania celem zapewnienia pasz odpadowych z Centrali Mleczarskiej i Ogrodniczej.

Głosy prasy

WALKA O HIGIENĘ

Na pierwszy plan w głosach prasy z ostatnich tygodni wysunęło się zagadnienie higieny zakładów zbiorowego żywienia.

„**Dziennik Bałtycki**“ jako przykład brudnego lokalu prezentuje gospodę „Obywatelską“ w Elblągu, na którą już niejednokrotnie bezskutecznie zwracano uwagę. Lokal ten nie dba o obrusy, pod stołami leżą śmiecie, a na stołach widnieją sterty niedopałków, popioły itp. Dziennik zapytuje: czy utrzymanie czystości jest aż tak ciężkim problemem, że nie można go w żaden sposób rozwiązać? „**Dziennik Zachodni**“ przytacza skargę czytelników na zakład gastronomiczny „Nowy Świat“ w Katowicach, który nie dba o uporządkowanie stanu sanitarnego sąsiadujących z nim dziedzińców, klatek schodowych, piwnic i strychów. Wyrzucane byle gdzie wszelkiego rodzaju odpadki kuchenne, gnijąc zatrują powietrze. W dodatku we frontowym korzytarzu prowadzącym do wspomnianego zakładu urządzono skład starych mebli, umywalk i innych rupieci. „**Głos Robotniczy**“ pisze, że w Cukierni Łódzkich Zakładów Gastronomicznych przy zbiegu ul. 22 Lipca i Alei Kościuszki panoszą się szczury, z którymi daremnie usiłuje walczyć personel. Ten sam dziennik oburza się na gospodę Łódzkich Zakładów Gastronomicznych w Pabianicach, w której stoliki stale są brudne, na serwetach powylewane resztki zup, a kelnerzy obsługują się takimi ścierkami, że aż obrzydzenie bierze. „**Życie Częstochowskie**“ zapytuje, dlaczego w lokalach I kategorii Częstochowskich Zakładów Gastronomicznych brak w toaletach ręczników i mydła? Toaleta męska w hotelu „Polonia“ pobiła rekord niechlujstwa, a zapachy dobywające się z tego miejsca, nie umilają gościom pobytu w tym reprezentacyjnym hotelu Częstochowy. „**Życie Warszawskie**“ notuje następujący fakt na dowód braku higieny w Barze Sejmowym przy ul. Wiejskiej: konsument otrzymał porcję bigosu bez ziemniaków i reklamował. Talerz wrócił na okienko kuchenne. Do okienka podszedł kucharz i dorzucił porcję ziemniaków ręką. Takich obrazków w stolicy jest więcej.

Lubelski „Sztandar Ludu“ drukuje korespondencję z Zamościa, w której czytamy, że w bufecie na dworcu kolejowym brak popielniczek, szklanek i czystości.

Podobnych notatek, jak przytoczone jest w prasie zatrzęsienie. Walka o higienę i estetykę zakładów żywienia zbiorowego staje się pilnym postulatem. Toteż z uznaniem należy powitać wydane niedawno zarządzenie Ministerstwa Zdrowia, które ustala warunki sanitarne tych zakładów. W myśl zarządzenia, wydziały zdrowia poszczególnych rad narodowych systematycznie przeprowadzać będą kontrolę sanitarno-higieniczną wszystkich tego rodzaju placówek, zwracając szczególną uwagę na warunki sanitarne, jakość podawanych potraw, higienę osobistą personelu itp. Organa służby zdrowia specjalnie wzmocnią nadzór sanitarny nad restauracjami, jadłodajniami, stołówkami itp., przeprowadzając gruntowną kontrolę tych zakładów. W wypadku stwierdzenia braku czystości i porządku lub jakichkolwiek innych niedomagań, do odpowiedzialności pociągnięty zostanie kierownik danego zakładu żywienia zbiorowego. Zakłady, których stan sanitarny zagraża zdrowiu publicznemu, zostaną zamknięte do czasu usunięcia wszystkich braków.

