

Żywnienie ZBIOROWE

Nr 4

Warszawa, kwiecień 1952 r.

Rok VII

Twórczy czyn polskich mas pracujących



Dla uczczenia 60-lecia urodzin Prezydenta Bolesława Bieruta, przypadających na dzień 18 kwietnia i na cześć zbliżającego się 1 Maja, międzynarodowego święta solidarności klasy robotniczej, robotnicy, majstrowie, technicy i inżynierowie Państwowej Fabryki Wagonów we Wrocławiu podjęli konkretne i cenne zobowiązania, wzywając równocześnie wszystkich ludzi pracy Polski Ludowej do socjalistycznego współzawodnictwa. Inicjatywa załogi Pafawagu zrodziła twórczy czyn polskich mas pracujących, budujących lepszą i szczęśliwszą przyszłość dla naszego narodu.

Czyż może być lepsza forma uczczenia zasług Pierwszego Obywatela Polski Ludowej, niż wykonanie i przekroczenie planu we wszystkich jego wskaźnikach?

W noworocznym orędziu Prezydent Bolesław Bierut powiedział m. in.: „Wykonaliśmy pomyślnie i z nadwyżką zadania pierwszych 2 lat naszego wielkiego i historycznego Planu 6-letniego — planu uprzemysłowienia Polski. Wstępujemy w rok trzeci, który będzie rokiem przełomowym dla zwycięskiego wypełnienia całego planu. Z jeszcze większą więc ofiarnością oddajemy ojczyźnie swą pracę, pomnażamy jej siły!... Ten kto lekkomyślnie marnotrawi jakąkolwiek część naszego majątku narodowego, czyni szkodę wszystkim, czyni szkodę Polsce Ludowej.



Oszczędzajmy każdy grosz publiczny, każdą część materiatu, pamiętając, że z drobnych na pozór cząsteczek pomnożonych przez miliony, wyrosnąć może wielka siła, wielkie zbiorowe bogactwo“.

Zasada gospodarności, tj. racjonalnego gospodarowania, oszczędność, jest prawem w gospodarce socjalistycznej i stanowi — zwłaszcza w trzecim roku Planu 6-letniego — jedno z węzłowych zadań naszej gospodarki narodowej. Realizując wskazania Prezydenta Bolesława Bieruta, wytyczne Partii i Rządu, załoga Pafawagu podjęła cenne zobowiązanie w tej własnie dziedzinie. Entuzjastyczne podjęcie wezwania Pafawagu przez polskie masy pracujące, a w tym i przez zespoły pracownicze zbiorowego żywienia wszystkich pionów, jest najlepszym potwierdzeniem czci i uznania dla ukochanego przez masy Prezydenta Bolesława Bieruta, Przewodniczącego Polskiej Zjednoczonej Partii Ro-

botniczej, nieugiętego bojownika o wolność i szczęście ludu polskiego, zahartowanego szermierza w bojach o socjalizm, wiernego ucznia Lenina i Stalina.

Bolesław Bierut, syn bezrolnego chłopca ze wsi podlubelskiej, już od wczesnej młodości działa aktywnie w rewolucyjnym ruchu robotniczym, biorąc czynny udział w pracy postępowej organizacji niepodległościowej „Przyszłość“, a w

1911 roku nawiązuje kontakt z lubelską organizacją PPS-Lewicy, w której szeregach pozostaje aż do chwili jej połączenia z SDKPiL w jedną partię rewolucyjnego ruchu robotniczego — KPRP, późniejszą KPP. Mając lat 13, za udział w strajku szkolnym 1905 roku, wydalony został przez władze carskie ze szkoły.

Trudna była droga życia i walki Bolesława Bieruta, droga prowadząca przez lata więzień i represji politycznych, droga ofiarnej i oddanej pracy dla ludu polskiego, droga rewolucjonisty. Z ramienia Polskiej Partii Robotniczej, której 10-lecie tak serdecznie i gorąco czcimy obecnie naród polski pod przewodnictwem klasy robotniczej i jej Partii, Bolesław Bierut organizuje Krajową Radę Narodową. On przewodniczył jej historycznemu pierwszemu posiedzeniu w pamiętną noc sylwestrową z 1943 na 1944 rok. Jako Prezydent państwa ludowego i od Kongresu Zjednoczeniowego Przewodniczący Partii — Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej — Bolesław Bierut rozwijał i rozwija niezmiennie ożywioną i wszechstronną działalność kierowniczą w życiu naszej klasy robotniczej, w życiu narodu. Jest uosobieniem najlepszych i najwspanialszych tradycji polskiego ruchu robotniczego, wychowawcą i nauczycielem mas pracujących i ich przewodnikiem w walce o Polskę Socjalistyczną.

Wezwanie załogi Państwowej Fabryki Wagonów we Wrocławiu, już w dniu następnym podjęli górnicy, hutnicy, budowlani, włókniarze, metalowcy i chemicy, zobowiązując się do wydobywania setek tysięcy dodatkowych ton węgla i wyprodukowania dziesiątków tysięcy dodatkowych ton stali, zobowiązując się do przyspieszenia od-

dania do użytku nowych bloków mieszkalnych, do wydatnego zwiększenia produkcji materiałów włókienniczych, do podniesienia jakości produkcji, obniżenia kosztów własnych i stosowania przodujących metod pracy. Jak potężne echo odbiło się wśród ludzi pracy w całym kraju wezwanie Pafawagu, wyzwalając twórczą energię mas pracujących. Prasa codziennie notuje nową falę zobowiązań produkcyjnych, podejmowanych przez robotników, chłopów i inteligencję pracującą, podejmowanych przez załogi dużych, średnich i małych zakładów pracy wszystkich dziedzin gospodarki narodowej. W ten sposób, dzięki podjętym i realizowanym zobowiązaniom, zostają wygospodarowane nowe środki dla przyspieszenia rozwoju gospodarczego kraju, dla wzmocnienia sił Polski Ludowej.

Na wezwanie Pafawagu odpowiedzieli również kolektywy pracownicze zbiorowego żywienia, tej jednej z najmłodszych dziedzin gospodarki uspołecznionej, podejmując zobowiązania w zakresie poprawienia jakości produkowanych posiłków, wzbogacenia asortymentu dań, podniesienia poziomu zakładów, usprawnienia obsługi konsumenta i obniżenia kosztów własnych.

Z jedną, wspólną myślą i dla wykonania jednego wspólnego zadania lud polski podejmuje czyn produkcyjny dla uczczenia 60-lecia urodzin Prezydenta Bolesława Bieruta i na cześć Święta Pracy 1 Maja — dla umocnienia frontu narodowego walki o pokój i Plan 6-letni.

W tym froncie nie brakuje nikogo, komu droga jest przyszłość Polski, komu droga jest sprawa socjalizmu.

Doniosła ustawa

Z dniem 15 lutego br. weszła w życie ustawa sejmowa o obowiązkowych dostawach zwierząt rzeźnych, mająca na celu podniesienie produkcji hodowlanej oraz poprawę zaopatrzenia w mięso i tłuszcz ludności miejskiej.

Obowiązkowymi dostawami objęta jest tylko część żywca, zakupywana corocznie od gospodarstw rolnych. Pozostałą poważną część swojej produkcji żywca może rolnik nadal kontraktować lub sprzedawać jako dodatkowe premiovane nadwyżki. Obowiązkowi dostaw podlegają wszystkie gospodarstwa od pół hektara użytków rolnych wzwyż. Normy dostaw wynoszą od 20 do 40 kg żywej wagi trzody chlewnej z 1 ha użytków rolnych. Gospodarstwa poniżej 2 ha mają prawo wypełnić swój obowiązek dostawy w dowolnym rodzaju zwierząt rzeźnych, jak również i w drobiu.

Nie wchodząc w szczegóły przepisów ustawy, zastanówmy się nad jej motywami. Przede wszystkim należy stwierdzić, że niedobory mięsno-tłuszczowe musiały zaważyć na odcinku żywienia zbiorowego. Ograniczenia w dostawach surowca wieprzowego odbiły się na asortymencie dań obiadowych i wpłynęły na spadek zaplanowanych obrotów produkcji własnej zakładów.

Czynnikami odpowiedzialnymi za planowe kształtowanie polityki handlu uspołecznionego i żywienia zbiorowego mas pracujących, po głębokiej analizie możliwości produkcji trzody chlewnej i globalnej puli towarowej żywca mięsno-tłuszczowego na potrzeby miast oraz ośrodków przemysłowych — doszły do wniosku, że jedynie i wyłącznie kierowane w sposób odgórny obowiązkowe dostawy tego podstawowego surowca żywnościowego przełamają impas mięsny, nasycą rynek oraz zlikwidują pokątny handel mięsem wraz z jego szkodliwymi skutkami.

Powzięta przez Sejm uchwała o dostawach żywca została przyjęta przez wieś polską jako sprawiedliwa i jako korzystne zarządzenie dla producentów. Świadczą o tym głosy prasy i radia oraz rezolucje podejmowane w tysiącach gromad na zebraniach poświęconych sprawom obowiązkowych dostaw i kontraktacji trzody.

Nie mogło zresztą być inaczej. Ustawa bowiem podyktowana jest troską Państwa Ludowego o ludzi pracy, którzy w ciężkim trudzie dźwigają z gruzów Warszawy, wydobywają węgiel, topią rudę, hartują stal, dostarczają tekstylii, tworzą narzędzia pracy i wszelakie przedmioty użytkowe, ładują i przewożą towary lub

też w biurach, pracowniach, laboratoriach i uczelniach rozwiązują miliony zagadnień objętych Planem 6-letnim i realistycznie pojętą wizją Polski Socjalistycznej.

Ludzie ci w milczeniu znoszą niedogodności aprowizacyjne i cierpliwie czekają przełomu w żywieniu zbiorowym, bo wierzą, że chłop polski rozumie i po bratersku odczuwa potrzeby ludności pracującej miast i środowisk przemysłowych uzależnionych od dostaw żywności i produktów rolnych ze wsi.

Odezwa Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej i Zjednoczonego Stronnictwa Ludowego do wszystkich chłopów mało i średniorolnych wzywa do rozwoju hodowli, do walki o ład

w produkcji i handlu żywnością, o należyte zaopatrzenie klasy robotniczej, w której szeregach znajdują się coraz liczniejsze rzesze ludności wiejskiej. Czytamy tam dosłownie: „Dwa miliony waszych synów i córek, waszych braci i siostr znalazło już w Polsce Ludowej pracę w przemyśle, budownictwie i administracji“.

Armii robotniczą miast i ośrodków przemysłowych trzeba odpowiednio wyżywić, zaopatrzyć sklepy i zakłady gastronomiczne w wystarczające zapasy mięsa.

Więś apel podjęła. Odpowie nań powiększeniem hodowli i tuczu, masowym kontraktowaniem nadwyżek i rzetelnym ustaleniem planu dostawy.

Stanisław Gąsiorowski

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Kluczowe zadania rad narodowych w roku 1952

Doświadczenia przy realizowaniu planu żywienia zbiorowego w roku ubiegłym wskazują wyraźnie, jak zasadniczy wpływ na wykonanie planu terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych posiadają rady narodowe. W tych rejonach bowiem, gdzie rady narodowe doceniały należycie znaczenie i rozwój żywienia zbiorowego, udzielając jak najdalej idącej pomocy przedsiębiorstwom, plan żywienia zbiorowego został wykonany w 100% lub przekroczony. Weźmy dla przykładu województwo katowickie. Wykonało ono swój plan żywienia zbiorowego dzięki nie tylko ofiarnej pracy załóg pracowniczych przedsiębiorstw, lecz również dzięki aktywnej działalności rad narodowych. I odwrotnie — w tych województwach, gdzie rady narodowe nie zwracały należytej uwagi na właściwy rozwój zakładów gastronomicznych, niedostatecznie nadzorując realizację planów przedsiębiorstw, plany żywienia zbiorowego nie zostały wykonane. I znów dla przykładu możemy przytoczyć Warszawę, Łódź i woj. łódzkie. Na tych terenach plan żywienia zbiorowego nie został wykonany głównie dlatego, że rady narodowe słabo kontrolowały działalność przedsiębiorstw i nie udzielały im należytej pomocy — zwłaszcza w dziedzinie przydziału lokali na cele żywienia zbiorowego. Jaskrawo zwłaszcza wystąpiło to w Warszawie i Łodzi, a więc w miastach, gdzie zagadnienie żywienia zbiorowego posiada specjalnie ważne znaczenie. Stołeczna Rada Narodowa jak również Miejska Rada Narodowa w Łodzi zbyt późno przystąpiły do mobilizacji miejscowych przedsiębiorstw gastronomicznych do wykonania planu, skutkiem czego nie zdołano naprawić niedociągnięć pierwszego półrocza.

ZADANIA RAD NARODOWYCH NA ROK 1952

Na tle stwierdzonych braków i niedociągnięć w pracy rad narodowych w ubiegłym roku, zarysowują się zupełnie wyraźnie zasadnicze zadania na rok bieżący. Spróbujmy je sprecyzować:

1. Zwiększenie nadzoru nad właściwym przebiegiem realizacji planów przedsiębiorstw żywienia zbiorowego oraz nad należytym sporządzaniem planów przez jednostki planujące. Kontrola realizacji planu ze strony rad narodowych winna być bieżąca. Jest rzeczą niewystarczającą, aby rady narodowe dopiero po otrzymaniu okresowych sprawozdań z realizacji planu, względnie po otrzymaniu alarmujących wiadomości o załamaniu się planów, zaczęły się interesować ich wykonaniem. Rady narodowe powinny być w stałym kontakcie z jednostkami planującymi, nadzorując stale realizację planu, a w razie stwierdzenia niedociągnięć i zaniedbań, winny interweniować natychmiast i usuwać przyczyny hamujące pracę.

2. Zwrócenie szczególnej uwagi na wykonawstwo inwestycyjne, które stanowi tak słabe ogniwo w wielu przedsiębiorstwach terenowych. Rady narodowe winny pilnie śledzić, jak przebiegają roboty budowlane przy remoncie lokali przeznaczonych na żywienie zbiorowe. W tym roku nie można dopuścić do tego rodzaju wypadków, że remont lokali trwał kilka miesięcy.

3. Zwrócenie większej uwagi, niż w roku ubiegłym, na należyte i terminowe sporządzanie planów rocznych i kwartalnych przez przedsiębiorstwa terenowe. Plan przedsiębiorstwa winien jak najlepiej odzwierciedlać jego istotne możliwości rozwojowe, w oparciu o rea-

Inne środki wykonania planu oraz winny być dostosowane do potrzeb konsumentów. Rady narodowe przed zatwierdzeniem planów przedsiębiorstw winny je poddać szczegółowej analizie i stwierdzić, czy są one należycie skoordynowane z potrzebami i siłą nabywczą konsumentów, z środkami do wykonania planów. Nie wolno planów zatwierdzać bezkrytycznie. Rady narodowe już na początku roku bieżącego winny przystąpić do zbierania materiałów analityczno-ekonomicznych, niezbędnych do sporządzenia planu na rok 1953.

4. Przeprowadzenie szczegółowej analizy zapotrzebowania i siły nabywczej konsumentów oraz działalności gospodarczej przedsiębiorstw gastronomicznych. Gruntowne poznanie struktury zawodowej ludności miejskiej i wiejskiej, poziomu ich zarobków, gęstości zaludnienia w poszczególnych miastach, ruchu turystyczno-wczasowo-letniskowego, sieci komunikacyjnej, stanowi zasadniczą bazę do planowania sieci zakładów żywienia zbiorowego. Rady narodowe na podstawie analizy terenu i właściwego rozeznania potrzeb konsumentów na tle istniejącej sieci zakładów, winny ustalić, w jakich miejscowościach nastąpiło już nasycenie punktami żywienia zbiorowego, a gdzie jest tych punktów jeszcze za mało, czy też nie ma ich w ogóle. Analiza terenu wykaże, ile zakładów jeszcze potrzeba w poszczególnych miejscowościach i w jakim czasie należy je uruchomić.

5. Gruntowne przeanalizowanie rozmieszczenia istniejących zakładów, ustalenie konkretnych wypadków niewłaściwego ich zlokalizowania. Jest rzeczą konieczną, aby rady narodowe skorygowały istniejącą lokalizację zakładów, po linii jak najwłaściwszego ich rozmieszczenia.

6. Specjalnie ważnym zagadnieniem jest zwrócenie uwagi na rozmiary i kierunki ruchu turystyczno-wczasowo-letniskowego, występującego w szeregu województw, jak np. w woj. krakowskim, wrocławskim, szczecińskim, gdańskim, olsztyńskim. W związku ze spodziewanym wzmożeniem ruchu turystycznego w roku bieżącym, rady narodowe winny już w początkach II kwartału zmobilizować przedsiębiorstwa do należytego przygotowania się do zaspokojenia potrzeb szerokich rzesz turystów i wczasowiczów. Chodzi tu głównie o zorganizowanie odpowiedniej ilości zakładów sezonowych oraz o powiększenie ilości miejsc konsumpcyjnych w zakładach istniejących, przez zorganizowanie konsumpcji w ogródkach, na werandach i tarasach.

7. Zapoznanie się w bieżącym roku z programem budowy lub rozbudowy nowych ważnych obiektów przemysłowych (np. Nowe Tychy, Nowa Huta, Gorzów, Wizów, Częstochowa) oraz analizowanie potrzeb pracujących w tych zakładach. Do obowiązków rad narodowych należy troska o właściwy rozwój sieci

zakładów żywienia zbiorowego w nowym budownictwie przemysłowym i mieszkaniowym. W roku ubiegłym nie zwrócono dostatecznej uwagi na to zagadnienie.

8. Nawiązanie stałego kontaktu z wyższymi uczelniami, aby zachęcić słuchaczy, a zwłaszcza dyplomantów, do opracowywania tematów z regionalnych zagadnień żywienia zbiorowego. Umożliwiłoby to pełniejsze rozeznanie terenu.

9. Analiza działalności przedsiębiorstw, mająca na celu ustalenie zasadniczych braków w działalności gospodarczej, w organizacji pracy, w doborze personelu, w gospodarce surowcem i odpadkami. Rzeczą niezmiernie ważną jest ustalenie, czy przedsiębiorstwa prowadzą racjonalną gospodarkę finansową tj. czy realizują planową akumulację, czy też pracują ze stratami.

10. W roku bieżącym rady narodowe powinny energicznie zająć się zagadnieniem przygotowania kadr. Jest to bez wątpienia jedno z trudniejszych zadań do wykonania. Rady narodowe winny włączyć się intensywnie do akcji szkoleniowej, prowadzonej przez poszczególne pionory żywienia zbiorowego, a przede wszystkim zwrócić uwagę na poziom szkolenia w szkołach gastronomicznych, współdziałać przy organizowaniu ośrodków szkoleniowych, w urządzaniu kursów krótko i długoterminowych. Rady narodowe powinny stać się komórką nadzorującą i koordynującą szkolenie kadr.

11. Zorganizowanie stałej współpracy zakładów żywienia zbiorowego z konsumentami. Brak tej współpracy w latach ubiegłych był jednym z głównych powodów licznych jeszcze niedociągnięć w pracy zakładów. Współpraca powinna polegać na odbywaniu periodycznych narad kierownictwa zakładów z konsumentami, w celu wspólnego omówienia bolączek i ustalenia sposobów ich usunięcia, oraz na przeprowadzaniu akcji ankietowej. Rady narodowe winny również czuwać nad realizacją wyników narad z konsumentami, nad tym jak się załatwia głosy czytelników w prasie oraz uwagi konsumentów w książkach życzeń i zażaleń.

12. Troska o podniesienie jakości wydawanych posiłków. W roku ubiegłym nadzór nad poziomem żywienia był ze strony rad narodowych bardzo słaby. Należy podkreślić, że żywienie zbiorowe posiada charakter ściśle lokalny i tylko rady narodowe wspólnie z dyrekcjami miejscowych przedsiębiorstw oraz przy pomocy samych konsumentów są w stanie podnieść poziom żywienia w placówkach gastronomicznych.