WALKA Z PIJAŃSTWEM

Drugie ważne zagadnienie z dziedziny żywienia zbiorowego to pijaństwo panoszące się w wielu zakładach gastronomicznych szeregu miast naszego kraju. Wrocławskie „**Słowo Polskie**“ stwierdza, że tamtejsza restauracja „Klubowa“ stała się ostatnio w późnych godzinach wieczornych lokalem, w którym zbierają się wszelkiego rodzaju chuligani i awanturnicy. Wprawdzie organa Milicji Obywatelskiej ściśle współpracują z kierownictwem lokalu, lecz mimo to bójki i awantury zdarzają się kilka razy w tygodniu.

Na ten lokal zwraca również uwagę „**Dziennik Zachodni**“. Czytamy tam, że w „Klubowej“ kilkakrotnie w ciągu ostatnich tygodni można było zauważyć podchmielonych kelnerów, którzy nie tylko lekceważą sobie prośby klientów, ale także zachowują się zupełnie niewłaściwie. Takich zakładów gastronomicznych jak „Klubowa“ we Wrocławiu jest więcej w Polsce. Są one prawie w każdym mieście, ale nie wynika z tego, że należy je tolerować. Lokale żywienia zbiorowego nie mogą zamieniać się w knajpy czy dawne karczmy.

TROSKA O KONSUMENTA

Trzecia sprawa to za mała troska o konsumenta i nieodpowiednia obsługa. Stała bolączka poruszana na łamach prasy, która zniknie z chwilą całkowitej obsady zakładów gastronomicznych przez wyszkolony personel kierowniczy i kelnerski. Usprawnienie obsługi konsumentów wiąże się również z reorganizacją pionów żywienia zbiorowego, zwiększeniem sieci zakładów gastronomicznych oraz ich mechanizacją.

Praca w tym kierunku daje coraz lepsze wyniki, niemniej jednak nie od razu Kraków zbudowano. Do pokonania jest jeszcze dużo trudności, które wspólnymi siłami musimy usunąć. Rola prasy w łamaniu tych przeszkód na drodze rozwoju żywienia zbiorowego jest bardzo duża. Prasa nie tylko informuje o sprawach gastronomicznych, nie tylko naświetla krytycznie wszelkie niedociągnięcia i usterki w gospodarce zakładów żywienia zbiorowego, ale występuje z wnioskami i pomysłami dostarczając wiele cennego materiału czynnikom kierowniczym na tym odcinku. Jako przykład społecznej inicjatywy prasy na tym tle może służyć narada zwołana w grudniu 1951 r. przez „Dziennik Zachodni“ na temat żywotnych spraw spółd pod kątem widzenia potrzeb konsumenta. Na naradę tę zaproszono przedstawicieli największych zakładów gastronomicznych w woj. katowickim, nie tylko pracowników dyrekcji, ale także kierowników gospód, kucharzy i kelnerów, przedstawicieli Partii,

WRN, Związków Zawodowych oraz organizacji społecznych. W dyskusji omawiano najbardziej typowe błędy niektórych zakładów zbiorowego żywienia.

Przed wszystkim zwrócono uwagę na fakt, że najczęściej narzekają konsumenci na obsługę.

Zdarza się, że kelnerzy są nieuprzejmi, arogancy, że załatwiają gości jakby „z łaski“, że na podanie posiłku trzeba nieraz czekać bardzo długo.

Niektóre gospody, mimo że wyremontowano je i zaopatrzone w nowoczesne urządzenia, są brudne. Sprząta się w nich i to bardzo pobieźnie tylko raz dziennie, nie zmywa się stolików, a wycieranie nakrycia i talerzy papierowymi serwetkami weszło u konsumentów już w zwyczaj podyktowany koniecznością. Poza tym kelnerzy noszą brudne fartuchy.

Następnie poddano krytyce jakość posiłków w gospodach. Złe przyrządzone potrawy, niedogotowane mięso, mały wybór dań, a często nieuzasadnione wyższe ceny — to najbardziej powszechne wady gorszych gospód.

Główną przyczyną niedociągnięć wielu gospód jest brak należytej troski o konsumenta — stwierdzono na naradzie.

Gdyby cały personel gospody w pełni zrozumiał, że służy ludziom pracy — na pewno nie byłoby mowy o wytkniętych niedociągnięciach — wniosłoby słusznie red. Leszczyński prowadzący naradę w imieniu „Dziennika Zachodniego“.

ST. G.

PRZEGLĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH

Miesięcznik „Gospodarka Rybna“ nawiązując do uchwały Prezydium Rządu w sprawie dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa, omawia w grudniowym numerze zarządzenia, dotyczące rybołówstwa morskiego i zwiększenia hodowli ryb śródlądowych. Plan nakłada na tę dziedzinę produkcji w roku bieżącym i następnym olbrzymie obowiązki. Wszystkie zainteresowane rybactwem resorty przystąpiły już do ujęcia swej działalności w ramy dwuletniego planu rozwoju produkcji mięsa i do zmobilizowania wszelkich środków w celu jego realizacji. Uchwała porusza wszystkie najważniejsze momenty i zagadnienia dotyczące rozwoju i podniesienia produkcji ryb w Polsce. Z innych artykułów w tym numerze na uwagę zasługują: mgr. S. Bernalowicza „Udział stref jeziora w produkcji rybackiej“, dr F. Pliszki „Zasady sztucznego rozmnażania certy“, inż. J. Paladino i inż. A. Rudnickiego „Jakie korzyści osiągnąć może spółdzielnia produkcyjna z posiadanych wód“, J. Wiltowskiego „Pierwsze kroki smaźalnictwa“ oraz szereg notatek kronikarskich i głosów z terenu.

Gospodarka Zbożowa“ za grudzień zawiera dużo materiału informacyjnego i kształcącego dla pracowników zatrudnionych w zakładach zbożowych, młynarstwie i piekarstwie. Przed wszystkim cenny jest artykuł wstępny wiceministra St. Tkaczowa „Osiągnięcia PGR w roku 1951“, w którym autor omawia realizację zadań nałożonych przez planową gospodarkę na PGR w roku ubiegłym. Czytamy tam, że aczkolwiek w ciągu trzech kwartałów PGR uzyskały bardzo poważne osiągnięcia, to jednak na ich możliwości gospodarcze są one niedostateczne. Osiągnięcia te uzyskano dzięki lepszej pracy organizacyjnej i wzrastającej świadomości załóg robotniczych i administracji. Autor jest przekonany, że gdyby ministerstwo i okregi częściej i rozsądniej wtrącały się do kontroli i kontrolowały zarządzenia pokontrolne w gospodarstwach państwowych — niedociągnięć, szkód i marnotrawstwa byłoby mniej. Przy dzisiejszych brakach i trudnościach dostaw z PGR żywności dla miast — pisze minister — należy zwrócić uwagę na to, by skończyć ze stanem śpiączki w niektórych okregach i zespołach, rozpocząć ostrą walkę o stałe zwiększenie wydajności i towarowości, nie dopuszczać do wahań zaopatrzenia w artykuły pierwszej potrzeby ośrodków przemysłowych

i wielkich miast, jakich dzisiaj jesteśmy świadkami. Autor podkreśla, że osiągnięcia produkcyjne w dziale produkcji roślinnej są bazą dalszych osiągnięć w produkcji zwierzęcej, która powinna się zwiększać, bo coraz więcej potrzeba mięsa, tłuszczu i mleka dla wzrastającej ilości robotników i pracowników w przemyśle dla budujących się nowych miast.

W dziale produkcji zbożowej pisma jest dobry artykuł inż. A. Gutowskiego „Gryka, jej znaczenie i uprawa“. W dziale piekarstwa są trzy interesujące artykuły: „Od ziarna do chleba“, E. Barańskiego „Jak należy prowadzić wypiek chleba systemem Steinmetza i Grahama“, i artykuł inż. mgr. H. Gašiorowskiego „Uzlachetnianie mąki środkiem „Agene“. W nowoprowadzonym dziale szkoleniowym umieszczono starannie opracowany wykład inż. mgr. T. Bulsiewicza pt. „Budowa ziarna zbożowego“.