Realizacja wymienionych zadań rad narodowych w żywieniu zbiorowym umożliwi osiągnięcie poważnych sukcesów w walce o przedterminowe wykonanie zadań trzeciego roku Planu 6-letniego.

mgr Józef Zawada

Walka o realizację planów WZG

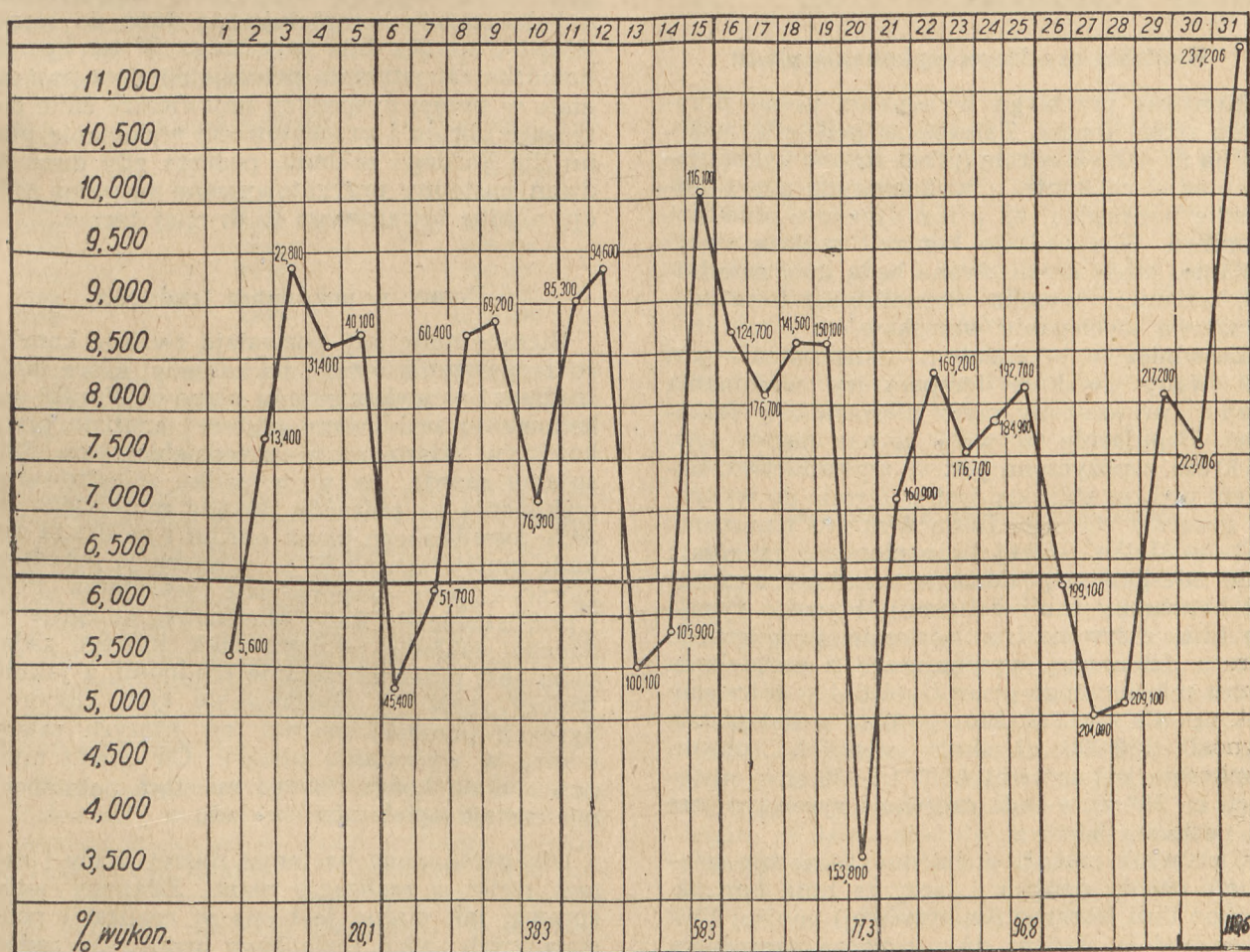
Plan w gospodarce socjalistycznej — to zadanie, to nakaz, który musi być wykonany. Stąd stało przed nami zadanie pogłębienia mobilizacji załóg pracowniczych naszych zakładów do wykonania odcinkowych planów obrotu w IV kwartale ub. roku. Przeanalizujemy niektóre ze sposobów i metod tej mobilizacji.

Opracowywanie planów

Jedną z cech socjalistycznego planowania jest jego oddolność. Zasada oddolności jednak jest w szeregu przedsiębiorstw, a była i w naszym przedsiębiorstwie realizowana połowicznie. Znaczący to, że projekty planów były opracowywane przez komórkę planowania dyrekcji, w najlepszym wypadku przy współudziale kierowników zakładów. W takim układzie „oddolność” opracowywania planów zatrzymywała się na poziomie dyrekcji przedsiębiorstwa.

W IV kwartale ub. r. staraliśmy się zejść z dyskusją nad projektem planu na szczebel najniższy, a jednocześnie pod tym względem przecież najważniejszy, tzn. do ogólnego zebrania pracowniczego danego zakładu. I tak: kierownik zakładu przed wyznaczonym terminem odprawy ogólnej, na której ustalane są plany dla zakładów, dyskutował ze swoim szefem kuchni, z kuchmistrzami, z pomocami kuchennymi, z personelem podającym, jednym słowem z całym kolektywem pracowniczym nad najbardziej właściwym, słusznym, a jednocześnie mobilizującym ustawieniem planu na miesiąc następny. Przygotowany w ten sposób kierownik zakładu bierze udział wraz z przedstawicielem Rady Zakładowej Związku Zawodowego w ogólnej odprawie planistycznej, która ma miejsce 25 każdego miesiąca, poprzedzającego okres planowany. Na takiej odprawie kierownicy zakładów podają kolejno (wobec wszystkich obecnych) swój projekt planu do prezydium, w skład którego wchodzi dyrektor przed-

Wykres przebiegu wykonania planu w m-cu styczniu 52 r. „Toruńska“



Plan miesięczny 200.000 zł.

siębiorstwa, sekretarz Podstawowej Organizacji Partyjnej PZPR, przedstawiciel Rady Miejscowej Związku Zawodowego, kierownik działu planowania i przedstawiciel pionu handlowo - produkcyjnego. Podając projekt planu, kierownik zakładu analizuje jednocześnie wykonanie planu za miesiąc ubiegły, wykonanie planu za dwie dekady miesiąca bieżącego, oraz uzasadnia swój projekt planu. Wywołuje się często dyskusja, w której udział biorą nie tylko kierownicy zainteresowanych zakładów, względnie członkowie prezydium konferencji, ale i kierownicy innych zakładów gastronomicznych. Często w wyniku dyskusji wyłaniają się nowe, dotychczas nieznane techniczne możliwości określenia planu na poziomie wyższym niż to proponował kierownik danego zakładu. Zdarza się również, że kierownik zakładu dobrze zorganizowanego proponuje objęcie opieki nad zakładem, nad którego planem toczy się dyskusja i zobowiązuje się w ten sposób do wyzyskania w tym zakładzie tych możliwości, których nie dostrzega kierownik zakładu zainteresowanego, a które wyłoniła dyskusja.

Ustalone w sposób kolektywny projekty planów są następnie skorelowane z limitami planowymi władz centralnych i jako plany-nakazy przesłane do wiadomości kierownikom zakładów. Mają oni obowiązek zapoznać całą załogę z planem-nakazem i rozbić go na składowe elementy pierwiastkowe.

Kontrola przebiegu wykonania planu

Kontrola przebiegu wykonania planu przybiera różne formy. Zasadniczo podzielić możemy ją na samokontrolę (przez zespół wykonujący plan) i na kontrolę wykonywaną przez jednostkę nadrzędną, tj. przez dyrekcję przedsiębiorstwa. Oba rodzaje kontroli spełniają swoje zadanie, jeżeli zrealizowane będą dwa zasadnicze warunki: wysoka częstotliwość i natychmiastowe wyciąganie wniosków.

Zasadniczym momentem samokontroli jest tak zwany „wykres temperatury wykonania planu“, prowadzony przez kierowników zakładów. Popularnie używana u nas nazwa tego wykresu zapożyczona jest ze szpitalnictwa, bowiem wykres zbliżony jest w formie do wykresu gorączki chorego. Linia wykresu nanoszona jest na siatkę, której linie pionowe oznaczają dni miesiąca, a poziome — ustalone wysokości obrotu (w skali dziennej). Ponadto rysuje się linię czerwoną na poziomie przeciętnego obrotu dziennego, wynikającego z podzielenia planu miesięcznego przez ilość dni w miesiącu. Tak np. dla zakładu, którego plan w listopadzie wynosił 150.000 zł skala wysokości obrotu zamknięta jest sumami 4.000 i 7.000 zł w odstępach co 200 zł, a linia czerwona rysowana jest na poziomie 5.000 zł.

Kierownik zakładu codziennie punktuje osiągnięte obrotyienne i łączy je linią łamaną. Zejście linii łamanej (wykresowej) poniżej linii czerwonej w danym dniu oznacza zagrożenie planu, bowiem ilustruje zejście poniżej planowanej średniej dziennej.

Wykres wywieszony jest na zapleczu zakładu w miejscu dostępnym dla wszystkich pracowników i w sposób jasny i obrazowy ilustruje przebieg i wyniki walki o realizację planu. Analiza przebiegu wykonania planu jest jednym z przedmiotów „godziny szkolenia przywarsztatowego“, które prowadzone jest regularnie co tydzień w 60 % naszych zakładów, od połowy listopada ub. r.

Kontrola dyrekcyj przedsiębiorstwa dokonywana jest na podstawie materiałów kompletowanych przez sekcję obrotu towarowego. Wyznaczony specjalnie do tych spraw pracownik prowadzi dwie teczki, w których część stałą, grzbietową stanowi spis zakładów gastronomicznych, oraz plany obrotów dla poszczególnych zakładów. Arkusz przedłużający grzbiet, podzielony jest pionowo na 15 rubryk, natomiast zaś dla każdego zakładu posiada jedną rubrykę. Rubryki pionowe w jednej z teczek numerowane są parzyste 2,4,6... 30 i odpowiadają parzystym dniom miesiąca. Te same rubryki w drugiej teczce numerowane są nieparzyste 3,5, 7... 31 i oznaczają nieparzyste dni miesiąca. W rubryki te wpisuje się dla poszczególnych zakładów obrót dokonany danego dnia (narażając) w wartości nominalnej oraz w wartości procentowej. Po skompletowaniu danych dla dnia nieparzystego, które winno nastąpić z opóźnieniem nie większym od 36-godzinne-go, teczka wędruje do działu zaopatrzenia, a jednocześnie kompletuje się dane do teczki drugiej, np. dla dnia parzystego. W ten sposób komórka zaopatrzenia przedsiębiorstwa posiada stale w swojej dyspozycji najświeższe dane dotyczące obrotu i procentowości wykonania planu dla każdego zakładu, podczas gdy dane za dzień następny przygotowywane są przez sekcję obrotu towarowego w drugiej teczce.

Pomoc w pokonaniu trudności

Bieżące materiały pozwalają zwrócić komórkę zaopatrzenia uwagę na zakłady, które mają trudności w wykonywaniu planów. Wyniki dekadowe są poddawane głębszej analizie przez kolektyw kierowniczy przedsiębiorstwa. Stosujemy zasadę, że w wypadku rejestrowania wykonania za pierwszą dekadę mniejszego od 34 % miesięcznego planu obrotu i za drugą dekadę mniejszego od 68 % — dyrekcja przedsiębiorstwa przy współudziale sekretarza POP i przedstawiciela Rady Miejscowej deleguje do danego zakładu pełnomocnika, którego zadaniem jest przeanalizowanie trudności, z jakimi walczy zakład, i alarmowanie tych komórek dyrekcyj przedsiębiorstwa, od których zależy pomoc w wykonaniu planów. Od chwili mianowania do końca danego miesiąca pełnomocnik zostaje opiekunem zakładu.

Oto garść uwag na temat naszej pracy i naszej walki o realizację planu. Zdajemy sobie sprawę, jak ważna jest ona w realizacji podstawowych zadań rozbudowy przemysłu, zadań Planu 6-letniego.

Stanisław Stala

Żywnienie zbiorowe w Czechosłowacji

Zagadnienie żywienia zbiorowego w Czechosłowacji jest związane ściśle z ogólnym rozwojem społecznym i gospodarczym państwa i w okresie przedmonachijskim nie istniało w ogóle. Pierwsze jadalnie zakładowe na ziemiach czeskich powstały dopiero podczas drugiej wojny światowej. Rzecz jasna, że okupantowi nie chodziło wówczas o poprawę warunków społecznych i zdrowotnych mas pracujących, lecz o przywiązanie robotnika, pracującego dla potrzeb aparatu wojennego, do warsztatu pracy.

Pierwsze stołówki przyzakładowe w Czechosłowacji powojennej

Tak jak i w innych dziedzinach gospodarki tak i tutaj zwrot nastąpił dopiero po wyzwoleniu Czechosłowacji przez zwycięską armię radziecką. Kierownictwo żywienia zbiorowego przeszło wówczas w ręce Rewolucyjnego Ruchu Zawodowego, który od razu należyście zrozumiał powagę zagadnienia. Do współpracy powołano lekarzy-naukowców, jak prof. dr. Karaska i doc. dr. J. Maszka, których zasady żywienia zbiorowego stały się fundamentem całej akcji. Cenna stała się również współpraca Państwowego Instytutu Zdrowotnego w Pradze oraz Tow. Racjonalnego Żywienia w Pradze i Bratysławie, dzięki czemu wyżywienie w stołówkach z każdym rokiem się poprawia, a popularność ich stale wzrasta, o czym najlepiej świadczy poniższe zestawienie:

Rok	Liczba stołówek	Przeciętna ilość stołowników dziennie
1945	1240	226.900
1946	2289	353.000
1947	2244	330.800
1948	2758	350.510
1949	3127	671.100
1950	4500	1.100.000

Przewiduje się, że w ostatnim roku planu pięcioletniego liczba korzystających ze stołówek osiągnie 1.300.000. Jak widać, stan dzisiejszy zbliża się już znacznie do tej liczby.

Zamieszczona wyżej tabelka jest niejako odzwierciedleniem rozwoju politycznego i gospodarczego Republiki Czechosłowackiej. Widzimy tam stagnację życia politycznego i gospodarczego przed lutym 1948 r., w r. 1947 krzywa nawet się obniża — i znowu niebywały rozmach po zwycięstwie sił postępowych. Dialektycznie pojmowany związek między rozwojem politycznym a stosunkami gospodarczymi znajduje tu pełne potwierdzenie.

Obraz południowej przerwy w zakładach pracy dowodzi, w jak znacznym stopniu żywnienie zbiorowe wpłynęło na życie społeczne narodu. Z fabryk, warsztatów i biur zniknęły już niemal zupełnie rondelki, bańki i flaszki; robotnik czy urzędnik nie nosi już obiadu w kieszeni, w zatłuszczonym papierze i nie spożywa go po kątach. Z dobrodziejstwa żywienia zbiorowego

w zakładach pracy korzystają obecnie wszystkie warstwy narodu — dwie trzecie stołowników stanowią robotnicy, reszta przypada na inne zawody. Człowiek pracujący spędza przerwę obiadową w przyjemnej atmosferze stołówki zakładowej, gdzie na czysto nakrytym stole znajduje wartościowe potrawy.

Kierownictwo stołówek troszczy się o to, aby obiady stołówkowe pokrywały jedną trzecią dziennego zapotrzebowania kalorii. Jeden obiad daje średnio 1000—1100 kalorii, przy czym zawierać ma 30 — 40 g białka i 20 — 30 g tłuszczu. Regularna kontrola dokonywana przez instruktorki racjonalnego żywienia wykazuje, że cyfry te niemal wszędzie są osiągane, o ile nie przekraczane. Stołówki zakładowe otrzymują specjalne przydziały ustawowe i zaopatrywane są na prawach pierwszeństwa w drób, ryby, sery, jarzyny, owoce itp. przez Centralną Radę Związków Zawodowych.

Samodzielne stołówki nie mogą być jednak zakładane przez każde drobne przedsiębiorstwo, ponieważ nie byłyby wówczas rentowne. Aby więc objąć żywnieniem zbiorowym wszystkich ludzi pracy, Rewolucyjny Ruch Zawodowy otwiera własne jadalnie, koncentrujące stołowników z kilku zakładów pracy danej okolicy. Stołówki te kierują się tymi samymi zasadami, co stołówki zakładowe.

Drugie śniadania dla górników

W niektórych dziedzinach pracy żywnienie zbiorowe natrafia jednakże na trudności techniczne. Tak np. górnicy pracujący pod ziemią nie mogą odżywiać się w jadalniach w ciągu przerwy w pracy. Aby i ta część pracowników przemysłowych mogła korzystać z żywienia zbiorowego i aby z żywienia górników wyeliminowana została jednostronność pożywienia, Centralna Rada Związków Zawodowych wprowadza higienicznie opakowane drugie śniadania, zestawione według zasad racjonalnego żywienia, a więc zawierające tłuszcz, węglowodany, witaminy, sole mineralne oraz białko pełnowartościowe.

Dożywianie dzieci i młodzieży

Szczególną uwagę poświęca się w Czechosłowacji odżywianiu młodzieży szkolnej we wszystkich rodzajach szkół, a więc w przedszkolach, szkołach podstawowych i średnich. Pod koniec roku 1948. 31% uczniów otrzymywało wyżywienie w szkołach, a procent ten stale wzrasta i urzędnicy stołówek szkolnych z każdym rokiem są ulepszane. Podawanie pożywienia dzieciom i młodzieży w szkołach jest dużą pomocą dla rodziców, pracujących zawodowo. Stwierdzono, że dzieci chętniej i więcej jedzą w stołówkach szkolnych niż w domu.

Jadalnie rolnicze

Najmłodszą dziedziną żywienia zbiorowego w Czechosłowacji są jadalnie rolnicze. Rol-

nicze ośrodki żywienia zbiorowego gotują potrawy dla swych stołowników z reguły przez cały rok, jednak w okresie żniw i robót wiosennych nie podaje się obiadów czy kolacji w jadłodajniach, lecz dostarcza wprost do miejsca pracy. Rolnicze ośrodki żywienia zbiorowego zakładane są przez spółdzielnie produkcyjne wszędzie tam, gdzie do żywienia zbiorowego zgłosi się co najmniej 30 osób z gminy, w której 55% stanowią rolnicy-społdzielcy. Sieć rolniczych ośrodków żywienia zbiorowego rozszerza się z każdym rokiem, co świadczy o docenianiu tej akcji przez rolników.

Żywienie dietetyczne

Już w roku 1946 zorganizowano przy stołówkach zakładowych kuchnie dietetyczne i obecnie Czechosłowacja jest drugim po Związku Radzieckim państwem na świecie, gdzie ludzie pracy otrzymują w jadłodajniach zakładowych również i potrawy dietetyczne. W roku 1946 istniały tylko dwie kuchnie tego typu, w r. 1947 liczba ich wzrosła do 28, w roku 1949 było ich już 45, a liczba stołowników wynosiła dziennie 6500. W roku 1948 utworzony został w Pradze oddzielny ośrodek żywienia dietetycznego dla 1200 osób, znajdujących się pod stałą opieką lekarską. Lekarze tego ośrodka współpracują z oddziałem eksperymentalnej dietetyki przy wydziale medycyny uniwersytetu praskiego. Wyniki tej współpracy zasługują na uwagę. U 53% stołowników ośrodka stwierdzono poprawę stanu zdrowia, zwłaszcza w wypadkach wrzodów żołądka i kamieni żółciowych. Wyniki badań prowadzonych w ośrodku żywienia dietetycznego, służą następnie za podstawę działania dla innych dietetycznych stołówek dla pracujących.

Podobnie jak w normalnych stołówkach tak i w jadłodajniach dietetycznych uwzględnia się przy sporządzaniu jadłospisów zawód stołowników, porę roku i inne dane, umożliwiające racjonalizowanie żywienia, poza tym uwzględnia się również stan choroby stołownika. Są więc

diety dla diabetyków, dla chorych na wątrobę i nerki, dla niedomagań żółciowych itp., zawsze według zaleceń lekarza. W jadłodajniach dietetycznych obok lekarzy pracują także instruktorzy dietetyki oraz specjalnie szkolony personel.

W miarę rozrastania się sieci zakładów żywienia zbiorowego, rosną również zadania organizacyjne i wysuwają się problemy, wymagające szybkiego rozwiązania. Organizacja i ruch ośrodków żywienia zbiorowego wymaga stale wzrastających kadr fachowo i politycznie wyszkolonych pracowników. Obecnie żywienie zbiorowe zatrudnia kilkanaście tysięcy pracowników, dla których CRZZ urządza kursy szkoleniowe pod kierownictwem najlepszych fachowców. Dotychczas zorganizowano przeszło 50 kursów tego rodzaju, na których przeszkolono do końca ubiegłego roku 2.918 pracowników.

Tak mniej więcej przedstawia się stan żywienia zbiorowego w Czechosłowacji. Rozbudowa jego wymaga jeszcze rozwiązania szeregu problemów. Oprócz rozszerzenia sieci stołówek zakładowych i jadłodajni dietetycznych i rolniczych, zorganizowane być mają przy nowobudowanych zakładach przemysłowych, jadłodajnie i kuchnie według najnowocześniejszych projektów. Ulepszana ma być ilość i jakość potraw przez wprowadzanie jednolitych jadłospisów, obowiązujących dla wszystkich zakładów żywienia zbiorowego. Jadłospisy te uwzględniać będą poszczególne zawody, pory roku itp. W ostatnim roku planu pięcioletniego (1953) liczba podawanych posiłków zwiększy się o 110%, przy czym chodzić będzie o to, aby z żywienia zbiorowego korzystali wszyscy pracujący. Zakłady żywienia zbiorowego mają stać się wzorowymi instytucjami, które na podstawie najnowszych zdobyczy wiedzy udoskonalą dotychczasowe metody żywienia. W ten sposób ta ważna dziedzina życia gospodarczego Czechosłowacji wypełni zadania, jakie nakłada na nią plan pięcioletni.

E. Wełtawski i L. Jehl.

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

Szkolenie zawodowe

Zgodnie z wytycznymi IV Plenum KC PZPR sprawa szkolenia jest na terenie Poznańskich Zakładów Gastronomicznych traktowana jako jeden z zasadniczych elementów, wpływających na zwiększenie wydajności pracy, obniżkę kosztów własnych, podnoszenie postawy moralnej i społecznej pracownika, który swą pracą dnia codziennego pisze dobrą czy złą historię swojego zakładu i całego przedsiębiorstwa.

Praca szkoleniowa w PZG rozpoczęła się na przełomie III i IV kwartału 1950 roku. Jakimi wynikami podsumowujemy tę pracę i jak ją oceniamy?

Wyniki szkolenia i praktyk

W roku sprawozdawczym przeszkoliliśmy na kursach przyzakładowych zawodowych stopnia I (poziom średni: 100 godz. wykładów i 20 godz. ćwiczeń) 177 osób, w tym 146 kobiet i 31 mężczyzn, co było zgodne z ogólną polityką produktywizacji kobiet w naszym przemyśle. Były to kursy: kelnerskie, bufetowych, blokierek, magazynierów i rozliczeniowców. Życie kulturalno - samorządowe kursów staraliśmy się przeważnie dać w ręce młodzieży zetempowskiej. Poza tym przeszkolono 22 pracowników, w tym 17 kobiet, na kursie ratowników sanitarnych, którzy pełnią obecnie funkcję ratow-

ników zdrowia w zakładach; wspólnie z Zarządem Okręgowym naszego Związku przeszkolono wszystkich mężów zaufania Rad Zakładowych.

Oceniając wyniki pracy kursów przyzakładowych, które odbyły się poza godzinami pracy, dając bardzo poważne ilości zaoszczędzonych roboczogodzin i zmniejszenie do minimum kosztów organizacyjnych kursu, oraz możliwość przeszkolenia stosunkowo dużej ilości pracowników, trzeba stwierdzić, że spełniły one swoje zadanie, czego dowody rejestrujemy w dobrej pracy zawodowej przeszkolonych. Mankamentem tak zorganizowanego szkolenia był dwukrotnie dłuższy czasokres trwania kursu i sporadyczne wypadki nieobecności na wykładzie.

Na odcinku praktyk rok 1951 zamykamy następującymi wynikami:

1) z Państwowej Średniej Szkoły Zawodowej (dwuletnia) praktykę odbywa 69 uczennic z 2-ch klas w ilości 24 godzin tygodniowo; z tego 17 uczennic zdało egzaminy końcowe w czerwcu 1951 r. i zostało przyjętych do przedsiębiorstwa jako pracownicy etatowi na stanowiska referentów rozliczeń, blokierek, bufetowych i sił biurowych, gdzie z powodzeniem dają sobie radę;

2) z Państwowego Technikum Gastronomicznego (4 letnie) odbywa praktykę 46 uczennic z klas III, IV i II Lic. w ilości 16 godzin tygodniowo;

3) z Państwowej Średniej Szkoły Zasadniczej Gastronomicznej (2-letnia) odbywa praktykę obecnie 120 uczennic w ilości 24 godziny tygodniowo.

Łącznie obecnie w PZG odbywa praktykę z 3 wymienionych szkół 216 uczennic, które będą stanowiły w przyszłości kadrę w żywieniu zbiorowym. Poza tym mają PZG 21 uczniów kucharskich i 10 uczniów cukierniczych na I, II i III roku praktyki.

Praktykę wakacyjną w r. 1951 odbyło w naszym przedsiębiorstwie: 131 uczennic ze szkół średnich gastronomicznych z terenu Poznania, Leszna, Gniezna, Pniew i Piły oraz 28 studentów z Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie. Ponadto 5 studentów tej uczelni odbyło w IV kwartale ub. r. trzymiesięczną praktykę dyplomową.

Rada Pedagogiczna

W I kwartale 1951 r. została powołana przez PZG Rada Pedagogiczna pod przewodnictwem dyrektora przedsiębiorstwa, w skład której weszli: a) stali przedstawiciele a równocześnie wychowawcy klas trzech szkół, których uczennice odbywają praktykę na terenie przedsiębiorstwa; b) kierownicy dużych lokali PZG, w których odbywają się praktyki z tych szkół; c) z terenu biur administracji pełna rozszerzona dyrekcja — szefowie: produkcji, planowania, organizacji pracy, płacy i rachunkowości, handlu, kierownik sekcji kadr i szkolenia, pełniący funkcję sekretarza Rady Pedagogicznej; d) przedstawiciele POP i Rady Zakładowej oraz Komitetu Opiekuńczego Państwowego Technikum Gastronomicznego w Poznaniu.

Rada Pedagogiczna odbywa raz na dwa miesiące posiedzenie, na którym dokonuje oceny pracy szkoleniowej za okres ubiegły oraz ustala drogi pracy na przyszłość. Rada Pedagogiczna ocenia przede wszystkim krytycznie pracę samej sekcji szkoleniowej, jakoś prowadzenia kursów przyzakładowych, przygotowanie się i dobór wykładowców, tak spośród grona Rady jak i z zewnątrz, dyscyplinę szkolenia i nauczania. Możliwość prowadzenia tego rodzaju oceny wynika z obowiązku członków Rady Pedagogicznej wzajemnego wizytowania i kontrolowania jakości prowadzonych kursów przyzakładowych i obowiązkowego złożenia przez każdego członka swojego sprawozdania. Dzięki temu jest możliwe dokonywanie poprawek i zmian w odniesieniu do kursów bieżących i wzbogacenie doświadczeń Rady do pracy przyszłej.

Drugim etapem pracy Rady jest ocena przebiegu praktyk w lokalach: stosunku kierowników i funkcyjnych pracowników (szef kuchni, magazynier, starsza bufetowa itp.) do praktykantek, postawy opiekunek z ramienia szkoły do pracy praktykantek, udziału ich w miesięcznych naradach produkcyjnych zakładu, w którym odbywają praktykę, wzajemnego współpracowania opiekunek z kierownictwem lokali i wyników tej współpracy, oraz samego stosunku praktykantek do pracy, co jest z kolei podstawą do udzielenia stypendium. Dokonuje się również z poszczególnymi klasami praktykującymi oceny miesięcznych narad roboczych, urządzanych na terenie szkoły przy udziale kierowników sekcji szkoleniowej i tych kierowników lokali, w których dana klasa odbywa praktykę. Kontakt taki pozwala na wzajemne poinformowanie przedstawicieli szkół o zaobserwowanych brakach w nauczaniu młodzieży praktykującej, a kierownictwo lokali i kierownictwo przedsiębiorstwa ma nakreślone z punktu widzenia szkoły braki odbywanych praktyk. Poglębianie rozeznania daje również ocena członków Rady Pedagogicznej, będących równocześnie członkami Komitetu Opiekuńczego, wyników hospicji w szkole. Rada Pedagogiczna jest wtedy pomostem, wiążącym szkolnictwo zawodowe z przedsiębiorstwem operatywnym.

Podstawa współdziałania

Podstawą współdziałania na odcinku szkolenia zawodowego tak dla PZG jak i dla dyrekcji szkół jest: 1. Głęboka świadomość, że żywienie zbiorowe jest mocnym odcinkiem gospodarki narodowej, ale równocześnie ciężkim i trudnym odcinkiem pracy, w którym mogą być zatrudnieni tylko ludzie zdrowi fizycznie i silni moralnie. Świadomość tego każe nam wspólnie stawiać sobie bardzo duże wymagania przy naborze kadr tak do szkoły jak i do pracy oraz na kursy przyzakładowe i centralne. Musimy stwierdzić obiektywnie, że rejestrujemy co rok lepsze wyniki, szkoły gastronomiczne przestały być „ostatnią deską ratunku“ w uplasowaniu mało wartościowej młodzieży, a kierownicy lokali przestali krótkowzrocznie patrzeć w typowaniu kandydatów do szkolenia.

2. Idziemy na szkolenie nie ilości, zerwaliśmy ze szkoleniem dla szkolenia, a przede wszystkim walczymy o jakość wypuszczanej kadry. W związku z tym od praktykantek ze szkół zasadniczych, które mają przygotować nam kadrę produkcyjną, żądamy: a) po pierwszych trzech miesiącach praktyki, wyraźnego określenia kierunku zawodu zgodnie z zamiłowaniem; życzenia praktykantek są spełniane przez skierowanie ich na żądany odcinek pracy; b) po następnych trzech miesiącach praktyki stawiamy powtórne pytanie (obserwując w międzyczasie tak postępy w szkole, jak i wyniki praktyki), czy miejsce i charakter praktyki dają kandydatce w pełni zadowolenie; c) po okresie półroczu następuje skryształizowanie wyboru zawodu, a co za tym idzie i stałego miejsca praktyki.

3. Tak uczennice szkół zasadniczych w ostatnim 1½ roku swojej nauki i praktyki, jak i uczniowie kucharscy i cukierniczy PZG, praktykę zasadniczą odbywają do końca pod opieką jednego tylko mistrza, który ma w nich rozwijać wszystkie umiejętności, tak żeby uczeń był godny swojego mistrza.

4. Na stałą praktykę, a co za tym idzie i przydzielenie dodatku pieniężnego za naukę, są kierowani uczniowie i praktykantki tylko do ludzi wartościowych i wysoko stojących tak moralnie jak i zawodowo. Tylko dobrzy kierownicy i wartościowi szefowie kuchni mają powierzoną opiekę nad młodą kadrą.

5. Absolwentka 2-letniej szkoły zawodowej czy zasadniczej jest przyjmowana jako etatowy pracownik przedsiębiorstwa w charakterze ucznia trzeciego roku.

6. Wszyscy absolwenci odbywający praktykę w PZG muszą być na życzenie zatrudnieni na właściwym dla swojego stopnia przygotowania zawodowego odcinku pracy, co na obecnym etapie przedsiębiorstwa jest możliwe do przeprowadzenia.

Celem uniknięcia tworzenia się grupy młodzieży praktykującej według poszczególnych szkół i młodzieży już pracującej, rekrutującej się z absolwentów tych szkół i całej młodzieży zatrudnionej w przedsiębiorstwie, silną i intensywną pracę kulturalno - świetlicową prowadzi koło ZMP: na wszelkich uroczystościach szkolnych i przedsiębiorstwa następuje wzajemna wymiana, współobsługa części artystycznych itp. W ten sposób chcemy wzajemnie powiązać wszystkimi liniami szkołę i przedsiębiorstwo, a żeby absolwent przechodząc na pracownika etatowego jak najmniej to odczuł.

Przejęcie przez PZG w dniu 31 grudnia ub. r. trzydziestu zakładów od trzech różnych społecznych gestorów żywienia zbiorowego, których załogi pracowały na odmiennych warunkach pracy i płacy, w różnych warunkach, z reguły gorszych zapleczy produkcyjnych i wyposażenia lokalu, o odwrotnej częstotliwości struktury obrotu, innym systemie kontroli rozliczeń, statystyki, planowania, wskaźników i całych nakazów, wymaga bardziej intensywnego szkolenia w roku 1952, jeśli bitwa o wydajność, obniżkę kosztów przy wzroście kultury obsługi i produkcji ma być wygrana. Biorąc rzeczy

z tego punktu widzenia muszę stwierdzić, że ilości zaplanowanych przez CZPG i podanych terenowi do przeszkolenia osób, są całkowicie niewystarczające.

Dezyderaty dla CZPG

1. Wyjaśnić we władzach centralnych a uzgodnić z władzami terenowymi zasady finansowania szkolenia zawodowego przyzakładowego dla przedsiębiorstw terenowych pionu CZPG.

2. Wysokość limitów doprowadzić do realnych, aktualnych potrzeb terenu.

3. Spowodować, ażeby na kursach centralnych byli szkoleni pracownicy personelu kierowniczego przedsiębiorstwa i specjaliści administracyjno - rozliczeniowo - planistyczni, jak również osoby mające być drogą awansu społecznego wysunięte na kierownicze stanowiska; natomiast kursy masowe dla kelnerów, bufetowych, blokierek, rozliczeniowców i kierowników zakładów I stopnia winny być organizowane przyzakładowo.

4. Spowodować ujednolicenie w skali krajowej zasad rozdziału, wysokości i form stypendium dla wyróżniających się praktykantek.

5. Dostarczyć terenowi tekst nowego układu zbiorowego, obowiązującego od 1.I.1952 r. z przekazaniem w ujednoliconej formie zasad płacenia dodatku dla szefów kuchni i pracowników cukierniczych, którym oddani są uczniowie do szkolenia.

6. Ustabilizować uplasowanie biblioteki fachowej w przedsiębiorstwie w celu zorganizowania centralnie dostawy fachowych książek polityczno - gospodarczych, wychodzących w ograniczonych nakładach.

Dezyderaty dla Centr. Zarządu Szkolenia Zawodowego

Uznajemy za konieczne:

1. Ustanowienie tytułów kucharza doskonałego i cukiernika doskonałego.

2. Ustabilizowanie i ujednolicenie egzaminów czeladniczych z odcinka cukiernictwa przy Izbach Rzemieślniczych oraz uregulowanie składu komisji egzaminacyjnych.

3. Krytyczne przeanalizowanie programów szkoleniowych WSE w Częstochowie i poziomu wychodzących absolwentów, który oceniamy dość słabo.

4. Spowodowanie, ażeby absolwenci WSE odcinka żywienia zbiorowego po praktyce dyplomowej nie otrzymywali nakazów pracy do bankowości czy przemysłu.

Pod adresem dyrekcji przedsiębiorstw

1. Powołać Rady Pedagogiczne, o których mowa wyżej, w przedsiębiorstwach, w których dotychczas ich nie ma, z tym, że dyrektor przedsiębiorstwa powinien wchodzić w skład rady, raczej w charakterze przewodniczącego.

2. Jeśli na terenie działania przedsiębiorstwa są szkoły typu gastronomicznego, należy spo-

wodować przez terenowe CRZZ, ażeby przedsiębiorstwo miało zleconą opiekę nad tymi szkołami.

3. Uczynić z miesięcznika „Żywnie Zbiorowe” organ bardziej zbliżony do naszych zakładów i szkół typu gastronomicznego, poprzez zorganizowanie szerokiej sieci korespondentów terenowych.

4. Podnieść w pionie naszym i siostrzanych pionach żywienia zbiorowego prenumeratę tego miesięcznika do takiej ilości, ażeby można było częstotliwość wydawania numeru skrócić do 2 tygodni.

5. Wzmóc w roku 1952 procent produktywności kobiet w naszym przemyśle i śmiało wysunąć je na kierownicze stanowiska.

Stanisław Mariański

Szkolenie kucharzy, kelnerów i kierowników zakładów

Największe znaczenie w szkoleniu kadr przemysłu gastronomicznego posiada szkolenie kucharzy, kelnerów i kierowników zakładów żywienia zbiorowego. Nic też dziwnego, że szkoleniu tych właśnie grup pracowników CZPG poświęci najwięcej starań w roku 1952. Na rok ten zaplanowano 38 kursów z następującym rozbiorem: 12 kursów dla kucharzy (łącznie 540 osób), 18 kursów dla kelnerów (810 osób), 8 kursów dla kierowników (320 osób). Na kursach tych będą się kształcić również pracownicy Kolejowych Zakładów Gastronomicznych i PBP „Orbis”, gdyż instytucje te nie posiadają własnych ośrodków szkoleniowych.

Biorąc pod uwagę wielkie zadania, jakie ma przed sobą państwowy pion żywienia zbiorowego, szczególnie w zakresie wzrostu sieci, podniesienia jakości produkcji i kultury obsługi oraz wzrostu wydajności pracy, trzeba stwierdzić, że przedstawiony plan szkolenia jest minimalny i nie będzie mógł pokryć całego zapotrzebowania na przeszkolenie tych podstawowych grup pracowników w CZPG, KZG i PBP „Orbis”. Jako naczelne zadanie wysuwa się zatem z jednej strony jak najbardziej staranny nabór na kursy, a z drugiej — jak najlepsze przeszkolenie słuchaczy kursów. Tylko w ten sposób będziemy mogli braki wynikające ze zbyt małej ilości przeszkolonych pracowników pokryć wysoką ich jakością.

Sprawa naboru kandydatów na kursy

Dotychczasowa praktyka stosowana przy naborze pracowników na kursy wykazała, że komórki terenowe podchodzą często do tego zagadnienia w sposób mechaniczny. Jest rzeczą zrozumiałą, że program nauczania na poszczególnych typach kursów musi uwzględniać pewne kwalifikacje zawodowe, nie mówiąc już o moralnych i politycznych, dla słuchaczy. Jeżeli zatem program nauczania na kursie dla kucharzy opiera się na założeniu, że ma przeszkolić pracowników już zaawansowanych, rekrutujących się z pomocy kuchennych, posiadających co najmniej półroczną praktykę oraz w zasadzie ukończonych 7 klas szkoły podstawowej — wysyłanie na kurs kandydatów nie posiadających tych kwalifikacji uniemożliwia właściwe przeprowadzenie tego kursu. Niestety, znamy dużo wypadków takich, że na kurs przyjeżdżają ludzie, którzy nigdy w kuchni nie pracowali, albo też zapomnieli sztuki pisania i liczenia. Rzecz jasna, że wypadki takie stwarzają olbrzymie

trudności w nauce i zajęciach praktycznych na kursie.

Program — wykładowcy — zajęcia praktyczne

Sprawy związane ze szkoleniem na kursach podzielić można na trzy zasadnicze grupy zagadnień. Będą to: programy, wykładowcy, zajęcia praktyczne. I tu można stwierdzić niewątpliwy postęp w porównaniu do roku ubiegłego. Przede wszystkim programy zostały poddane szczegółowej rewizji i ujednolicone z programami szkolenia tych samych grup pracowników pionu spółdzielczego. Nowo opracowana siatka godzin przedstawia się następująco:

Kurs dla kucharzy: przedmioty ogólnopolityczne: nauka o Polsce i świecie współczesnym — 10 godzin; nauka o społeczeństwie — 8 godzin; organizacja i planowanie gospodarki narodowej 6 godz.; socjalistyczna organizacja pracy 2 godz.; przedmioty zawodowe lub związane z zawodem: rola i zadania żywienia zbiorowego 6 godzin; organizacja i technika pracy kucharza 34 godz.; zasady żywienia 40 godz.; technologia przyrządzania potraw 180 godz.; arytmetyka 16 godz.; kalkulacja i system rozliczeń kucharza 10 godz.; przepisy prawne branżowe 2 godz.; BHP żywienia zbiorowego 4 godz.; ochrona przeciwpożarowa 3 godziny. Razem 325 godzin.

Kurs dla kelnerów: obok przedmiotów ogólnopolitycznych i związanych z zawodem, które są w zasadzie te same co na kursie dla kucharzy, występują: organizacja i technika pracy kelnera — 116 godzin; zasady doboru potraw 24 godz.; arytmetyka handlowa 30 godz. Razem 210 godz.

Kurs dla kierowników zakładów: w większym wymiarze godzin niż na kursach poprzednich występują przedmioty ogólnopolityczne, przedmioty zaś zawodowe są następujące: ekonomika i planowanie żywienia zbiorowego 23 godz.; organizacja i technika żywienia zbiorowego 35 godz.; analiza działalności gospodarczej przedsiębiorstwa 15 godz.; zasady żywienia 10 godz.; technologia przyrządzania potraw 10 godz.; towaroznawstwo i przechowywanie 20 godz.; kalkulacja 10 godz.; rachunkowość i sprawozdawczość 20 godz.; przepisy prawne branżowe 5 godz.; BHP 4 godz. Razem 190 godz.

Kierując się socjalistyczną zasadą, że wykładowca to program — kierownictwo ośrodków szkoleniowych jak również i wykładowcy zostali starannie wytypowani pod względem kwa-

lifikacji moralno - politycznych i zawodowych. Największe trudności wystąpiły przy obsadzie wykładowców na kursie dla kucharzy ze względu na brak technologów żywienia zbiorowego w Legnicy i w Jeleniej Górze, gdzie mieszczą się ośrodki szkoleniowe żywienia zbiorowego.

Zajęcia praktyczne

Szkolenie pracowników byłoby niekompletne, gdyby nie było połączone z równoczesną praktyką, względnie z zajęciami praktycznymi. Zajęcia te będą występowały w szkoleniu kucharzy i kelnerów. Praktyka kierowana stosowana będzie na kursie dla kierowników zakładów.

Sprawa nauczania praktycznego nie jest łatwa i musimy stwierdzić samokrytycznie, że w dziedzinie tej popełniono dużo błędów. Zagadnienie praktycznego nauczania wymaga dobrze wyposażonych warsztatów pracy i fachowego kierownictwa. Warunki te nie zawsze istnieją w siedzibach Państwowych Ośrodków Szkolenia Kadr Żywienia Zbiorowego.

W roku 1952 wysiłki CZPG poszły w kierunku zapewnienia niezbędnych warunków dla odbywania ćwiczeń praktycznych. Zostało to zro-

bione w sposób zależny od sytuacji miejscowej, a więc np. słuchaczy kursu z Jeleniej Góry przewozi się na ćwiczenia praktyczne do Karpacza. Nowością jest wprowadzenie obowiązkowej praktyki kierowanej dla absolwentów kursów dla kierowników zakładów żywienia zbiorowego. Praktyki te absolwenci będą odbywali w ciągu miesiąca w specjalnie wytypowanych wzorowych zakładach żywienia zbiorowego, i zakończone egzaminem sprawdzającym nabyte wiadomości.

W roku 1952 rozpoczęło się już szkolenie kucharzy i kelnerów, a w kwartale II zaczniemy szkolić kierowników zakładów. Realizując plan szkolenia musimy stale pamiętać o tezach referatu Prezydenta Bieruta, wygłoszonego na IV Plenum KC PZPR, z których jasno wynika, że sprawy szkolenia to nie tylko sfera zainteresowań komórek kadrowych i szkoleniowych, lecz również całego aktywu instytucji czy przedsiębiorstwa. Zajęcie takiego stanowiska zapewni mobilizację wokół spraw szkolenia najbardziej światłych i oddanych sprawie pracowników żywienia zbiorowego, a tym samym — stały wzrost jego poziomu politycznego i zawodowego.

Włodzimierz Bociański

„Magazyny” naszych stołówek

Marnowanie surowca nie należy do rzadkości i w stołówkach naszych ma różne przejawy i przyczyny. Do marnowania surowca np. zaliczyć należy niedbałość przy przyjmowaniu towaru; nieskoordynowanie dyspozycji obiadowej z zapasami magazynu, wskutek czego w trakcie przygotowywania obiadu okazuje się brak najpotrzebniejszych dodatków; psucie się towaru w źle wentylowanych piwnicach, towaru, który dla usunięcia manka powstałego skutkiem zaniedbania, przemycia się do żołądków biesiadników i mnóstwo innych, codziennych, mniej lub więcej jaskrawych wykroczeń.

Owe „źle wentylowane piwnice” czyli po prostu nieodpowiednie magazyny, są zmorą stołówek. W przeważającej ilości wypadków są to składziki nie odpowiadające celom, do jakich są przeznaczone. Najczęściej znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni, nic więc dziwnego, że panuje w nich temperatura pokojowa, albo raczej kuchenna — teoria zaś twierdzi, że artykuły spożywcze najlepiej się przechowuje w granicach 4—10°. Jeżeli magazyn jest w podziemiu, to cierpi zwykle na nadmiar wilgoci — teoria znów głosi, że powietrze w magazynie żywnościowym winno być suche, a dopływ jego — zapewniony.