„Przemysł Rolny i Spożywczy“ w numerach za listopad i grudzień przynosi szereg artykułów, które mogą stanowić korzystną pomocniczą lekturę dla pracowników aparatu żywienia zbiorowego z działów technologicznych i produkcyjnych oraz dla słuchaczy kursów i szkół gastronomicznych. Są to m. in. artykuły: Dr. E. Frosta „Przetwórstwo konserw mięsnych w oświetleniu naszych badań mikrobiologicznych“, inż. A. Reinherca „Technologia produkcji koncentratów witaminy C z owoców krajowej dzikiej róży“, inż. P. Wojcieszaka „Fermentacja ciągła w winiarstwie“, inż. B. Pritulaka „Problematyka techniczna przemysłu cukierniczego“, M. Filipowskiego „Rozwój spożycia wina owocowego w Polsce“ i notatki w dziale referatowym o witaminach w tłuszczach, o produkcji żelatyny jadalnej, o możliwościach fermentacji i uzyskiwaniu drożdży z serwatki i organoleptyczna analiza produktów żywnościowych.

W numerze grudniowym inż. W. Plewko informuje w artykule wstępnym jak aktyw techniczny przemysłu rolnego i spożywczego realizuje swoje zobowiązania. W. Lech pisze o niesterylności puszek konserw warzywnych. W dziale suszarnictwa jest referat na temat przetwarzania pomidorów na proszek pomidorowy. Dział referatowy zawiera recenzje prac takich jak: żelatyna jadalna, wpływ tłuszczu na jakość pieczywa, roślinne przyprawy kielbas, świeże mleko w puszkach, witamina B₁₂ i inne.

ST. G.

NOWE KSIĄŻKI

SABINA WITKOWSKA. ŻYWIENIE ZBIOROWE W ŻŁÓBKACH SEZONOWYCH. POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. WARSZAWA 1951 R.

Książeczka ta wypełniła lukę w wydawnictwach, poświęconych praktycznemu żywieniu dzieci w wieku od 1 roku do 4 lat. W prosty sposób dała autorka przykład, jak zasady naukowe stosować do codziennej praktyki. Mamy więc tu przemyślane jadłospisy całodzienne, realizujące dzienne, optymalne normy żywieniowe, zgodne z wymaganiami nauki. Ze względu na pewną specyfikację żywienia dzieci od 1 — do 2 lat, podano 6 wzorcowych jadłospisów dla tego wieku i 6 dla dzieci od lat 2 do 4. W jadłospisach zastosowano potrawy proste, łatwe do wykonania, a tym samym możliwe do zrobienia w prymitywnych warunkach, jakie często spotykamy w wiejskich żłóbkach sezonowych.

Recepturę ujęto w formie przejrzystej tabelki, gdzie produkty podane są w ilości na jedno dziecko, w odniesieniu do kolejno po sobie następujących posiłków i nawet potraw. Ułatwia to sporządzanie zapotrzebowania na dowolną ilość dzieci oraz zastępowanie niektórych potraw czy produktów innymi. Uwagi na wypadek stosowania produktów zastępczych, „Tabela zamiany produktów“ oraz „Wyjaśnienia do tabeli produktów zastępczych“ umożliwiają prawidłowe zmiany w jadłospisach, w wypadku braku któregośkolwiek z produktów.

Prawidłowe przyrządzanie potraw omawiają „Przepisy potraw podanych w jadłospisach“, rozdział „Zasady przyrządzania potraw“ oraz krótkie „Uwagi szczegółowe, dotyczące przyrządzania potraw“, które podano w sposób przystępny, nieobciążający nadmiarem treści, łatwy do zrozumienia dla personelu słabo nieraz wykwalifikowanego, zatrudnionego w żłóbkach sezonowych. Wskazuje tu autorka technikę przyrządzania potraw możliwie najwłaściwszą, w trosce o jak najmniejsze obniżenie wartości odżywczej produktów w czasie przeróbki kulinarnej, a równocześnie o maksymalne wykorzystanie ich przez organizm dziecka.