Z tą przewiewnością jest chyba najtrudniej. Zdarzają się pięknie wyposażone stołówki, o dużych magazynach, cierpiących jednak stale na brak dopływu świeżego powietrza. Wprawdzie kierownictwo budowy przewidziało wentylatory i potrzebne kanały wentylacyjne, ale „coś” się popsło, instalacja nie działa, ziemniaki gniją w zatęchłym powietrzu i nawet warzywa,

jak marchew i pietruszka nie mają dłuższego żywota niż kilka tygodni.

Ten drobny na pozór szczegół nabiera większego znaczenia wobec tego, że powstają dziesiątki wielkich gmachów, w których stołówki są oczywiście przewidziane, muszą być zatem budowane zgodnie z doświadczeniami i wymaganiami żywienia zbiorowego. Tymczasem do wyjątkowych należą wypadki, kiedy przy wykonywaniu prac przy kuchni i stołówce zasięga się rady kompetentnych, bo rozporządzających doświadczeniem i praktyką, kierowników stołówek. Powoduje to, że w krótkim czasie po uruchomieniu w nowym gmachu stołówki okazuje się, że coś trzeba przestawić w inne miejsce, że przewidziano zbyt małe palenisko, że rozmieszczenie części stałych jest nieporęczne itd. Następują przeróbki, zjawiają się kłopoty magazynowe.

Magazynowanie towarów łatwo psujących się — a do takich należą prawie wszystkie rodzaje surowca stołówekowego — doprowadzono niemal do doskonałości w Związku Radzieckim, gdzie poświęcono wiele uwagi prawidłowemu składaniu, rozszerzono sieć magazynów i wprowadzono do nich urządzenia techniczne, znacznie przewyższające podobne urządzenia na Zachodzie. Jakkolwiek większość odnośnych przepisów dotyczy handlu hurtowego, to przecież i detalista — a takim jest niewątpliwie stołówka — może z nich czerpać wzory, w jaki sposób swój łatwo psujący się towar uchronić przed zniszczeniem. Zarówno bowiem do hurtu jak i do detalu odnoszą się takie przepisy, jak wybór typu przechowalni, wewnętrzne ich

rozplanowanie, określenie miejsca w ogólnym systemie pracy stołówkowej. Podobnie ogólna jest zasada, że towar dla zachowania swych właściwości wymaga przede wszystkim normalnej temperatury i określonej wilgotności powietrza.

Pod względem temperatury przepisy składowe w Związku Radzieckim przewidują cztery rodzaje magazynów:

a) nieogrzewane, w których towary podlegają wszystkim wahaniom temperatury zewnętrznej. Z artykułów spożywczych tylko sól nadaje się do przechowywania w tego rodzaju składach, które oczywiście nie wchodzi w dziedzinę potrzeb stołówkowych w zakresie magazynowania;

b) nieogrzewane — uszczelnione, osłabiające ostrość wahań temperatury. Nadają się do przechowywania takich towarów, jak mąka, kasza, makarony, a o ile chodzi o zapasy bufetowe, to tytoń i zapalki — pod warunkiem przechowywania ich w workach lub skrzyniach;

c) pomieszczenie ogrzewane, konieczne dla wszystkich towarów, wymagających stałej temperatury powyżej zera. Z towarów spożywczych winno się przechowywać w tych pomieszczeniach wyroby cukiernicze, cukier, przyprawy, olej roślinny, wina. Jest to typowy rodzaj magazynu dla detalu i najbardziej rozpowszechniony przy stołówkach. Ogrzewanie może być pośrednie przez sąsiedztwo ubikacji opalanych;

d) pomieszczenia ochładzane (chłodnie) mają na celu stworzenie odpowiedniej temperatury dla przechowywania szybko psujących się

produktów. Przeznaczone są one w pierwszym rzędzie dla takich produktów, jak mięso i ryby — mrożone, ochładzane i świeże — przetwory mięsne i rybne, produkty mleczne, masło, owoce. Przy chłodniach urząda się często specjalne pomieszczenia dla uprzedniego ochładzania i zamrażania — lodówki. Otóż przy magazynach stołówkowych chłodnie nie wchodzi w rachubę, jako instalacja zbyt duża i kosztowna, natomiast niezbędne są lodówki, możliwie większych rozmiarów, tak aby mogły pomieścić jednodniowy zapas mięsa, tłuszczu i masła — przy przeciętnej 500-osobowej stołówce około 100 kg towaru.

Jeżeli chodzi o stopień wilgotności, to wina i konfitury na podstawie długoletnich doświadczeń powinno się przechowywać w pomieszczeniach piwnicznych, posiadających większą wilgotność powietrza. Stołówki jednak i bufety stołówkowe posiadają zazwyczaj zbyt drobne ilości tych artykułów na składzie i dość prędko przepływające przez magazyn, tak, że przechowywanie ich w takim czy innym pomieszczeniu nie ma wpływu na zachowanie lub utratę ich właściwości. Wilgotność i brak przewiewu — jak wspomniano wyżej — odczuwają przede wszystkim warzywa.

Dobry magazyn przy stołówce jest jednym z czynników, zapobiegających marnotrawstwu stołówkowego surowca. Jeżeli jest trudno przerabiać magazyny, istniejące obecnie, to w każdym razie należy zwrócić baczną uwagę na ich odpowiednie wyposażenie przy budowaniu nowych.

A. Ziemięcki

DIETETYKA

Dietetyka — nowa forma pracy otwartych zakładów żywienia zbiorowego

Zasadniczym zadaniem uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego jest zaopatrzenie ludzi pracy w smaczne, zdrowe i pod względem odżywczym wartościowe posiłki. Trudno jednak mówić o pełnej realizacji tego zadania, jeżeli weźmie się pod uwagę, że bardzo poważna ilość konsumentów korzystających lub pragnących korzystać z usług zakładów, nie jest w stanie ze względów zdrowotnych konsumować podawanych tam posiłków. Należy bowiem wziąć pod uwagę, że większość bardzo rozpowszechnionych schorzeń, jak np. choroby przewodu pokarmowego, przemiany materii, choroby nerek, stawów itp. wymaga od chorych, u których nie występuje konieczność leczenia klinicznego, właściwego doboru potraw zarówno pod względem surowca użytego do ich produkcji, jak również i procesu technologicznego, związanego z przygotowaniem posiłku.

Korzystanie z właściwego pod względem zdrowotnym pożywienia jest przy wielu schorzeniach niewątpliwie ważniejsze, aniżeli przyjmowanie lekarstw. Przy nieodpowiednim bowiem doborze potraw, mimo przyjmowania

leków, schorzenie nie tylko nie zmniejsza się, lecz wręcz przeciwnie, prowadzi organizm do kompletnej ruiny. Jeżeli więc uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego mają spełnić swoje zadania społeczne, muszą w ramy zakresu produkcji ująć produkcję potraw o charakterze dietetycznym. Sprawa prowadzenia żywienia dietetycznego w otwartych zakładach żywienia zbiorowego będzie więc jednym z przejawów troski Państwa Ludowego o zdrowie ludzi pracy, jednym z elementów walki o zapewnienie trwałej zdolności do pracy szerokim rzeszom pracujących.

Dotychczas jedynie zamknięte punkty żywienia zbiorowego, zlokalizowane w szpitalach, domach dziecka itp. ujmowały produkcję dietetyczną. Pierwszą próbą uruchomienia produkcji dietetycznej w zakładach otwartych, jest otwarcie jadłodajni dietetycznej w Łodzi przez Łódzkie Zakłady Gastronomiczne. Jadłodajni tej domagały się liczne rzesze konsumentów zarówno drogą bezpośrednich kontaktów z dyrekcją przedsiębiorstwa jak i za pośrednictwem prasy.

Prace przygotowawcze

Zasadniczym, najważniejszym bodaj elementem w pracach przygotowawczych przy organizowaniu jadłodajni dietetycznej było opracowanie receptur do produkcji potraw dietetycznych. Pracę tę przeprowadzili pracownicy Sekcji Technologicznej ŁZG przy współpracy i pod nadzorem lekarskim. Przy opracowywaniu receptur postanowiono, że jadłodajnia dietetyczna produkować będzie dania w zakresie pięciu diet, typowych dla najbardziej powszechnych schorzeń, a mianowicie dla chorych na cukrzycę, nadkwasotę żołądka, nerki, wątrobę i wreszcie na choroby stawowe.

Przy opracowywaniu receptur wzięto pod uwagę wszystkie wskazania lekarskie, dotyczące odżywiania chorych. Miara trudności tej pracy jest fakt, że musiano pamiętać o ścisłych normach poszczególnych składników pokarmowych, różnych dla poszczególnych diet.

Jadłodajnia dietetyczna nastawiona została na produkcję obiadów i kolacji. Opracowując więc receptury trzeba było rezerwować pewne ilości wartości odżywczych, które konsument spożywać będzie przy śniadaniu w domu. Uwzględnić trzeba było również, że konsumpcja zbyt dużych wartości odżywczych (ponad określoną normę dzienną) może powodować pogorszenie stanu chorobowego.

Jest rzeczą jasną, że przy opracowywaniu receptur musiano opierać się na właściwym doborze surowca do produkcji, opracowując to zagadnienie dla każdej diety osobno. Ze względu na specyfikę żywienia dietetycznego, receptura ująć musiała również zagadnienie technologicznej przeróbki surowca. Tak np. uwzględnić trzeba było, że przy nadkwasocie żołądka konsument może zjadać tylko surowiec gotowany, przecierany i siekany, gdyż nadkwasota wymaga potraw lekkostrawnych, nie wywołujących nadmiernego wydzielania soków trawiennych.

Opracowana receptura, licząca w sumie 186 pozycji, została zatwierdzona przez lekarza-dietetyka, co dało pewność właściwego jej przygotowania z punktu widzenia medycyny. Było to jednocześnie zakończeniem okresu najistotniejszych przygotowań do uruchomienia jadłodajni.

Zagwarantowano również w ramach prac przygotowawczych stałą, systematyczną dostawę do jadłodajni odpowiedniego surowca, a więc mięsa cielecego, drobiu (kur), ryb słodkowodnych, nabiału, świeżego masła, wyboru warzyw, przetworów owocowych, ryżu itp.

Wzór jadłospisu

Dla umożliwienia korzystającym z usług jadłodajni dietetycznej konsumentom pełnej orientacji w zakresie wartości odżywczej potraw, wprowadzono nowy wzór jadłospisu, różniący się od wzoru obowiązującego w innych zakładach żywienia. Jadłospis w jadłodajni dietetycznej wygląda następująco:

Pieczeń zakładu

JADŁOSPIS NA DZIEŃ 22 STYCZNIA 1952 R.

Dania obiadowe:

Dieta cukrzycowa		
Kapuśniak ze śmietaną	cena	3.55 zł.
Placuszki z sera	"	3.15 "
Jabłko pieczone	"	0.85 "
Wartość odżywcza: Białko — 64,27. Tłuszcze 45,92. Węglowodany 45,70. Kalorii 941,2		

Dieta przy nadkwasocie		
Zupa jarzynowa z grzankami		1.00 zł.
Kura z marchewką		8.45 "
Jabłko pieczone z cukrem		1.00 "
Wartość odżywcza: Białko 46,13. Tłuszcze 19,01. Węglowodany 103,27. Kalorie 806,9		

Dieta przy dnacie (stawowe)		
Kapuśniak ze śmietaną		3.55 zł.
Pulpety cielece z marchewką		4.50 "
Kisiel jabłeczny		0.60 "
Wart. odz.: Białko 38,94. Tłuszcze 43,75. Węglowodany 81,57. Kalorie 890		

Dieta nerkowo-wątrobową		
Zupa jarzynowa z grzankami		1.00 zł.
Sandacz z wody z ziemniakami		5.90 "
Kisiel jabłeczny		0.60 "
Wart. odz.: Białko 51,96. Tłuszcze 25,46 Węglowodany 114,55. Kal. 928,3		

Dania kolacyjne:

Dieta cukrzycowa		
Twaróg ze śmietaną		2.00 zł.
Wart. odz.: Białko 56,2. Tłuszcze 18,4. Węglowodany 0,75. Kal. 435		

Dieta przy nadkwasocie i dnacie		
Mleko z ziemniakami		2.25 zł.
Wart. odz.: Białko 10,2. Tłuszcze 15,5. Węglowodany 58,3. Kal. 421.		

Dieta nerkowo-wątrobową		
Puree z marchwi, mleko i sucharki		2.25 zł.
Wart. odz.: Białko 13,8. Tłuszcze 15. Węglowodany 92,8. Kal. 574		

Posługując się jadłospisem, w ten sposób zestawionym, konsument będzie posiadał pełną orientację nie tylko co do rodzaju i ceny posiłków, lecz również, co jest bardzo istotne w żywieniu dietetycznym co do wartości odżywczych potraw.

Niezależnie od produkcji obiadowej i kolacyjnej zakład zaopatrzony został w pełen asortyment wód mineralnych, owocu w płynie i winogronowych.

Już pierwsze dni pracy jadłodajni wykazały, jak bardzo była ona potrzebna konsumentom. Świadczy o tym z dnia na dzień wzrastająca ilość dań produkowanych i sprzedanych w zakładzie. I tak, podczas gdy 20 stycznia sprzedano 273 dania obiadowe, a w dniu 21 stycznia 430 dań, to już w dniu 24 stycznia ilość ta wzrosła do 1118 dań obiadowych, a w ostatnich dniach stycznia ustaliła się na 1300 dań obiadowych dziennie. Jadłodajnia dietetyczna prowadzi również sprzedaż obiadów na wynos w naczyniach dostarczanych przez konsumentów.

Łódzkie Zakłady Gastronomiczne uruchamiając jadłodajnię dietetyczną wskazały przedsiębiorstwom gastronomicznym nowe formy obsługi konsumentów, wykazując jednocześnie, że uspołecznione żywienie zbiorowe w państwie budującym Socjalizm ma szerokie możliwości rozwoju. Praca pierwszego w Polsce otwartego zakładu dietetycznego pozwoli niewątpliwie na uzyskanie doświadczeń, których wykorzystanie stworzy podstawy do szerokiej rozbudowy przez wszystkie przedsiębiorstwa terenowe tego typu zakładów żywienia zbiorowego.

Jan Chlebosz

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Przykładowe zestawienia obiadów szkolnych

W marcowym numerze „Żywienia Zbiorowego” rozważaliśmy społeczną konieczność organizowania obiadów w szkołach dla dzieci i młodzieży, a przede wszystkim dla tych, których oboje rodzice pracują. Omawialiśmy również sposoby rozwiązania tej, niewątpliwie trudnej sprawy, metody planowania posiłków dla dzieci szkolnych i takiego ich zestawiania pod względem wartości odżywczych, aby uczynić posiłek pełnowartościowym. Obecnie podajemy kilka przykładowych zestawień obiadów szkolnych.

I. Zupa ziemniaczana „wiosenna” (ze szpinakiem mielonym i zieleniną), chleb.

Kluski krajane lub makaron jajeczny z serem, śmietaną i cukrem.

II. Zupa szczawiowa, podprawiana żółtkiem i śmietaną z ziemniakami i jajem, chleb. Kasza jaglana na sypko z sosem mlecznym waniliowym.

III. Zrazy wołowe lub cielęce, ziemniaki, kasza, sałata zielona lub surówka z marchwi zakwaszona rabarborem, kompot.

IV. Zupa jarzynowa z fasolą, chleb. Kotlety lub klopsiki z ryby, ziemniaki, ewikła.

V. Zupa mleczna z zacierkami. Jajo półtwarde, ziemniaki puree z masłem, mlekiem i zieleniną, surówka z rzodkiewek ze śmietaną i szczypiorkiem (świeże, zielone listki rzodkiewek pokrajać razem z rzodkiewką).

VI. Podroby w potrawce lub sos z mięsa, ziemniaki, buraki. Mleko zsiadłe roztrzepane z krajany rzodkiewkami i szczypiorkiem, bułka.

VII. Zupa ogórkowa na mięsie z zieleniną, chleb razowy. Kluski z jagodami lub kompotem, ze śliwek suszonych lub z makiem.

VIII. Chłodnik z mleka zsiadłego lub botwinika z bułką. Ziemniaki z jajem półtwardym i sosem koprowym.

IX. Sztuka mięsa w potrawce (jarzyny z rosołu zużyć do sosu), ziemniaki, marchew gotowana, kompot z bułką.

X. Barszcz ukraiński na mięsie z fasolą, chleb. Krem z manny na mleku z przecierem z owoców surowych lub syropem owocowym.

Ponieważ nie zawsze uda się nam tak zestawić produkty, aby zachować równowagę między składnikami — jadłospisy następujące po sobie powinny uzupełniać braki poprzednich. A więc np. po jadłospisie zawierającym małe ilości żelaza, wapnia lub witaminy C, należałoby zastosować jadłospis zawierający te skład-

niki w większej ilości. Np. posiłek złożony z podrobów, jarzyn zielonych, chleba pszenno-razowego i jaj, doskonale uzupełni braki żelaza, a posiłek zawierający dużo mleka, — braki wapnia. Jako źródło witaminy C na wiosnę możemy traktować zieleniny wiosenne, (zieloną pietruszkę, koper, szczypior), szpinak, rzodkiewki wraz z listkami, sałatę zieloną, botwinikę, młodą cebulę ze szczypiorem itp. Z botwiniki młodej przyrządzamy najczęściej zupę, możemy jednak przyrządzić ją i jako jarzynę wiosenną łącznie z łodygami i częściowo z liśćmi, doprawiając ją do smaku podobnie jak buraczki. Grube łodygi kopru, selerów, pietruszki, wysortowane lecz zdrowe liście sałaty (nie nadające się do spożycia w stanie surowym) należy wygotowywać w wywarze na zupę.

Pamiętajmy, że aby zapobiec utlenianiu, a właściwie skrócić czas działania tlenu, przyprawy zielone należy używać w jak najkrótszym czasie po zerwaniu, siekać w ostatniej chwili nożem nierdzewnym i dodawać do potraw już przyrządzonych. Przyprawy zielone w postaci zielonej pietruszki, kopru i szczypiorku, możemy w szerokim zakresie stosować do wszystkich zup z jarzyn, krupniku, a poza tym do ziemniaków, jarzyn, potraw z kasz, mięsa, sosów mięsnych, jaj, twarogu, sałatek, surówek, do mleka zsiadłego i jako dodatek do pieczywa z masłem. Jeśli szkoła posiada ogródek lub działkę, zieleniny wiosenne i warzywa należy uprawiać w ogródku szkolnym, wciągając do tej pracy dzieci i młodzież.

Odpadki kuchenne i zlewki, podobnie jak i w innych zakładach żywienia zbiorowego tak i w szkołach, powinny być wykorzystane dla trzody chlewnej, królików, kur itp. Zależnie od warunków terenowych, w jakich znajduje się szkoła, hodowla może być prowadzona przy zastosowaniu izolacji w obrębie szkoły lub poza szkołą na warunkach wymiany — np. za paszę można by po przeprowadzeniu wyceny odpadków otrzymywać dla dzieci pewne ilości mleka lub utuczone sztuki trzody, zależnie od umowy z hodowcą.

Hodowla kur, królików a nawet trzody prowadzona przy niektórych placówkach dziecięcych (bez udziału dzieci ze względów wychowawczych), daje bardzo dobre wyniki i wpłynęła w dużym stopniu na kalkulację posiłków i podniesienie poziomu żywienia dzieci w tym zakładzie.

Sabina Witkowska

Potrawy sezonowe

Od chwili włączenia żywienia zbiorowego do Planu Narodowego obowiązkiem i koniecznością staje się m. in. planowanie jadłospisów. Jadłospisy układa się według wytycznych Wydziału Racjonalizacji Żywienia Dep. Żywienia Zbiorowego MHW z uwzględnieniem sezonowości. Główne wytyczne są następujące: 1) jadłospis powinien zawierać wszystkie składniki pokarmowe, a więc tłuszcze, białko, węglowodany, sole mineralne i witaminy; 2) potrawy muszą być zestawiane według różnej techniki przyrządzania potraw, a więc muszą być gotowane, smażone, pieczone, surówki itd.; 3) potrawy winny mieć różne wartości smakowe — kwaśne, słodkie, obojętne; 4) zestaw potraw musi być barwny, czego wymaga estetyka żywienia.

Przy układaniu jadłospisów należy wziąć pod uwagę rodzaj pracy, tryb życia, środowisko konsumenta oraz sezonowość. Uwzględnienie sezonowości, to względy natury ekonomicznej, gospodarczej i zdrowotności szerokich mas pracujących, korzystających z żywienia zbiorowego, które muszą znaleźć pokrycie na zapotrzebowanie organizmu na wszystkie składniki, łącznie z solami mineralnymi i witaminami.

Braki w odżywianiu mogą być ilościowe i jakościowe. Ilościowe — to brak składników kalorycznych i energetycznych i te regulowane są przez łaknienie czyli apetyt. Jakościowe — to brak witamin, których uzupełnienia niestety regulować codziennie nie można, gdyż braku ich nie odczuwa się doraźnie, natomiast po pewnym czasie następują różne objawy awitaminozy, jak zmęczenie i zmniejszenie wydajności pracy. Awitaminoza występuje nagminnie u wszystkich prawie ludzi z końcem zimy i wczesną wiosną, w okresie, gdy warzywa i owoce są zwiędnięte i nieświeże, o minimalnej wartości witaminowej.

Sezon wiosenny stawia racjonalnemu żywieniu jasne zadania do spełnienia: urozmaicić i wzbogacić jadłospis potrawami obfitującymi w witaminy i sole mineralne. Już w marcu pojawiają się w większej ilości zielone jarzyny, jak szczypiorek, koperek, zielona pietruszka, sałata, rabarbar, szczaw, szpinak itd. Są to jarzyny, które dostarczą organizmowi witaminy C, B oraz żelaza. Z innych produktów, pojawiających się na rynku, prócz nowalijek, wymienić należy nabiał: masło, ser, śmietanę, mleko i jaja. Produkty te o cenie obniżającej się na wiosnę, mają znacznie większą wartość witaminową i odżywczą niż w zimie. Nabiał dostarczy organizmowi witaminy A, B, D oraz wapnia i fosforu. Wymienione więc produkty — jarzyny zielone i nabiał należy głównie traktować jako sezonowe wiosenne i nimi właśnie urozmaicać jadłospis, kierując się następującymi wskazówkami:

Zupy. Wszystkie zupy podawać posypane zieleniną, siekaną nożem nierdzewnym, na krótko przed wydaniem potrawy, w przeciwnym bowiem razie soki organiczne wypływające z jarzyny łączą się z tlenem z powietrza i tracą znaczną część witaminy C. Zupy należy zaprawiać śmietaną, śmietanką, masłem, żółtkiem — w stanie surowym przed samym wydaniem porcji.

II dania. Stosować jak najwięcej potraw z jaj lub potraw z dodatkiem jaj, np. naleśniki z sosami: szczypiorkowym, koperkowym itd., przyrządzanymi na śmietanie.

Surówki — półsurówki jarzynowe, owocowo-jarzynowe i owocowe z dodatkiem jaj i śmietany.

Desery — jak najwięcej mlecznych, z jajami, śmietaną i owocami surowymi.

Dla uzupełnienia braku witaminy B przypomnieć należy, że najlepszym jej źródłem są drożdże i otręby z ziarn zbożowych, dlatego pieczywo wybierać w miarę możliwości pieczone na drożdżach i z pełnego przemiału, chleb razowy graham. Przy awitaminozie wskazane jest podawanie codzienne herbaty z suszonego głogu, która jest w smaku bardzo przyjemna i z powodzeniem może zastąpić zwykłą herbatę.

Poniżej podajemy kilka przykładowych zestawów dań firmowych w kartach dań:

I. Zupy: Krupnik z zieleniną, zupa rabarbarowa z grzankami, zupa z botwinki.

Drugie dania: kotlety siekane, ziemniaki, sałata zielona. Cynaderki duszone z kaszą. Omlet ze szpinakiem. Krokiety z ryby, półsurówka wiosenna. Dorsz w śmietanie, ziemniaki. Kluski z serem i masłem z zieleniną.

Desery: Kisiel z rabarbaru. Kaszka manna z sokiem.

II. Zupy: Pomidorowa z kaszą i zieleniną. Zupa ziemniaczana z zieleniną. Rosół z makaronem.

Drugie dania: Potrawka cielęca, sos koperkowy. Wątróbka smażona, szpinak. Dorsz smażony, surówka wiosenna. Ryba gotowana z masłem i jajem. Kotleciki z jaj, sos szczypiorkowy. Mądryki z sera ze śmietaną. Zapiekanka z makaronu z wędliną.

Desery: Kompot z rabarbaru. Krem z zsiadłego mleka.

III. Zupy: Mleczna z makaronem. Barszcz ukraiński. Szczawiowa.

Drugie dania. Pieczeń cielęca, szpinak. Kiełbasa, sos cebulowy, surówka z kapusty. Flaczki jarzynowe. Pierogi z serem. Rolada z dorsza, sos chrzanowy, surówka.

Desery: Mus z rabarbaru. Naleśniki z marmoladą.

Wanda Glabiszowa

Tanie i łatwe desery

Do takich deserów zaliczamy kompoty surówkowe, kompoty gotowane, kisiele, kremy, musy.

Desery owocowe. W skład prawie każdego racjonalnie zestawionego deseru wchodzi owoce. Owoce są wysokowartościowym składnikiem naszego pożywienia. Wnoszą podobnie jak jarzyny, związki mineralne i witaminy, rozpuszczone w soku owoców. Dużą rolę odgrywają też w żywieniu barwniki, które często są związane z obecnością witamin lub same są witaminami, oraz kwasy organiczne, pobudzające trawienie i działające orzeźwiająco. Barwniki są też składnikami owoców.

Owoce są lżej strawne od jarzyn, gdyż tkanka ich jest delikatniejsza i silnie nawodniona, a węglowodany w owocach występują pod postacią łatwostrawnych cukrów. Dlatego owoce można spożywać na surowo w większych ilościach. Wartość witaminową owoców niszczy długotrwałe ogrzewanie i działanie powietrza, zwłaszcza na owoce pozbawione skórki, a więc obrane lub zmiażdżone. Owoce kwaśne zawierają więcej witaminy C, obecność kwasu sprzyja bowiem konserwowaniu tej witaminy. Dlatego owoce w miarę dojrzałe są wyżej wartościowe niż owoce przejrzałe lub fermentujące, nie mówiąc już o owocach nadpsutych.

Im mniej owoc jest przerabiany i poddawany obróbce kulinarnej, tym jest pożywniejszy. Najlepiej jest podawać dojrzałe owoce w całości. Z owoców pośledniejszych należy sporządzać kompot surówkowy, lecz przerabiać go tuż przed podaniem, posługując się tarkami szklanymi i nożami nierdzewnymi, aby uniknąć niszczącego dla witaminy C działania żelaza. Rozdrobnione owoce zalewać natychmiast syropem, sosem lub śmietanką. Można też owoce podawać do różnych gotowanych deserów w stanie surowym, np. wmieszać je do galaretki owocowej, kisielu, kremu itp. Dodatek surowych barwnych owoców podnosi wygląd zewnętrzny deseru, nadaje mu świeży aromat i wzmacnia jego wartość odżywczą.

Przygotowanie owoców na surówkę. Owoce przed użyciem należy starannie opłukać, te, które pokryte są śliską skórką (jak jabłka, śliwki) trzeba umyć w mydlanej wodzie, starannie opłukać i osączyć. Owoce miękkie, soczyste i delikatne (jak wszystkie jagodowe) trzeba przebrać, opłukać kilkakrotnie na cedzaku w dużej ilości wody i osączyć na sicie. Inne owoce zetrzeć lub pokrajać. Surowe jagody lub starte owoce posypać cukrem i odstawić na jakiś czas, aby wydzieliły sok i przeszły smakiem cukru lub zalać je zimnym, ugotowanym syropem. Surówki można też podawać ze śmietaną, śmietanką lub słodkim sosem, np. waniliowym.

Kompoty gotowane. Na kompot gotowany należy przyrządzić syrop w naczyniu emaliowanym nieobitym. Owoce wkładać partiami na wrzący syrop i gotować na niezbyt silnym

ogniu, aby zapobiec rozgotowaniu. Kompot po ugotowaniu szybko ochłodzić. Przyrządzać go na krótko przed podaniem. Porcjować po ostudzeniu do szklanych salaterek.

Kisiele i kremy z manny. Kisiele dzielimy na dwie grupy — owocowe i mleczne. Kisiele owocowe przyrządza się na podstawie wywaru z owoców i przecieru podprawionego odpowiednią ilością mąki ziemniaczanej. Można też kisiele przyrządzać z owoców surowych. Zależnie od rodzaju owoców należy je po opłukaniu zmiażdżyć gdy są miękkie i soczyste lub zetrzeć na miazgę (jabłka), wreszcie zemleć (śliwki). Podstawą kisieli owocowych jest rzadki przecier z owoców ugotowanych lub woda podprawiona mąką ziemniaczaną, którą po zagotowaniu i połączeniu z cukrem należy wymieszać z surowymi owocami.

Istnieją jeszcze kisiele przyrządzane na mleku. Do mleka ugotowanego z mąką dodaje się jakiś silnie aromatyczny dodatek, np. wanilię, karmel, kakao, napar z kawy ziarnistej.

Krem z manny i tapioki przyrządza się zupełnie w taki sam sposób jak kisiel, zagęszczając podstawowy płyn manną lub tapioką zamiast mąki ziemniaczanej. Krem z manny można przyrządzać bądź na podstawie mleka (z wanilią), bądź wody i surowego soku z kwaśnych owoców (żurawiny, porzeczki, maliny, cytryny). Rozklejoną i zupełnie napełnioną w płynie mannę należy natychmiast po zdjęciu z płyty ubijać tak długo, dopóki nie przestygnie. W kremie z manny ubijanym maszynowo zanika jego ziarnista struktura, staje się on pienisty i puszysty, zwiększa się wielokrotnie objętość, tak że deser taki jest bardzo wydajny. Porcuje się go przed pełnym ostudzeniem. Krem taki podaje się z sosem waniliowym lub smażonym sosem owocowym.

W sezonie letnim można wmieszać do kremu z manny na mleku surowe aromatyczne owoce, jak poziomki, truskawki krajane w części, maliny, co zwiększa wartość odżywczą i smakową kremu.

Musy zalicza się też do deserów studzonych. Przyrządza się je na podstawie piany ubitej z białek, kwaśnych przetartych owoców surowych, gotowanych lub pieczonych, cukru i małego dodatku rozpuszczonej żelatyny. Ubitą pianę łączy się powoli z cukrem w mączce i miazgą owocową, na końcu wlewa się powoli rozpuszczoną żelatynę, przy ciągłym ubijaniu. Po wlaniu żelatyny mus należy ubijać tak długo, dopóki żelatyna nie zacznie krzepnieć, gdyż może ona oddzielić się od piany i osiąść na dnie. Mus po połączeniu z żelatyną należy zaraz wyporcjować i pozostawić do zastygnięcia. Podaje się go z sokiem owocowym, sosem waniliowym, z wafelkami, biszkoptami lub kruchymi herbatnikami.

Kisiele, kremy i musy, kompoty surówkowe i gotowane są tanimi deserami, o najprostszej technice wykonania, nadają się jako zakończenie dwudaniowego obiadu, uzupełniając jego wartość smakową i odżywczą.

Dla omówionych tutaj deserów ustalono następującą wagę porcji: kompoty surówkowe 100 i 150 g, kompoty gotowane 150 g, kisiele mleczne lub owocowe 150 g, kremy z manny 150 g, musy owocowe 150 g.

Surówka z jabłek w syropie. 0,6 kg jabłek kompotowych, 0,15 kg cukru, 1 litr wody. 1) z cukru i wody ugotować syrop, ostudzić; 2) jabłka umyć, opłukać, obrać, zetrzeć na grubej tarce; 3) do jabłek wlać ostudzony syrop, wymieszać, nakryć, pozostawić w chłodzie kilka godzin; 4) przed wydaniem wydzielić porcje do kompotierek.

Surówka z jabłek i dyni. 0,3 kg jabłek kompotowych, 0,35 kg dyni żółtej, 0,15 kg cukru, 0,75 l wody, $\frac{1}{4}$ laski sproszkowanej wanilii, kwasek cytrynowy do smaku. 1) z cukru i wody ugotować syrop, ustudzić; 2) jabłka umyć, opłukać, nie obierając zetrzeć na grubej tarce; 3) z dyni wyjąć pestki i miękkie części miększu, opłukać ją i obrać, zetrzeć na drobnej tarce; 4) wymieszać dynię z jabłkami, syropem i wanilią, przyprawić kwaskiem do smaku, wydzielić porcje do kompotierek.

Jabłka w sosie waniliowym. 0,7 kg jabłek kompotowych, 0,07 kg cukru, $\frac{1}{2}$ laski wanilii, 2 szt. żółtek, 0,1 kg cukru.

1. Przyrządzić kompot: z wody i cukru sporządzić syrop; jabłka umyć, podzielić na cztery części, wydrążyć; na wrzący syrop wrzucić jabłka, wkładając ich tyle, aby przykryły powierzchnię syropu, ugotować na brzegu kuchni, wyjąć, na syrop włożyć resztę jabłek, po ugotowaniu jabłka i syropu ostudzić; 2. przyrządzić sos: zagotować mleko, żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę, zalać wrzącym mlekiem, ucierać na parze, dopóki nie zgęstnieje, rozrzedzić syropem pozostałym po ugotowaniu jabłek; sos zdjąć z pary, ostudzić, wydzielić porcje do kompotierek, każdą porcję oblać sosem.

Kisiel waniliowy mleczny. 1 litr mleka pełnego, 0,08 kg mąki ziemniaczanej, 0,15 kg wody, 0,25 kg cukru, $\frac{1}{4}$ laski sproszkowanej wanilii, 0,25 kg soku wiśniowego do polania.

1) podgrzać mleko; 2) mąkę wymieszać z wodą, wlać do mleka i trzepaczką do bicia piany rozmieszać mąkę z mlekiem, dodać cukier, zagotować, wymieszać z wanilią; 3) kisiel przestudzić, wydzielić na porcje do szklanych kompotierek, polać sokiem lub mlekiem.

Kisiel z surowych jabłek. 0,6 kg jabłek kompotowych, 0,6 litra wody, 0,08 kg mąki ziemniaczanej, 0,15 kg cukru.

1) zagotować wodę; mąkę wymieszać z zimną wodą, wlać do gorącej wody, trzepaczką

do bicia piany rozmieszać, dodać cukier, zagotować, odstawić, przestudzić; 3) jabłka umyć i bez obierania zetrzeć na drobnej tarce; 4) do kisielu dodać starte jabłka, wymieszać, jeżeli trzeba dodać kwas lub cukier, wydzielić na porcje do szklanych kompotierek, zastudzić.

Krem z manny z owocami. 1 litr wody, 0,16 kg manny, 0,4 kg owoców (porzeczki, rabarbar, maliny, żurawiny), 0,2 kg cukru, 2 szt. białek.

1) owoce opłukać starannie, odsączyć, zetrzeć lub przetrzeć; 2) część wody zagotować; 3) mąkę wymieszać z resztą wody, wlać na podgrzaną wodę, dodać cukier, mieszając zagotować, przestudzić; 4) do manny dodać surowy sok, ubijać póki nie wystygnie; 5) wydzielić porcje do szklanych kompotierek, zastudzić.

Krem waniliowy z manny. 1,25 litra mleka pełnego, 0,16 kg manny, 0,15 kg cukru, $\frac{1}{4}$ laski wanilii, 2 białka.

1) część mleka ugotować; 2) resztę mleka wymieszać z mąką, wlać do gorącego mleka, mieszając ugotować, wymieszać z cukrem i wanilią; 3) krem ubijać dopóki nie przestygnie; 4) białka ubijać na pianę, wymieszać z kremem; 5) dopóki ciepły wydzielić porcje, w ostatniej chwili oblać sosem waniliowym, poziomkowym, sokiem owocowym.

Galaretka z obierzyn jabłecznych. 2,5 kg obierzyn i gniazd nasiennych z kwaśnych jabłek, 2 litry wody, 0,25 kg cukru, 0,02 kg żelatyny.

1) obierzyny zalać zimną wodą, tak aby zrównała się z powierzchnią obierzyn i powoli ugotować do miękkości; 2) ugotowaną masę zlać przez gęste sito (lub zlać do worka) i odsączyć, lekko naciskając łyżką; 3) do wywaru dodać cukier do smaku (i kwas, jeśli potrzeba) i wygotować na silnym ogniu, wymieszać z rozpuszczoną żelatyną; 4) podzielić wywar na porcje, wlewając do szklanych kompotierek.

Mus z jabłek lub rabarbaru. 5 szt. białek, 0,25 kg cukru-pudru, 0,3 kg jabłek kompotowych lub 0,5 kg rabarbaru, 0,01 kg żelatyny białej i kawałek czerwonej, $\frac{1}{8}$ litra wrzącej wody, $\frac{1}{4}$ laski wanilii.

1) jabłka umyć, opłukać, nie obierając zetrzeć na drobnej tarce; rabarbar opłukać, drobno pokrajać, ugotować; 2) białka ubić na sztywną pianę i dalej ubijać dodając po trochu jabłka lub rabarbar; 3) żelatynę opłukać, zalać wodą, aby napęczniała, po paru godzinach odlać pozostałą wodę, podgrzewać mieszając, dopóki się nie rozpuści; 4) gdy wyjdą wszystkie jabłka, pianę wymieszać z przesianym cukrem i ubijając, wlać żelatynę cienkim strumieniem; 5) wyporcjować do szklanych kompotierek, zastudzić, podawać przybrane konfiturą, oblane sokiem owocowym lub sosem waniliowym.

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Potrawy z królika

Uwagi ogólne

Od kilku miesięcy zaczęły się ukazywać w prasie artykuły o królikach. Tym małym zwierzątkiem zainteresowało się również Prezydium Rządu, wydając uchwałę o zwiększeniu produkcji zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb słodkowodnych i królików.

Czy królik zasługuje na to, by hodowla była aż tematem uchwały Prezydium Rządu? Niech przemówią tutaj liczby: jedna tylko Francja hoduje około 80 milionów królików, wartości 3 miliardów franków.

W Polsce króliki hodowano od dawna, czego dowodem jest istnienie tak zwanej rasy polskiej (królik dochodzący wagi 4,5 kg, biały, albinos). Ale podchodziło do tej hodowli raczej po amatorsku. Mięso królicze było mało cenione, a wiele osób ma do niego jeszcze dzisiaj nieuzasadnione uprzedzenie, zresztą całkiem niesłuszne, ponieważ mięso królika jest bardzo delikatne i bardzo smaczne. We Francji np. potrawy królika ceni się na równi z cielęciną i drobiem.

Poza tym mięso z królika jest lekkostrawne i posiada wiele cennych składników, nadaje się nawet dla ozdrowieńców i dietetyków.

Hodowla opłaca się wtedy, kiedy oparta jest na odpadkach kuchennych i ogrodowych. Zakłady żywienia zbiorowego mają dużą ilość odpadków kuchennych, a poza tym będą miały do dyspozycji gospodarstwa pomocnicze. Tam więc powinny powstać fermy królicze. Również niektóre internaty mają ogródki warzywne, przy których można by założyć hodowlę królików.

Wychodowane na fermach króliki w bardzo krótkim czasie dostarczą nam tak bardzo potrzebnego mięsa i dadzą dodatkowy dochód ze sprzedaży skór.

Zaznaczyć należy, że hodowla królików rasowych jest bardziej dochodowa, gdyż uzyskuje się wyższe ceny za skórki, a koszt utrzymania królika rasowego jest taki sam, jak i królika zwykłego (nierasowego). Zimowe skórki rasowych królików zużywa przemysł futrzany w stanie naturalnym, albo przerabiając je na imitacje drogich futer tak doskonale, że trzeba znawcy aby je odróżnić. Imitują one wydrę, fokę, skunksa, lisa srebrnego, kota syberyjskiego, tchórza, kunę itp. Skórki o letnim owłosieniu przerabia się na zamsze, gienmy, a włosy na filce i pilśnie. Pewne rasy dostarczają welny sześciokrotnie lżejszej od owczej, bardzo poszukiwanej i dobrze płatnej.

Założenie fermy króliczej przy gospodarstwach pomocniczych zakładów żywienia zbiorowego nie wymaga wysokich kosztów. Koszt bowiem zbudowania klatek jest niewielki, ustawić je można na dworze byle nie na przeciagu, a tylko samica potrzebuje do wykocenia zacisznego miejsca. Hodowlę należy zacząć od niewielkiej ilości starannie dobranych królików. W gospodarce ogólnopaństwowej popiera się obecnie sześć ras do hodowli: szynszyle, wiedeńskie-niebieskie, wiedeńskie-białe, króliki polskie, szampańskie i barany francuskie. Po sztuki zarodowe możemy się zwracać do ośrodków hodowlanych powiatowych Związków Samopomocy Chłopskiej, do prywatnych hodowców i do Stacji Hodowlanych Zwierząt Futerkowych. Królik jako zwierzę szybko rozmnażające się pozwoli nam

w krótkim czasie rozwinąć fermę, płodność bowiem królika jest przysłowiowa. Jedna samica może mieć w ciągu roku około 40 królicząt, które dojrzewają w ciągu czterech miesięcy i również są już zdolne do rozmnażania. Hodowcy obliczyli, że od jednej pary w ciągu pięciu lat można wyhodować około miliona królików. Brzemiennosć trwa zaledwie 30 dni, a małych rodzi się od 6 — 10 i więcej sztuk. W racjonalnej hodowli pozostawia się samicy najwyżej 6 sztuk do wykarmienia i zezwala na czterokrotny miot w roku.

Łatwość założenia fermy, niskie koszty utrzymania, szybkie rozmnażanie się królika i najkrótszy ze wszystkich zwierząt domowych czas dojrzewania, przemawia za założeniem ferm króliczych przy wszystkich zakładach zbiorowego żywienia.

Natychmiast po zabiciu królika należy z jego organizmu usunąć mocz, gdyż od tego zależy smak mięsa. Mocz usuwa się następująco: chwytamy królika lewą ręką za słuchy, a prawą ruchem masującym ugniatamy brzuch od góry do dołu. Należy też usunąć zaraz z organizmu królika krew. Normalnie wypływa ona nosem po zabiciu. Jeżeli to jednak nie nastąpiło, przecinamy wtedy jedną z żył szyjnych pod szczęką.

Ściąganie skórki. Wieszamy królika za tylne skórki, przecinamy skórę dookoła nóg a następnie po wewnętrznej stronie aż do odbytu i ściągamy systemem workowym. Skórkę należy ściągać bardzo ostrożnie, ażeby jej nie pokaleczyć i nie porzyzywać. Do suszenia skór przeznaczone są specjalne prawidła z deski, względnie naciąga się ją do suszenia na odpowiednio zgięty pręt leszczynowy. Nie należy suszyć skórek w bliskości pieca, lecz ustawić je do wysuszenia w miejscu chłodnym i przewiewnym.

Skóry zakupują „Centrale Skór Surowych“ i Spółdzielnie Samopomocy Chłopskiej.

Potrawy z królika

Mięso królika po zabiciu musi poleżeć najmniej dwa dni, aby skruszało.

Paszтет — Robimy tak jak z innych mięs.

Królik jak zając — Szyneczki i comberki królika uprzednio potrząsany w marynacie, pieczemy w taki sam sposób jak zająca.

Rolada — Na 10 kg mięsa, 1 kg boczku lub słoniny, 10 bułek, 20 jaj, sól, pieprz, galka muszkatulowa do smaku. Mięso, słoninę i bulki namoczone uprzednio zemieść, dodać resztę dodatków, wyrobić, formować w wałki, zawinąć w pergamin, owiązać cienkim sznurkiem lub mocną nitką, gotować około 1 godziny. Zdjąć ostrożnie papier, pokrajać w plastry podawać z chrzanem.