Szkoda, że nie podano, w jakich ramach budżetowych zamknięto wyżywienie dzienne dziecka. Całość konstrukcji zyskałaby na przejrzystości, gdyby wyrażniej rozgraniczyć teoretyczne podstawy żywienia małych dzieci w cz. I od cz. II, która winna objąć wszystkie zasady i wskazania technologiczne, począwszy od ogólnych „Zasad przyrządzania potraw“ z włączonymi krótkimi „Uwagami szczegółowymi“, a kończąc na opartych na nich „Przepisach potraw podanych w jadłospisach“. Produkty w tabelkach norm i ich wartości (zał. 1 i 2) oraz w tabeli produktów zastępczych należało inaczej uszeregować, poczynając od ochronnych i silniej podkreślić ich przewagę w żywieniu małych dzieci. Tabelki zał. 1 i 2, którym tyle pracy poświęcono, nie powinny być potraktowane jako załączniki na końcu, bardzo słabo związane z całością — lecz umieszczone i omówione jako rozwinięcie tabelek norm żywienia. Mówią one wiele i wiele mogą nauczyć, lecz trzeba je umieć odpowiednio czytać i rozumieć i tego trzeba by nauczyć czytelnika. „Stosowanie produktów zastępczych“ z „Tabelą produktów zastępczych“ oraz z „Wyjaśnieniami do tabeli produktów zastępczych“ będzie konsekwentnym uzupełnieniem w cz. I po „Wzorcowych jadłospisach“.

Należy przypuszczać, że ukaże się niebawem II wydanie omawianej tutaj książeczki i dlatego zgłaszamy pod adresem Autorki i Wydawcy skromne prośby i sugestie: Czy nie można by rozszerzyć opracowania i na grupę dzieci 4—6-letnich, skoro żłóbki sezonowe mu-

szą objąć je także swym działaniem? Warto by specjalną część poświęcić higienie przyrządzania potraw, estetyce podania. Dla wychowawczyń cenne byłyby również uwagi z zakresu pedagogiki i techniki „karmienia“ małych dzieci.

Książeczka Sabiny Witkowskiej na pewno przyczyni się do podniesienia poziomu żywienia zbiorowego małych dzieci oraz ułatwi pracę nie tylko kierowniczek żłóbków sezonowych, lecz i personelu przygotowującego posiłki. Wiele skorzystać z niej mogą matki i wychowawczynie, zajmujące się indywidualnym żywieniem dziecka w domu.

M. D.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Ob. Kazimierz Kowal — Katowice.

Notatkę Waszą wykorzystamy w numerze marcowym.

Zakłady Gastronomiczne w Cieszynie, Toruniu, Zabrzu i Gorzowie Wlkp.

Wasze zgłoszenia na prenumeratę na rok 1952 przestaliśmy do PPK „Ruch“. Podajemy adres tej instytucji: Warszawa, ul. Srebrna 12.

TREŚĆ NUMERU

	str
Tadeusz Sztucki	
Żywienie Zbiorowe w trzecim roku Planu 6-letn.	33
EKONOMIKA ŻYWIENIA	
Henryk Komitau	
Właściwa gospodarka surowcem	35
mgr Józef Zawada	
Realizacja planu produkcji i obrotu	37
Leon Mackiewicz	
Zadania CZPG w r. 1952	39
Jan Nowak	
KZG na nowej drodze	40
mgr inż. Maria Dragańska	
Racjonalna pielęgnacja przechowywanych warzyw	43
Roman Górski i Tadeusz Sztucki	
Nowe formy tuczny trzody chlewnej	45
dr Zbigniew Dąbczewski	
Żywienie trzody chlewnej odpadkami	47
ZAGADANIENIA ORGANIZACYJNE	
Janina Popławska	
Współpraca ośrodków produkcyjnych w zakład.	49
Stefania Podedworna	
Centralna rozbieralnia mięsa	50
TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA	
O. P. Molczanowa	
Rola białka w żywieniu	51
Maria Maciejewska	
Marmolada i dzemy w żywieniu zbiorowym	53
Wanda Piotrowiak	
Dania półmieszne	54
dr Zygmunt Gruber	
Dieta przy chorobach nerek	55
NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA	
Zbigniew Piotrowiak	
Obowiązki i kompetencje kierownika sali	55
Bronisław Zamojski	
Koncentraty w żywieniu zbiorowym	56
GŁOSY Z TERENU	56
W KILKU ZDANIACH	60
PRZEGLĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH	63
NOWE KSIĄŻKI	64
ODPOWIEDZI REDAKCJI	64

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 7136-46 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.

Zamówienie PWG TC₁-P/C-28/52 z dn. 2.I.52 r. Podpisano do druku 21.I.52 r. Druk ukończono dnia 24.I.52 r. Nakład 3500 + 53

Pap. druk. sat. kl. VII A1/60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze „Dom Słowa Polskiego“ Warszawa. Zam. 117. 3-B-11913