Zrazy bite — 10 kg mięsa, 1 kg tłuszczu, 10 cebul, sól, pieprz, kilka grzybów. Mięso podzielone na porcje zbić, podrumienić na tłuszczu z cebulą, podlać wodą, dodać ugotowane grzyby, dusić do miękkości. Oprócz ziemniaków można dodać ćwikłę.

Gulasz — 10 kg mięsa, 1 kg tłuszczu, 1 kg cebuli, 10 łyżek maki, sól, pieprz, 10 łyżeczek papryki. Postępować jak przy przygotowaniu innych gulaszów. (Kto

lubi czosnek, może go dodać lub 0,15 kg pasty pomidorowej).

Potrąwka z królika — 10 kg mięsa, 15 dkg masła (margaryny), 10 łyżek mąki, 1 l kwaśnej śmietany, sól, jarzyny jak do rosółu, 1 dkg kwasu cytrynowego. Do wrzącej wody włożyć mięso podzielone na porcje, w połowie gotowania dodać jarzyny pokrojone w paseczki. Gdy już mięso jest ugotowane, zaprawić śmietaną, jeszcze raz zagotować, dodać kwas do smaku.

Klops — 10 kg mięsa, 0,5 kg słoniny lub boczku, 10 jaj, 10 bułek, 0,5 kg tłuszczu, 10 dużych cebul, sól, pieprz, tarta bułka do otoczenia lub mąka.

Mięso, cebulę, słoninę, zemleć dwa razy, dodać wy-moczoną i wyciśniętą bułkę, po wyrobieniu formować wałki, piec polewając tłuszczem.

Królik po węgiersku — 10 kg mięsa, 20 cebul, 30 marchewek, 5 główek włoskiej kapusty, 10 pietruszek, 1 litr śmietany, 10 łyżek tłuszczu, 10 łyżek papryki.

Mięso pokrojone w kawałki podsmażyć, dolać wody, dodać jarzyny pokrajane w paski, dusić z papryką, podprawić śmietaną z mąką.

Kotlety siekane — 10 kg mięsa króliczego, 10 do 15 bułek, 10 jaj, 10 cebul, sól, pieprz lub angielskie ziele, 1 kg tłuszczu. Postępować jak przy kotletach z innego mięsa.

Combererek — Na 10 combrów, 25 dkg tłuszczu, 10 cebul, 0,5 kg słoniny, 5 łyżeczek majeranku, Combrę

naszpilkować paskami słoniny. Piec obłożone cebulą, polewając tłuszczem, przed pieczeniem natrzeć majerankiem. Często podczas pieczenia skrapiać zimną wodą.

Królik smażony — Udka podzielone na dwie porcje i comber pokrojony w plastry otaczać w mące, jajku i tartej bulce. Pod koniec smażenia potrzymać pod pokrywą.

Królik nadziewany — Nadzienie — porcja na 1 królika: 3 duże bułki, 10 dkg boczku wędzonego, 2 cebule, 2 łyżki borówek smażonych lub trochę rodzynek, 1 jajko, sól i pieprz. Bułki namoczone wyrobić ze zmieloną boczkiem i zmieloną cebulą. Dodać resztę dodatków, nadziać królika i piec.

Zupy - rosół — Gotuje się tak jak z innych mięs. Na wywarze rosółowym można też robić barszcze wszelkiego rodzaju.

Czernina — Z krwi królika gotuje się doskonałą czerninę, w ten sposób jak z krwi kaczek czy gęsi.¹⁾

Melania Rogozińska

1) Przyp. Red. Ponieważ na potrawy z mięsa króliczego nie mamy jeszcze receptury, powyższe przepisy podajemy przykładowo z tym, że każdy kuchmistrz sporządzi własną recepturę i zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami prześle ją do aprobaty do Powiatowego lub Wojewódzkiego Wydziału Handlu.

GŁOSY Z TERENU

Piotr Fedorowicz — senior pracowników „Orbisu”

Kuchmistrz wagonów restauracyjnych „Orbisu”, ob. Piotr Fedorowicz — ma poza sobą 52 lata pracy przy kuchni „na kółkach”. Zapytany o przebieg swej pracy zawodowej — opowiada:

— Pracę zawodową rozpocząłem jako 12-letni chłopiec, praktyka przy kuchmistrzu w warszawskim Bristolu. W latach tysiąc dziewięćsetnych pracowałem na linii Władywostok—Irkuck w Międzynarodowym Tow. Wagonów Sypialnych. Trasa ta wynosiła 3.700 km i podróż trwała 4 dni. To był początek mojej pracy. Następnie przeniesiono mnie na linię Władywostok — Moskwa. W tym okresie poznałem dokładnie kuchnię rosyjską, którą do dnia dzisiejszego uważam za najlepszą. W okresie poprzedzającym wybuch pierwszej wojny światowej pływałem przez pewien czas na statkach na Dalekim Wschodzie i stąd znam kuchnię chińską i japońską. W latach 20-tych rozpocząłem pracę w Polsce w Międzynarodowym Tow. Wagonów Sypialnych, jeżdżąc na wszystkich liniach krajowych i tej swojej „kuchni na kółkach” nie opuściłem aż do roku 1939. Lata okupacji zmusiły mnie do rezygnacji z mej ulubionej pracy i dopiero po uruchomieniu przez „Orbis” wagonów restauracyjnych powróciłem do pracy, której nie zamieniłbym na żadną inną.



Pytamy, czy swoje długoletnie doświadczenie przekazuje ob. Fedorowicz młodszemu kolegom. Okazuje się, że robi to jak najchętniej, i że w ostatnim czasie, stosując metodę szkolenia przy warsztacie pracy, wyszkolił trzech młodszych kolegów na samodzielnych kuchmistrzów. Są to ob. ob. Małeki, Troszkiewicz i Wąsikiewicz.

Senior naszych kuchmistrzów jest bardzo zadowolony ze swego warsztatu pracy. Mimo, że pomieszczenia kuchni są z konieczności bardzo szczupłe i powodują pewne niedogodności w pracy, mimo że zaawansowany wiek pozwoliłby już na całkowity odpoczynek — ob. Piotr Fedorowicz nie ma zamiaru przerywania pracy, którą uważa za sprawę obowiązku i honoru każdego człowieka uczciwego. Gdy po 20 dniach jazdy następuje 10 dni wolnych od pracy, to te właśnie dni wydają się ob. Fedorowiczowi ciężkie i nudne.

— Dzięki trosce naszego Państwa Ludowego o los człowieka pracy — mówi dalej nasz rozmówca, posiadamy ładne i miłe mieszkanie. Syn mój jest wyższym oficerem, komandorem-por. Marynarki Wojennej.

Wiedzę swoją staram się ustawicznie powiększać przez odpowiednią lekturę. Jestem stałym czytelnikiem „Żywienia Zbiorowego” i fachowych czasopism radzieckich.

Życzeniem długich jeszcze lat owocnej pracy, kończymy rozmowę z ob. Piotrem Fedorowiczem, który jest dla młodego pokolenia żywym przykładem, że praca, w którą kładzie się serce i dobrą wolę, jest największą radością życia.

Adam Rechniewski
(Warszawa)

Echa z kursu szkoleniowego

Na kursie szkoleniowym w Raciborzu jest nas 29 osób, w tym 10 koleżanek. Przyjechaliśmy tu z różnych stron Polski, lecz mimo tego zżyliśmy się szybko. Wpłynęła na to praca w grupach samokształceniowych, na które jesteśmy podzieleni. Koledzy mający dłuższy staż pracy w żywieniu zbiorowym są rozstawieni w poszczególnych grupach i dopomagają kolegom słabszym w opanowaniu materiału. Dzięki temu i koledzy, którzy mają większe trudności, bo nie pracowali dotąd w zakładach żywienia zbiorowego, nadążają za resztą.

Program kursu obejmuje zagadnienia polityczno-społeczne, planowanie i sprawozdawczość, analizę działalności gospodarczej, zasady żywienia i organizacji pracy, a więc tematykę, która nam jest najbardziej potrzebna w pracy terenowej. Jakkolwiek wielu z nas pracowało w żywieniu zbiorowym na stanowiskach kierowników działów, widzimy jednak teraz jakie mieliśmy braki w pracy. Po prostu nie umieliśmy pracować, nie mając pojęcia o wielu rzeczach, jak np. sporządzaniu analizy pracy poszczególnych odcinków, a wskutek tego praca nasza nie dawała rezultatów.

Obecnie żyjemy pod znakiem zbliżających się repetycji i ukończenia kursu. Kurs nasz wybrał Radę Kursu, która dopomaga kierownictwu w przestrzeganiu zasad świadomej

dyscypliny pracy. Praca świetlicowa jest u nas dobrze rozwinięta i możemy się poszczycić pewnym dobromi, jak urządzenie w dniu 21 stycznia wieczoru, poświęconego życiu i walce Lenina. Na program wieczoru złożyły się wybrane wiersze Majakowskiego i słowo wiążące. Oprócz tego wykonano kilka gazetek ściennych z okazji Wyzwolenia Warszawy i dwudziestą ósmą rocznicę śmierci Lenina. Przez codzienne słuchanie dziennika radiowego i prasówki, jesteśmy bieżąco informowani o wydarzeniach politycznych. Istniejąca u nas Tymczasowa Organizacja PZPR zorganizowała zebranie otwarte w dn. 11 stycznia. Na zebraniu tym została omówiona historia powstania i działalności PPR.

Na zebraniu koledzy podjęli zobowiązania zastosowania wiadomości zdobytych na kursie w pracy terenowej oraz napisania do Redakcji „Żywienia Zbiorowego” o wynikach pracy.

Na zakończenie pragnąłbym zapelować do wszystkich uczestników kursów zbiorowego żywienia, aby podjęli zobowiązania systematycznego pisania do Redakcji o swej pracy w terenie, o trudnościach na jakie napotykają i jak je przełamują. Stanowiłoby to dla nas — młodych pracowników, cenny materiał.

Jerzy Wodniak
(Wejherowo)

O właściwą postawę

Dwa przykłady z życia Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych będą wystarczającą ilustracją, jaką postawę powinni przyjąć członkowie takich organizacji społeczno-politycznych jak ZMP, Rada Zakładowa, Liga Kobiet itp., przy praktycznym rozwiązywaniu trudniejszych zagadnień.

SKOLENIE KADR

Szkolenie kadr jest jednym z podstawowych zadań budownictwa podstaw socjalizmu w Polsce Ludowej. I między innymi właśnie od tego zagadnienia zależy przede wszystkim przyspieszenie wykonania zadań Planu 6-letniego.

Jak wiemy, szkolenie dzieli się na trzy działy: szkolenie partyjne, związkowe i zawodowe. Z tych trzech działów szkolenia zasadniczo w WZG przeprowadzało się jedynie szkolenie zawodowe, które tak pod względem organizacyjnym, jak i fachowym, pozostawiało wiele do życzenia i nie spełniało należycie swego zadania. Co prawda WZG przeszkoliły kilkudziesięciu kelnerów, kilkanaście bufetowych, magazynierów, blokierek, rozliczeniowców i pracowników administracyjnych oraz pojedynczych pracowników na innych stanowiskach, ale w sumie za okres dwóch lat stanowi to zaledwie około 20% stanu zatrudnienia.

Toteż należy w swoich organizacjach rozpocząć wreszcie przeprowadzenie szkolenia masowego, uświadamiającego politycznie, społecznie i gospodarczo swoich członków, bo same miesięczne zebrania to stanowczo za mało.

TUCZ TRZODY

WZG nie wykonały rocznego planu tuczu w 1951 r. — tak brzmi jedno ze zdań w sprawozdaniu z działalności Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych. Zastanówmy się nad przyczynami tego niezadowalającego stanu.

Zgodnie z Uchwałą Prezydium Rządu zakłady gastronomiczne zostały zobowiązane do tuczu trzody chlewnej w okresie 2-letniego planu rozwoju gospodarki mięsnej w związku z zaistniałymi przejściowymi trudnościami mięsnymi. Zagadnienie to, jako bardzo ważne, głęboko leżało na sercu Dyrekcji WZG, zwłaszcza, że tucz winien być stałą, nieodłączną częścią działalności WZG z uwagi na posiadane w dużej ilości odpadki pokonsumpcyjne, które są prawie wystarczające dla tuczzenia kilkuset sztuk świń, a z drugiej strony stanowią poważną możliwość zmniejszenia kosztów własnych przedsiębiorstwa.

Biorąc to pod uwagę, WZG z inicjatywą dyr. Paluszkiewicza wystąpiło do Prezydium Miejskiej Rady Narodowej o przydzielenie odpowiedniego pomieszczenia. Prezydium przydzieliło obiekt na tuczarnię wraz z przylegającym ogrodem warzywniczym przy ul. Obornickiej 115. Dnia 12. X. 51 r. sporządzono protokół przekazania budynków z przyległościami i WZG stały się de nomine właścicielami pomocniczego gospodarstwa hodowlanego — warzywnego. Ale właśnie z tą chwilą zaczęły się trudności, szczególnie co do przekazanych zabudowań. Bo Prezydium MRN co prawda przekazało je, ale de facto użytkownikami były osoby postronne, które hodowały sobie kilka świńek, krówek, gąsek itp. Nie pomogły liczne interwencje w Prezydium MRN. Podczasiami i Kościuka, które w efekcie skończyły się pismem Prezydium, że przesiedlenie użytkowników prywatnych może nastąpić ewentualnie w końcu II kwartału 1952 r. Oznaczało to, że WZG będą musiały czekać ponad pół roku na wcielenie w życie Uchwały Prezydium Rządu.

Sytuacja ta nie zadowoliła WZG, a szczególnie wspomnianych wyżej towarzyszy i aktywu pracowniczego. I mimo codziennych szykan ze strony prywatnych osób, kilku chętnych pracowników z tow. Podczasiami i Kościukiem, kierownikami działów handlowego i produkcji, zaczęło szykować zastępcze pomieszczenia dla użytkowników prywatnych, aby tym samym przygotować pomieszczenia dla hodowli tuczu WZG. Po ciężkich zmaganiach bez udziału kierownictwa Działu Administracyjno-Gospodarczego, do którego przecież kompetencyjnie prace te należały, ofiarni ludzie z WZG

wykonalni nie należące do nich obowiązków. I mimo dalszych szykan i pogroźek przekonali upartego użytkownika, że musi się przemieścić, bo dla celów gospodarki państwowej potrzebne są przyznane już zresztą teoretycznie chlewnie. Tak więc WZG w ciągu następnych dwóch tygodni zapewniły pomieszczenia ponad 100 tucznikami, naturalnie bez pomocy Prezydium MRN i swojego Działu Administr. Gospodarczego.

Podsumowując tedy działalność WZG na tym odcinku, musimy stwierdzić, że za niewykonanie planu tuczu, który mógł być wykonany w 200%, ponosi winę solidarną Dział Administracyjno-Gospodarczy WZG i Prezydium MRN, a za osiągnięte wyniki należy się słuszne uznanie tow. tow. Podczasiakowi i Kościukowi.

WZG podjęło w dn. 15. I. br. zobowiązanie wykonania rocznego planu tuczu do dn. 1. V. br., a w I kwartale zobowiązało się podwoić posiadaną dotychczas ilość tuczników. Zobowiązania te mogą być poważnie przekroczone, tylko jedno „ale”. Kiedy wreszcie egzekutywa Podstawowej Organizacji Partyjnej i Rada Zakładowa omówią to ważne zagadnienie na swoich posiedzeniach i dadzą wiążące wytyczne oraz terminy wykonania Dyrekcji WZG w ogóle, a Działowi Adm.

Gosp. z kierownikiem tow. Dawidsonem w szczególności?

Przypuszczamy również, że Dyrekcja WZG wyciągnie konsekwencje w stosunku do winnych całkowitego zaniedbania i uchylania się od poleceń Dyrektora, odpowiedzialnych pracowników Działu Administracyjno-Gospodarczego. Pracownicy ci przyczynili się do tego, że WZG zamiast zająć jedno z pierwszych miejsc w ogólnopolskim współzawodnictwie o miano najlepszego przedsiębiorstwa CZPG w IV kwartale ub. r., zajęło w kolejnych miesiącach tego kwartału 22, 17 i 13 miejsce, otrzymując jedynie za tuczu również kolejno 1000, 740 i 540 punktów karnych.

Towarzysze i koledzy z zarządów organizacji WZG! Stańcie się wreszcie odpowiedzialnymi współgospodarzami przedsiębiorstwa, przeanalizujcie samokrytycznie niedociągnięcia w dziedzinie szkolenia, rozpoczynając to szkolenie w swoich organizacjach, aby ponad tysięczna rzesza pracowników WZG zaczęła we właściwy sposób wypełniać swoje zadania w dziedzinie żywienia zbiorowego, zgodnie z § 66 projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, nad którą prowadzimy ogólnonarodową dyskusję.

W. Banaszewski
(Wrocław)

Stółki pracownicze

Jednym z najpilniejszych zagadnień, które wymaga rozwiązania, to — stołówki pracownicze. Często słyszę, że budujemy wspaniałą stołówkę, że będzie ona najlepsza na cały okręg. Gdy jednak macie możliwość ją przypadkowo obejrzeć, od razu spostrzeczacie, że niezupełnie odpowiada wymaganiom i potrzebom żywienia zbiorowego. Czynimy zastrzeżenia, ale po fakcie, którego zmienić już nie jesteśmy w stanie, a ktoś jednak ma później z tego tytułu trudności i pokutuje.

Uważam, że nie jest dość być dobrym technikiem, higienistą czy estetą. Ale przede wszystkim trzeba uzgodnić swe projekty budowy z tymi, którzy najwięcej mają do powiedzenia w tej sprawie, tj. z Departamentem Żywienia Zbiorowego MHW, który powinien spieszyć regulować sprawę budownictwa sto-

łówek czy kuchni pracowniczych i położyć kres dowolnej interpretacji w projektowaniu pomieszczeń i urządzeń stołówek. Należałoby też ustalić szczegółowe, obowiązujące wytyczne przy budowie nowych stołówek pracowniczych, na których mogliby się opierać zainteresowani.

Niemniej ważną sprawą jest dobór personelu do powyższych stołówek, poczynając od kierownictwa, a kończąc na pomywaczce, ponieważ właśnie stołówki są najważniejszym punktem zbiorowego żywienia.

Pokonywanie piętrzących się trudności w dużej mierze zależy od kierownictwa stołówek, które swym taktem i właściwym, socjalistycznym podejściem do sprawy łagodzić będzie wszelkie nieporozumienia.

Jerzy Siewicz
(Bydgoszcz)

Z Polanicy-Zdroju

Każda miejscowość kuracyjna, a więc i Polanica, posiada otwarte, przeznaczone dla wszystkich i zamknięte zakłady żywienia zbiorowego. Otwarte zakłady w Polanicy, Dusznikach i Kudowie prowadzi PSS, przy czym w Polanicy mamy 1 restaurację i 1 kawiarnię, w Dusznikach — 2 restauracje i 2 kawiarnie oraz w Kudowie 2 restauracje i 1 kawiarnię. Już samo to zestawienie cyfrowe wskazuje, że w Polanicy jedna restauracja „Staropolanka” nie jest w stanie zaspokoić wszystkich potrzeb szczególnie w sezonie, gdy musi wyżywić nie tylko miejscową ludność i licznych wycieczkowi-

czów, ale i kuracjuszy, przyjeżdżających bądź na wczasy wiejskie „Orbisu” bądź też prywatnie. Restauracja ta, zatrudniająca 19 osób, obecnie wydaje około 400 posiłków dziennie, nie licząc dań zimnych (w czasie sezonu ilości te zwiększają się dwukrotnie). Jeśli dodać, że żadnych urządzeń mechanicznych zakład nie posiada, to łatwo dojść do wniosku, że trudności do pokonania są duże. Toteż zarząd PSS nosił się z zamiarem uruchomienia niewielkiego lokalu, w którym byłaby prowadzona kuchnia dietetyczna, ale lokal ten zajął MHD i prowadzi w nim kawiarnię, gdy kawiarnia PSS cał-

kowicie wystarcza. Jest wprawdzie w Polanicy jeszcze jeden lokal restauracyjny — „Strzecha”, który wymaga poważniejszego remontu, ale lokal ten przydzielono CZPG, który remontu nie dokonuje, lokal więc stoi zamknięty i konsumenci muszą się tłoczyć w „Staropolance”. Jeśli zważyć, że kawiarnia MHD do niedawna nie miała nic poza ciastkami i napojami chłodzącymi, świeci więc pustkami, że „Strzecha” jest zamknięta i nie wiadomo, kiedy zostanie odremontowana i oddana do użytku, to trzeba stwierdzić, że planowanie w rozmieszczeniu lokali i przydzielaniu ich różnym pionom żywienia zbiorowego jeszcze niedomaga. Bo czy np. w miejscowościach małych jest celowe prowadzenie zakładów żywienia zbiorowego przez kilka pionów? Czy to nie stoi w rażącej sprzeczności z zasadą oszczędzania?

Na podkreślenie zasługuje fakt, że pracownicy tutejszych zakładów żywienia zbiorowego biorą udział w akcjach podejmowanych przez świat pracy, np. dla uczczenia Rewolucji Październikowej podjęli długofalowe zobowiązania międzyzakładowe o lepszą wydajność pracy. Podkreślić też należy, że plan obrotów za III kwartał ub. r. został wykonany.

Jeżeli jest mowa o uzdrowiskach, to na osobną wzmiankę zasługują zakłady zamknięte, jakie prowadzą: FWP i Sanatoria.

Ośrodek FWP w Polanicy-Zdroju dysponuje 50 domami, z których w sezonie (maj — wrzesień) korzysta 1,500 wczasowiczów w jednym turnusie. W każdym DW istnieją grupy związkowe, które prowadzą współzawodnictwo zespołowe, międzyzakładowe: administracja z administracją współzawodnicząc o lepsze miejsce w ośrodku. Sądzić należy, że w następnym etapie wezmą udział we współzawodnictwie ogólnokrajowym, o czym już mieliśmy kilka wzmianek w ostatnich numerach „Żywienia Zbiorowego”. Cały ośrodek wczasowy zaopatruje się w magazynie centralnym w Kłodzku, istnieje też jedna komórka planowania jadłospisów, co bardzo ułatwia gospodarowanie surowcem.

Sanatorium tutejsze, które mieści się w 6 pawilonach i żywi w jednym turnusie około 600 chorych, znajduje się o tyle w lepszym położeniu, że posiada własny majątek, który dostarcza kuchni owoców, jarzyn, nabiału itp. Majątek prowadzi też własną hodowlę trzody. Ponieważ I Pawilon, a raczej jego kuchnia, posiada najlepsze urządzenia, m. in. maszynę do zmywania naczyń, do mielenia mięsa, do wyrobów cukierniczych, obieraczkę jarzynową itp. niektóre dania, jak wyroby cukiernicze, desery itp., przyrządza i dla pozostałych pawilonów, co niewątpliwie daje oszczędności. Ale w obserwatorze postronnym budzi wątpliwości, czy zasada oszczędzania jest stosowana wszędzie: do niedawna był tu jeden dyrektor i kierownik gospodarczy, obecnie każdy posiada swojego dyrektora, no i oczywiście odpowiednio urządzone biuro, co bynajmniej nie przeszkadza, że

w pijalni istnieje niesłychane niechlujstwo, a w sali koncertowej kurzu nie ściera się z zasady. Wrażenie to potęguje się jeszcze bardziej, gdy się po Kudowie przyjedzie do Polanicy. Niechlujstwo istnieje zresztą w całym osiedlu (kupy śmieci na ulicach i w otoczeniu domów), może właśnie dlatego, że za porządek w Polanicy odpowiada i Miejska Rada Narodowa i Komisja Zdrowotna, która pobiera m. in. na ten cel opłatę kuracyjną. Wracając do pijalni podkreślić trzeba, że lekarze zalecają pić wodę ciepłą, gdy tymczasem najprymitywniejszego nawet urządzenia (choćby elektryczna kuchenka działająca w określonych godzinach) do podgrzewania wody nie ma. Z tego wynika, że liczba personelu administracyjnego nie wpływa na polepszenie warunków kuracyjnych, a zatem...

Jeśli chodzi o sprawy żywieniowe w sanatorium, to stwierdzić trzeba, że wyżywienie chorych jest dobre, posiłki są przyrządzane według receptury Naczelnej Dyrekcji Państwowych Uzdrowisk, dania dietetyczne przyrządza specjalna kuchar-

ka. Personel kuchni jest zgrany, bierze udział we współzawodnictwie międzyzakładowym. Mamy jednak wątpliwości, czy kierowniczkę pawilonów nie są zbyt przeciążone pracą biurową, którą właściwie powinien wykonywać personel dyrekcji. Kierowniczki miałyby wtedy czas na głębsze powiązanie się z pracą w kuchni, na czytanie „Żywienia Zbiorowego“ i na omawianie na naradach roboczych z pracownikami tych problemów, jakie czasopismo to porusza. W rezultacie tego i oblicze polityczne i społeczne pracy personelu kuchni nabrałoby rumieńców życia. Mamy poważne wątpliwości, czy w dzisiejszym stanie rzeczy kierowniczki znajdują czas na korzystanie z fachowej lektury. A to oznacza... stanie w miejscu, może nawet więcej — cofanie się wstecz. Bo personel tutejszy nie wie nic np. o podejmowanych zobowiązaniach pracowników żywienia zbiorowego w różnych pionach, nie włącza się więc do akcji, mającej na celu szybszą, pełniejszą realizację Planu 6-letniego.

Władysław Górski
(Kłodzko)

Sprawa z Sierpca

W związku z korespondencją pod powyższym tytułem, zamieszczoną w Nr. 2 naszego miesięcznika, ZSS Oddział Okręgowy w Warszawie nadał nam wyjaśnienie i kilka załączników, z których wynika, że 1) kierownik restauracji w Sierpcu ob. Falkiewicz „nawet po ukończeniu kursu w Sosnowcu nie wywiązywał się ze swych obowiązków tak, jak powinien wywiązywać się kierownik w ogóle, a przeszkolony w szczególności“, 2) o nienaprawianiu łódki przez zarząd PSS w Sierpcu nie zawiadamiał Okręgu, 3) „zakład gastronomiczny w Sierpcu miał zawsze liczbę personelu odpowiednią do swej wydajności“, 4) pracownicy prali ubrania ochronne po pracy na polecenie ob. Falkiewicza (obecnie na polecenie Okręgu ubrania te pierze praczka), 5) podanie o zwolnienie z pracy nie wpłynęło do zarządu PSS w Sierpcu i wreszcie 6) ob. Falkiewicz ukarany został na wniosek PIH.

Podając powyższe wyjaśnienia zaznaczamy, że dla nas w dalszym ciągu niejasne są pewne sprawy, np. dlaczego ob. Falkiewicz polecił prać odzież ochronną pracownikom, albo dlaczego Okręg, a nie miejscowy zarząd zdecydował, aby czyniła to praczka.

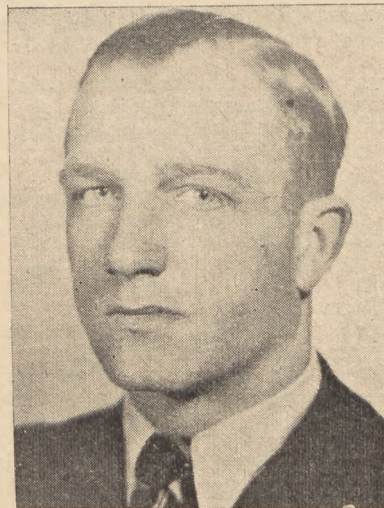
Mamy i inne wątpliwości. Ale nie naszą rzeczą jest orzekać, czy wojewódzki inspektorat PIH postąpił słusznie, zalecając Oddziałowi Okręgowemu ZSS „za wprowadzenie przez kierownika gospody ob. Falkiewicza Czesława fermentów wśród personelu gospody, niewywiązywanie się należycie z nałożonych na niego obowiązków, jak też podawanie wiadomości niezgodnych z prawdą PIH stawia wniosek o udzielenie nagany kierownikowi gospody z pozbawieniem dwumiesięcznej premii“.

Nie naszą też rzeczą jest sądzić, czy PIH postąpił słusznie przy ocenie pracy kierownika: „opierając się na zeznaniu świadka ob. Gołębiowskiej Zofii, praca kierownika ogranicza się do sporządzenia jednego arkusza planowania, na podstawie receptury opracowanej przez MHW, poza tym kompletnie nic nie robi“.

Na zakończenie zaznaczamy, że tytuł korespondencji świadczy, że nie chodzi nam o osobę kierownika gospody, ale o sprawę, o sposób jej załatwienia. I w dalszym ciągu mamy wątpliwości, czy została załatwiona właściwie.

E. F.
(Warszawa)

Przodownicy pracy Lubelskich Zakładów Gastronomicznych



Ob. Władysław Burzak — zasłużony pracownik, sumienny, uprzejmy i obowiązkowy kelner, wykonujący przeciętnie 194% normy.



Ob. Stanisław Cieśliński, kuchmistrz-garmażer, pilny i sumienny pracownik, wykonuje przeciętnie 132% normy.

Ob. Teofil Socha — szef kuchni, racjonalizator. Zespół jego zajął czołowe miejsce we współzawodnictwie długofalowym co do asortymentu dań. Prowadzi bardzo oszczędnie gospodarkę w kuchni, stosując ściśle normatywy, przez co zakład ma znaczne oszczędności.

Konkurs cukierniczy i garmażeryjny w Poznaniu

W dniach 21 — 22 stycznia 1952 r. odbył się w Poznaniu trzeci z rzędu konkurs na prace cukiernicze, połączony z wystawą prac garmażeryjnych.

OGólnie znany jest fakt, że Poznańskie Zakłady Gastronomiczne bardzo dbają o podniesienie poziomu swej produkcji. Komisja Organizacyjna konkursu pracowała bez zarzutu. Wystawa prac odbyła się w lokalu „Arkadia”. Nawet nie znając Poznania można było bez trudu odnaleźć ten zakład. Wskazywał na niego tłum widzów, gromadzących się przed oknem wystawowym i u wejścia do lokalu. W ciągu dwóch dni zwiedziło wystawę kilkanaście tysięcy osób, co najlepiej świadczy o dużym nią zainteresowaniu.

Było rzeczywiście co oglądać. Na szeregami ustawionych stołach zgromadzone były estetycznie eksponaty. Jedna strona sali przeznaczona była na wystawę prac cukierniczych. Nie będzie wielkiej przesady, jeśli powiem, że oczy bolały od patrzenia, tyle i tak bardzo estetycznych prac było tu zgromadzonych. Motywy były różne. W oknie wystawowym stał globus na podstawie ozdobionej flagami wszystkich państw. Obok — portret Prezydenta Bieruta, w artystycznej ramie, wsparty na gładkiej, białej podstawie, udekorowanej wiązką białoczerwonych róż, tak pięknych i naturalnych, że zdawało się iż pachną. Następna praca — koszyk z owocami, a obok siedząca papuga. Owoce przyciągały oko naturalnością kształtów i kolorów. Dalej — łabędzie przy fontannie, obrośniętej rabatką niezapominajek. Tu znów przewrócony koszyk, z którego wysypują się winogrona. W wazonie koloru ciemnej czekolady pachniały trzy gałązki bzu, naprawdę pachniały, tak do złudzenia były podobne do żywych. Obok dwa jeże zdążyły do jabłek rzuconych w trawie i nic sobie nie robiły ze stojącego w pobliżu ula, do którego zlatywały się pszczoły.

I plan Warszawy znalazł swoje odbicie z zaznaczeniem ważniejszych i monumentalnych budowli. Reprezentowane było również nowe budownictwo mieszkaniowe. Wykonawca pokazał dom w formie czworobo-

ku, każda ściana przedstawiała inny etap pracy, poczynając od stawiania muru, aż po zupełne wykończenie domu.

Trudno wyliczyć wszystkie prace, było ich około sześćdziesięciu. Obok prac wybitnie wystawowych były też i takie, na których widok połykało się ślinkę, takie były apetyczne. Były to prace artystyczno-użytkowe, z zastosowaniem zarówno na wystawę jak i do jedzenia.

Przerzucamy się teraz na drugą stronę sali. Wszystkie prace garmażeryjne były wykonane zarówno artystycznie jak i niebawale zachęcająco do jedzenia. Dla wykonawców prac zakąskowych nicią przewodnią było zużycie surowca, łatwego do zdobycia i aktualnego, a jednocześnie najtańszego. Widzieliśmy więc artystycznie wykonaną ruladę z głowizny, ślicznie zestawiony półmisek z kanapkami, paszety w różnych postaciach itp. Były i ryby, oczy zwiedzających nęcił wspaniały sandacz w łodzi, zrobionej z sałatki. Ładnie i efektownie wyglądał koszyk wypieczony z ciasta półfrancuskiego, napełniony kilkunastu rodzajami pasztecików różnych kształtów.

Nagrody za wyróżnione prace zostały rozdane w ramach akademii, poświęconej zagadnieniom współzawodnictwa. Dwie pierwsze nagrody za prace cukiernicze zdobyli pracownicy Centralnej Wytwórni Wyrobów Cukierniczych „Regionalna”. Dwie pierwsze nagrody garmażeryjne zdobyli ob. ob. Stefański (zdobywca pierwszej nagrody w poprzednim konkursie) i zespół Zasada-Bielawski.

Po zwiedzeniu wystawy zastanawiałam się długo, co było głównym celem wykonawców i współtwórców wystawy. Wydaje mi się, że głównym motorem, popychającym ich do tej mozolnej pracy, była wysoka posunięta ambicja produkcyjna.

Brawo Poznań, który pierwszy rozpoczął walkę o jakość produkcji, wciągając do niej nawet najmłodszych pracowników swoich zakładów.

Stefania Podedworna
(Warszawa)

ków, drugie do przyjmowania brudnych naczyń. Takie rozwiązanie ekspedycji potraw pozwala kelnerom na zachowanie ruchu prawo-kierunkowego.

W skład zaplecza gospodarczego wchodzi jeszcze: obieralnia warzyw, szatnia, prysznic i toalety dla personelu, biuro dla kierownika, wreszcie magazyny i piwnice. Poza tym zakład zaopatrzony jest w nowoczesną lodówkę elektryczną. Taka budowa zakładu gastronomicznego rozwiązuje całkowicie problem przystosowania go do należytych warunków technicznych i sanitarnych.

Na marginesie tego podkreślić należy, jak wielki jest kontrast między nowoczesnymi, uspołecznionymi zakładami gastronomicznymi, a przedwojennymi knajpami, które ograniczały się jedynie do sprzedaży alkoholu, w wyniku czego rozpijało ludność. Inny cel i zadania mają uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego, które zapewniają konsumentom pełnowartościowy posiłek oraz godziwy odpoczynek po pracy. Takie placówki gastronomiczne spełniają nieprzeciętną rolę w naszej gospodarce planowej, uzyskując należne miejsce w handlu wewnętrznym kraju.

Na zakończenie dodać należy, że w Planie 6-letnim zostanie uruchomionych przez pion spółdzielczy około 800 nowych, wyłącznie wzorcowych przedsiębiorstw gastronomicznych.

Józef Sikorski
(Łódź)

Narady wytwórcze

Pracuję w Restauracji „Górnicy” Katowickich Zakładów Gastronomicznych. Pomimo trudności wynikających z małego zaplecza, zakład nasz przoduje w KZG. Podstawą naszej pracy są miesięczne narady wytwórcze, na których omawia się szczegółowo realizację planów produkcyjnych zakładu, jak również podnosi się wiadomości ideologiczne. Organizowanie takich narad odgrywa rolę mobilizującą i twórczą, bo cały personel zdaje sobie sprawę z pracy w uspołecznionym zakładzie zbiorowego żywienia. Propagowanie takich narad przez Redakcję „Żywienia Zbiorowego” na pewno usprawni działalność zakładów, przyspieszy wykonanie zadań trzeciego roku Planu 6-letniego na odcinku żywienia mas pracujących i budowy podstaw Socjalizmu w Polsce Ludowej.

Kazimierz Kowal
(Katowice)

Nowy zakład gastronomiczny w Radomsku

W dniu 9. II. br. został oddany do użytku trzeci zakład zbiorowego żywienia na terenie Radomska. Uruchomienie nowego zakładu, to dalszy krok naprzód w realizacji zadań Planu 6-letniego, to wynik troski Partii i Rządu w kierunku zabezpieczenia należytego żywienia i odpoczynku szerokich rzesz mas pracujących.

Gdy wchodzimy do sali bufetowej nowego zakładu, rzucają się nam w oczy jasne, nowoczesne urządzenia świetlne w postaci lamp jarzeniowych oraz estetycznie urządzone

bufet, posiadający wodę bieżącą. Następne pomieszczenia — to trzy sale konsumpcyjne o 80 miejscach i przyległe doń toalety dla konsumentów. Jeszcze dalej znajduje się kuchnia, wyposażona w nowy trzon kuchenny o dojściu z trzech stron, wentylator wyciągowy, wydzieloną zmywalnię, boyler do gorącej wody i trzy stoły pomocnicze do sporządzania potraw, służące jednocześnie do przechowywania drobnego sprzętu. Zaznaczyć jeszcze należy, że kuchnia posiada dwa okienka: jedno przeznaczone do wydawania posił-

Izbica ma nową gospodę

W dniu 5 lutego br. w Izbicy pow. Krasnystaw otwarty został przez GS „Samopomoc Chłopska“, nowy zakład żywienia zbiorowego, składający się z dwóch sal konsumpcyjnych, jednej sali bufetowej oraz kuchni i zmywalni. Jednorazowa ilość miejsc tego zakładu wynosi 64. Urządzenia techniczne odpowiadają wymaganiom, jakie stawiamy uspołecznionym zakładom żywienia zbiorowego.



Zarząd Gminnej Spółdzielni w Izbicy, jak również czynnik społeczno-polityczny dołożył starań, aby nowootwarty zakład stanął na wysokości swego zadania. Nie zapomniano wyposażyć lokalu w nowoczesny radioodbiornik z adaptorem, z którego korzystają ludzie pracy w czasie pobytu w zakładzie.

Dzień otwarcia zakładu ściągął do lokalu około 200 osób, które interesowały się żywo wzorowym wyposażeniem zakładu. W nowej gospodzie zatrudnionych jest 7 kobiet. Kierowniczką ob. Maria Dudkova, dwa razy w miesiącu organizuje przy współudziale Zarządu GS narady robocze, których głównym przedmiotem jest zapoznanie pra-

cowników z planami zakładu oraz szeroka mobilizacja całego personelu do wykonania tych planów.

Nasz nowy zakład w Izbicy sąsiaduje z aż pięcioma zacofanymi, ciemnymi karczmami prywatnymi. Ten fakt właśnie mobilizuje personel gospody spółdzielczej do nieugiętej walki o przyciągnięcie jak największej ilości konsumentów, o zjednanie ich przez sprawną obsługę, higienę i estetykę, przez roz-



szczenie asortymentu potraw. Na specjalne wyróżnienie w tej walce zasługują poza wymienioną już kierowniczką gospody ob. Marią Dudkova, bufetowa ob. Bronisława Markiewicz i kucharka ob. Jadwiga Węclawik.

Ostatnio personel zakładu w Izbicy podjął zobowiązanie obniżenia kosztów własnych w roku 1952 w porównaniu do roku ubiegłego oraz zwiększenia tuczu trzody chlewnej przy zakładzie o 2 sztuki, wzywając do współzawodnictwa w realizacji podobnych zobowiązań personel gospód powiatu Krasnystawskiego.

S. Pawłowski
(Warszawa)

Wieści z Krakowa

DZIEŃ ZMP

W dniu 26 stycznia br. odbyła się uroczystość odsłonięcia sztandaru ZMP przy Krakowskich Zakładach Gastronomicznych.

Ob. Grzegorz Fidziński przejmując z rąk Przewodniczącego Zarządu Dzielnicego ZMP sztandar, zło-



Dyrektor Produkcjno - Handlowy CZPG ob. J. Turbowicz przekazuje proletariackie pozdrowienie wszystkim pracownikom zakładów gastronomicznych.

żył przyrzeczenie, w którym m. in. powiedział: „wypisane na sztandarze hasło będziemy wytrwale realizować w czasie codziennej pracy. Przyrzekamy tego sztandaru nie splamić, dźwigać go z dumą i w ten sposób przygotować młode kadry oraz przyszłych członków Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej“.



Przodujący kierownik zakładu, ZMP-owiec Grzegorz Fidziński w chwilę po otrzymaniu sztandaru z rąk Przewodniczącego Zarządu Dzielnicego ZMP.



Poczet sztandaru w czasie uroczystości odsłonięcia: Grzegorz Fidziński, kierownik restauracji „Na Borku“, w asyście blokerki Janiny Sukienik i podającej Zofii Rudek, pracujących w kawiarni „Sportowej“, która w całości obsługiwana jest przez brygadę młodzieżową ZMP.

NAJLEPSZY ZAKŁAD

W dniu 26. I. br. w Poznaniu na zjeździe dyrektorów CZPG, załoga restauracji „Staromiejska“ w Krakowie otrzymała sztandar przechodni za zwycięstwo pierwszego miejsca w ogólnopolskim współzawodnictwie o tytuł najlepszego zakładu żywienia zbiorowego w Polsce. Odbierając sztandar, ob. Stanisław Chudyka, przodujący kelner powiedział: „Przyjmując ten sztandar, symbol zaszczytnego wyróżnienia, w imieniu pracowników restauracji „Staromiejska“ w Krakowie, składam serdeczne podziękowanie i jednocześnie zapewniam: ob. Naczelnego Dyrektora, że w pracy naszej nie ustaniemy a wykorzystując dotychczasowe doświadczenia, będziemy nadal jeszcze usilniej walczyć o zaszczytne miano najlepszego zakładu w Polsce. Zdajemy sobie sprawę, że naszą pracą dajemy twardą robociarską odpowiedź podżegaczom wojennym i hitlerowskim odwetowcom, którzy czekają, aby rdzennie polskie ziemie oderwać od macierzy. My się nie damy. Będziemy walczyć razem ze wszystkimi robotnikami całej Polski, walczyć usilnie na każdym kroku, a nasze wojsko ludowe w oparciu o niezwykłą Armię Radziecką da należyłą odpawę każdemu, kto wyciągnie rękę po prastare ziemie lechickie.“

Niech żyje Choraży nokoju i Przyjacieli Polski, Generalissimus Józef Stalin!

Niech żyje Naczelnny Dowódca Bohaterskiego Wojska Polskiego Marszałek Konstanty Rokossowski!

RAZEM Z MŁODZIEŻĄ SZKOLNĄ

Delegacja pracowników z restauracji „Staromiejska“, która odbierała sztandar w dniu 8 lutego br., wzięła udział w naradzie roboczej, zorganizowanej przez Dyрекcję Technikum Gastronomicznego w Krakowie. Delegacja pierwszego zakładu żywienia zbiorowego w Polsce zaprezentowała przyszłym gastronomom zdobyty sztandar. Warte przy sztandarze na czas narady objął poczet przodownic nauki Technikum Gastronomicznego.

Narada miała charakter bardzo uroczysty i odbyła się w atmosferze entuzjazmu. Przewodniczący zakładu dzielili się swymi doświadczeniami z przodownikami, a kierownik zwycięskiego zespołu ob. E. Szpak opowiedział młodzieży, jak zdobyto sztandar i miano pierwszego zakładu w Polsce. Osiągnięcie tych wyników pracy było możliwe dzięki: 1) zgraniu się zespołu pracowników i koleżeńskiej pomocy udzielanej wzajemnie słabym przez silniejszych; 2) należytemu i racjonalnemu nastawieniu pracowników, a przez to wyeliminowaniu wszelkiego rodzaju przestojów i martwych godzin; 3) uprzejmej obsłudze (w okresie tym w książce zażaleń nie było żadnych uwag ujemnych, a jedynie pochwały i wyrazy uznania); szybka i sprawna obsługa ściągająca dodatkowych konsumentów, co umożliwiło przekroczenie planu obrotu; 4) regulacji produkcji i sprzedaży (o godzinie 8, a więc natychmiast po otwarciu, bufet i kuchnia gorąca czynne są w całej pełni; obiadowe dania firmowe są wydawane od południa do późnych godzin wieczornych; gorące i tanie kolacje są uzupełnieniem całodziennego jadłospisu i one to właśnie ściągają dodatkowych konsumentów); 5) częstym odprawom roboczym, na których radzono nad usuwaniem najmniejszych nawet niedociągnięć. Narady te były czynnikiem mobilizującym i zachętą do wytrwałej, usilnej pracy.

Kierownictwo zakładu i wszyscy pracownicy nie spoczną na laurach — oświadczył ob. Szpak. Będziemy dalej się bić o utrzymanie zaszczytnego wyróżnienia przez następny i dalsze okresy współzawodnictwa. Niech praca nasza będzie cegiełką w realizacji wielkiego Planu 6-letniego, budującego spokojną przyszłość i dobrobyt mas pracujących! Niech ten sztandar będzie raportem dla Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, stwierdzającym, że gastronomicy trwają na posterunku i walczą w pierwszym szeregu, budując postawy socjalizmu w Polsce.

Kończąc przemówienie, ob. Szpak wzywał młodzież do włożenia jak największego wysiłku w naukę, w związku ze zbliżającym się końcem roku szkolnego. Zdobyte przez młodzież wiadomości teoretyczne uzupełnione będą praktycznie w czasie pierwszego okresu pracy w zakładach zbiorowego żywienia. W ten sposób absolwenci szkoły zasilać poważnie szeregi jeszcze kadry gastronomiczne, przed którymi stoi bardzo poważne zadanie, a mianowicie jak najracjonalniejsze żywienie świata pracy.

Jan Majewski
(Kraków)

Niniejszym podajemy do wiadomości, że redakcja „Żywienia Zbiorowego” mieści się obecnie pod następującym adresem: Warszawa, Marszałkowska 17
I p., tel. 868-04.

W oczach konsumenta

Tak się złożyło, że będąc w podróży służbowej korzystałem z usług zakładów żywienia zbiorowego w różnych miejscowościach: w Sierpcu i Rypinie, w Wąbrzeźnie i Bydgoszczy, w Szubinie i Żninie oraz w Łowiczu.

Każdy z widzianych zakładów ma swoje bolączki i trudności, każdy też ma i osiągnięcia dzięki wysiłkowi personelu, szczególnie zaś wysiłkowi jednostek produkujących. Tak więc w Sierpcu na wyróżnienie zasługuje magazynierka ob. Halina Świątecka, dzięki której zaopatrzenie restauracji nie pozostawia nic do życzenia. W Rypinie kucharka ob. Janina Szczepaniak walczy zwycięsko z marnotrawstwem surowca przestrzegając receptury, a ob. Eugenia Strzelecka, bufetowa, odznacza się solidnym wykonywaniem obowiązków. Należy wspomnieć również o ob. Marii Nędzowej z restauracji w Wąbrzeźnie, która awansowała z pomocy kuchennej na kucharkę i obecnie wywiązuje się ze swych obowiązków ku zadowoleniu konsumentów. W restauracji Nr 3 w Bydgoszczy na wyróżnienie zasługują ob.: szef kuchni Chwałickowski Józef i kucharz Tomkowski Władysław, którzy nie szczędzą wysiłków przy szkoleniu nowego narybku kucharskiego, ob. Ginter Franciszek, kelner, Frejter Irene, kelnerka, oraz Cygler Anna, pomoc kuchenna, wykazują szczególnie dużo staranności w pracy, dbając o czystość i dobre imię zakładu.

Dzięki temu, że liczba pracowników zasługujących na wyróżnienie rośnie stale, wyniki pracy zakładów są coraz pomyślniejsze: plan obrotów wykonany został wszędzie, w niektórych z poważną nadwyżką: w Sierpcu plan za kwartał III przekroczono o 45% dzięki zwiększeniu produkcji własnej.

Jeśli chodzi o mechanizację, to żadna z widzianych przeze mnie restauracji nie posiada urządzeń z wyjątkiem Bydgoszczy: jest tu uniwersalna maszyna do wyrobów cukierkowych, wólk oraz obrabiarka, która wymaga jednak remontu, windy również są zepsute i stoją nieczynne od maja, a zarząd PSS nie spieszy się z ich naprawieniem. Nie spieszy się z innymi sprawami, jak zaopatrzenie apteki w niezbędne artykuły i pracowników w fartuchy ochronne, trepy, ściereki itp. A przecież restauracja Nr 3 w Byd-

goszczy wydaje dziennie około 1.200 posiłków, więc też ma i poważny obrót. Zresztą zaopatrzenie restauracji w niezbędne przedmioty nie może zależeć od wielkości obrotów. Jedynie przepustowość, a w związku z tym ilość miejsc konsumpcyjnych, powierzchnia lokalu mogą wpłynąć na ilość ścierek, szcetek, mioteł itp., w które trzeba zakład zaopatrzyć. Natomiast ilość fartuchów ochronnych, trepów itp., w które każdy zakład powinien być również zaopatrzony, zależy od ilości personelu. Toteż jeżeli ociąganie się zarządu nie jest dyktowane względami wyższymi (np. koniecznością innych, pilniejszych potrzeb), a tylko brakiem zrozumienia dla tych potrzeb, to zarząd sam pisałby wyrok na siebie. Sądźmy, że sprawy te ulegną poprawie.

Urozmaicenie jadłospisów przedstawia się różnie i całkowicie zależy od pomysłowości kuchni i kierownictwa. Tak np. w gospodzie CRS w Kruszwicy w poniedziałek (dzień bezmięsny) nie było dosłownie nic poza tzw. bigosem, podczas gdy w tymże dniu w zakładach CZPG w Inowrocławiu jadłospis był dosyć urozmaicony. Podobnie w Sierpcu czy Żninie jadłospis był o wiele bogatszy niż w Rypinie i Wąbrzeźnie. Pod tym względem jeszcze wiele zakładów idzie po linii najmniejszego oporu. Czy współzawodnictwo o najbardziej urozmaicone jadłospisy — szczególnie w dniu bezmięsne — nie dałoby dobrych rezultatów?

Inne nieco zagadnienia wysuwają się na plan pierwszy w Łowiczu, gdzie po pierwsze: należy otworzyć jeszcze dwa zakłady, aby zaspokoić potrzeby miejscowej i przyjezdnej ludności (dotychczas istnieje 1 restauracja i 1 bar prowadzone przez PSS oraz 1 prywatna restauracja); po drugie — restauracja Nr 1 (dawna „Polonia“) nie posiada żadnego zaplecza, co powoduje wiele trudności w pracy kuchni i higienicznym utrzymaniu zakładu, zachodzi więc konieczność rozbudowy obecnego lokalu. Przemawia za tym i ta okoliczność, że restauracja znajduje się przy głównym, licznie uczęszczanym szlaku, co ją przeznacza na lokal reprezentacyjny. PSS i MRN powinny te sprawy jak najrychlejsz rozwiązać.

Antoni Lewczyński
(Warszawa)

Praca restauracji „Fabryczna” w Łodzi

Spśród zakładów, które wyróżniły się w akcji współzawodnictwa w roku 1951, na pierwsze miejsce w II kategorii wysuwa się bar — restauracja „Fabryczna“. Charakterystycznym objawem stylu pracy całego zespołu wraz z kierowniczką, ob. Józefą Boruń jest fakt, że traktują oni swój codzienny wysiłek jako normalne zjawisko, nie zasługujące na specjalne wyróżnienie,

Ob. Boruń mówi: „pracowałam i pracuję nie dla siebie a dla Polski Ludowej, moich ludzi, dla wszystkich ludzi pracy w Łodzi. Najwyższą nagrodą jest dla mnie, jeśli człowiek pracy odchodzi od stołu w naszym zakładzie zadowolony i z uśmiechem na ustach“.

Ob. Henryk Śliwiński, kelner, również jest zdania, że „my wszyscy z ochotą i bez żadnego gadania

dajemy z siebie tyle, na ile nas stać, i zawsze tak będziemy robili“.

Najlepszą oceną pracy zespołu restauracji „Fabrycznej“ jest list otrzymany z Biura Projektowania Zakładów Włókienniczych, z dnia 7 lutego br., który cytujemy w całości: „W imieniu koleżanek i kolegów chcieliśmy serdecznie podziękować Waszym Zakładom za sprawne zorganizowanie bufetu na wieczorku w naszym Biurze w dniu 3. II. 52. Pomysł urządzania bufetów przez ŁZG na zabawach zakładowych jest ze wszechmiar godny pochwały.

Sprawną obsługą, dobrze zaopatrzony bufet, przystępne ceny — to



wszystko przyczynia się do ułatwienia pracy organizatorów oraz do lepszego zorganizowania zabawy, a więc lepszego spędzenia odpoczynku po pracy przez pracowników“. List podpisali — inż. Worobiew, inż. Fuks, B. Jędrych.

Zespoły o podobnym podejściu do pracy i konsumenta, jak personel „Fabrycznej“, nie zawiodą wyznaczonych im zadań w artykule 66 Projektu Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Jan Zieliński
(Łódź)

W KILKU ZDANIACH

Do Komisji Programowej „Żywności Zbiorowej“ dokooptowany został przedstawiciel Ministerstwa Zdrowia ob. dr Kazimierz Szczypiorski. Fakt ten zacieśni niewątpliwie łączną dotychczas współpracę naszą z Min. Zdrowia i zaważy dodatnio na tematyce pisma.



Wykonanie planu na rok 1951. Roczny plan nakaz na rok 1951 wykonany został w

97,42%. Plan wykonywały następujące Okręgi: Radom — 103,86%, Olaszyn — 147,90%, Gdańsk — 108,17%, Koszalin — 114,85%, Szczecin — 136,78%, Opole — 108,81%, Kraków — 108,69%, Rzeszów — 114,90%. Pozostałe okręgi planu nie wykonywały. Najniższe wykonanie planu wykazały: Białystok — 77,01%, Warszawa 78%.

Wykonanie planu za styczeń 1952 rok. Plan nakaz na styczeń br. wykonany został w 102,55%. Najwyższe wykonanie planu wykazały okręgi: Rzeszów — 120,86% i Warszawa — 110,15%. Nie wykonywały planu okręgi: Bydgoszcz — 95,10%, Lublin — 91,66%, Wrocław — 92,98%, Zielona Góra — 99,20%.

ZMP obsługuje gospody. Gospoda w Kazimierzy Wielkiej pow. Pińczów obsługiwana jest przez brygadę ZMP składającą się z 6 osób. W gospodzie w Jutrosinie pow. Rawicz — bufet obsługują członkinie ZMP ob. Helena Lisówna i Helena Wawrzyniak. W czasie przebywania kierownika gospody na kursie, pracę jego podzieliły między siebie i wykonywały ją bez zarzutu.

Bierzmy przykład. Gospoda w Golczewie pow. Kamień Pomorski zakupiła w ostatnim sezonie łowieckim na potrzeby gospody 25 sztuk dzików o łącznej wadze 2000 kg.



Narada robocza ŁZG. W dniu 14 lutego br. odbyła się uroczysta narada robocza Łódzkich Zakładów

Gastronomicznych, na której przedsiębiorstwu temu wręczono propozycję przechodni za uzyskanie I miejsca w skali ogólnokrajowej w IV kwartale 1951 r. W uroczystości wzięli udział przedstawiciele władz terenowych, PKPG, dyrekcji na-

czelnej CZPG i delegaci z przedsiębiorstw terenowych z całego kraju. W części oficjalnej wygłoszono szereg referatów charakteryzujących osiągnięcia gospodarze ŁZG, po czym po przemówieniach przodowników pracy — dyrektor naczelny CZPG ob. Leon Mackiewicz wręczył przedstawicielowi przedsiębiorstwa dyr. Błazusowi propozycję przechodni. Załoga ŁZG przyjmując to chlubne wyróżnienie, zobowiązała się do dalszej gorliwej pracy i dolażenia starań, aby propozycję zatrzymać na własność. Odśpiewaniem Międzynarodowych zakończono część oficjalną uroczystości.

Ob. Władysław Sucharenko, kelner Lubelskich Zakładów Gastronomicznych, udekorowany odznaką „Przodownika Pracy“ wezwał do współzawodnictwa długofalowego wszystkich kelnerów na terenie kraju do obsługiwanego 12 stolików i wykonywania 200% normy miesięcznie przez cały rok 1952.

Załoga baru „Wiejskiego“ Lubelskich Zakładów Gastronomicznych pod kierownictwem ob. Mieczysława Nowaka, zebrana na odprawie roboczej w dn. 27.I.52 r. na progu trzeciego roku Planu 6-letniego, mając na względzie dobro mas pracujących i pamiętając o najszczytniejszych hasłach marksizmu-leninizmu, na obecnym etapie wzmoczonego tempa pokojowego budownictwa socjalistycznego Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, w walce o przedterminowe wykonanie planów produkcyjnych, naczelnym swych zadań, utrwalenie Pokoju i przyjaźni między narodami — podejmuje zobowiązanie długofalowe poczynając od lutego br. a mianowicie: 1) osiągnięcia wydajności na jednego pracownika w wysokości 8.890 zł., 2) osiągnięcia wydajności na 1 miejsce konsumpcyjne w wysokości 102 zł i wzywają do współzawodnictwa wszystkie zakłady na terenie Polski.

Zobowiązanie ciastkarni ŁZG. Pracownicy ciastkarni Lubelskich Zakładów Gastronomicznych przeanalizowawszy swoje możliwości i siły fachowe oraz mając na względzie dobro mas pracujących i opierając swoją pracę zawodową na głębokich podstawach ideologii Lenina — Stalina, która prowadzi ludzką do dobrobytu i szczęścia — podejmuje zobowiązanie długofalowe do wypieku 2.000 szt. ciastek na jednego cukiernika, poczynając od lutego br. Jednocześnie załoga ciast-

karni wzywa do współzawodnictwa wszystkie wytwórnice ciastek na terenie kraju.

Narada robocza. W dniu 4 marca 1952 r. odbyła się w Warszawie narada robocza zastępców dyrektorów do spraw produkcyjno-handlowych wszystkich przedsiębiorstw pionu CZPG.

Porządek obrad obejmował między innymi następujące tematy:

1. Zarządzenie MHW w sprawie zmienionych zasad kalkulacji w zakładach gastronomicznych — referował i dyskusję prowadził dyr. J. Turbowicz.
2. Podsumowanie wyników osiągniętych przez poszczególne przedsiębiorstwa pionu CZPG w m-cu styczniu 1952 r. — referował ob. E. Pawłowski.

W ogólnej punktacji pierwsze miejsce w wykonaniu planu obrotu, tuczu trzody chlewnej i produkcji własnej zajęły Krakowskie Zakłady Gastronomiczne.

Dyskusję nad osiągnięciami przedsiębiorstw podsumował naczelny dyrektor CZPG — L. Mackiewicz. Podkreślił on specjalną rolę i odpowiedzialność ciążącą na dyrektorach do spraw produkcyjno-handlowych w wykonaniu zadań postawionych przed CZPG. Dyrektorzy winni położyć specjalny nacisk na poprawę jakości produkcji własnej w zakładach żywienia zbiorowego, na podniesienie poziomu estetycznego i higienicznego zakładów oraz zabezpieczenie i odpowiednie wykorzystanie maszyn gastronomicznych. Podkreślił również znaczenie jadalni w żywieniu zbiorowym oraz konieczność zwiększenia tego typu zakładów gastronomicznych, co wpłynie dodatnio na polepszenie struktury obrotu i produkcji własnej.

3. Szkolenie kadr żywienia zbiorowego — odpowiedni nabór kandydatów, zorganizowanie kursu dla garmazjerów w skali ogólnokrajowej.
4. Wykonanie planu sieci zakładów gastronomicznych w pionie CZPG — uruchomienie zakładów jarmarkowych, dietetycznych, zwiększenie sieci centralnych zakładów pomocniczych.
5. Akcja porządkowo-sanitarna w zapleczach gospodarczych zakładów gastronomicznych, tzw. Akcja „Z“.

W czasie narady wywiązały się ożywione dyskusje nad poszczególnymi punktami programu.

Zamknięcia obrad dokonał dyr. J. Turbowicz wzywając uczestników narady do zwiększenia dbałości o konsumenta. Tęgo rodzaju narady robocze zastępców dyrektorów do spraw produkcyjno-handlowych w pionie CZPG odbywać się będą co 6 tygodni.

Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne współzawodniczą. Współzawodnictwo w WZG i innych przedsiębiorstwach podległych CZPG nabrało w I kwartale 1952 r. lepszych form organizacyjnych. Należało oczekiwać, że przyniesie ono należyte rezultaty. Chociaż w klasyfikacji ogólnopolskiej WZG odnosiło ciche sukcesy, bo w październiku zajęło 22 miejsca, w listopadzie 17, a w grudniu 13, to nie świadczy to jednak o pozytywnych wynikach współzawodnictwa w skali przedsiębiorstwa, gdyż współzawodnictwo miało na celu zwiększenie produkcji. A okazało się, że WZG na tym odcinku wykazało się najwyższą produkcją własną w październiku a najniższą w grudniu. I tak procent produkcji w obrotach w październiku wyniósł 60,5%, w listopadzie 57,8% i w grudniu zaledwie 54%. Sukcesem jest natomiast przedterminowe wykonanie planu obrotu, który wykonano w 105,7% i przekroczenie wskaźnika wydajności pracy na jednego pracownika o 15,2%. Do zakładów WZG, które zasługują na pochwałę, zaliczyć należy „Bar Centralny”, który jako najlepszy zakład WZG otrzymał dyplom i proporzec przechodni na stałe. Drugie miejsce zdobyła „Restauracja W-Z”, trzecie „Kawiarnia Teatralna”. Najbardziej ofiarnym pracownikom tych zakładów przyznano premie pieniężne. Na nagane natomiast zasłużyli sobie takie zakłady, jak „Pod Semaforem”, „Gastronomia”, „Paria”, „Sportowy”, które całkowicie zaważyły plany produkcyjne, a dominującym artykułem, którym karmili swoich konsumentów, były napoje alkoholowe. Kierownicy tych zakładów otrzymali upomnienia i zostali przeniesieni do innych zakładów lub też zwolnieni z pracy.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że „Bar Centralny” zajął IV miejsce w skali ogólnopolskiej i otrzymał dyplom uznania Zarządu Głównego Związku Pracowników Przemysłu Spożywczego i Dyr. Naczelnej CZPG.



lanicy — uczestnicy kursu-seminarium, zorganizowanego przez DW FWP, podjęli dla uczczenia 10-lecia PPR i utrwalenia pokoju światowego poprzez realizację zadań VIII Plenum CRZZ w skali Ośrodka następujące długofalowe zobowiązanie w ramach socjalistycznego współzawodnictwa pracy:

1. Założyć przy każdej Administracji Domów Wypoczynkowych co najmniej 100 m² działkę przydomową ogrodniczo-warzywną, na ziemi dotychczas nie użytkowanej w celu całkowitego zaopatrzenia każdej z poszczególnych kuchni w zielone i świeże przyprawy.

2. Założyć i prowadzić hodowlę królików wg instrukcji DN FWP i w roku bieżącym wyhodować na karmie darmowej 1.050 królików o przeciętnej wadze 4 kg.

3. Założyć i prowadzić hodowlę kur w ilości 240 sztuk.

4. Wyhodować systemem gospodarczym 50 sztuk. świń, wagi ok. 150 kg.

5. Wyprodukować w ogrodnictwie przy OW Polanica na użytek wewnętrzny warzyw na sumę 71.350 zł.

Pełne zobowiązanie OW Polanica na rok 1952 w przeliczeniu na złote, wynosi 189.657 zł.

Pracownicy OW świadomi zadań VIII Plenum CRZZ, odnośnie przezwyciężenia trudności na odcinku zaopatrzenia mas pracujących i zaostrożającej się walki klasowej, swym skromnym czynem pragną zamianować swój udział w realizowaniu Planu 6-letniego, planu budownictwa socjalistycznego i utrwalenia pokoju i wzywają wszystkie Ośrodki Wypoczynkowe FWP do podjęcia podobnych zobowiązań, by przez ten zbiorowy czyn zadokumentować niezłomną wiarę w zwycięstwo socjalizmu i utrwalenie pokoju.



dyrektor Centralnego Zarządu Kolejowych Zakładów Gastronomicznych ob. Jan Nowak, dokonał w dniach 30 — 31 stycznia br. inspekcji organizującego się Wojewódzkiego Przedsiębiorstwa KZG w Opolu. W porozumieniu z Komitetem Wojewódzkim PZPR wytypowano obsadę stanowisk dyrektora, wicedyrektora oraz przy pomocy Przedsiębiorstwa Wojewódzkiego KZG w Katowicach przystąpiono do dalszej organizacji. W najbliższych dniach nastąpi obsada stanowisk kierownika sekcji kadr oraz głównego księgowego i innych.

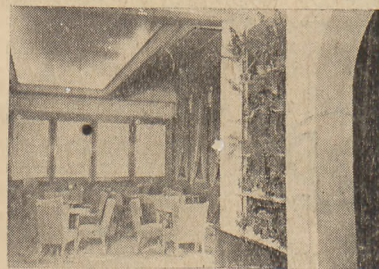
Siedziba przedsiębiorstwa mieścić się będzie na Dworcu Głównym w Opolu. Zakres działania tego przedsiębiorstwa obejmie teren województwa opolskiego, na którym dotychczas uruchomiono 40 zakładów. Przewiduje się dalsze przejmowanie placówek na dworcach kolejowych oraz usprawnienie działalności w restauracjach i bufetach KZG już prowadzonych. Szczególną troską przedsiębiorstwa będzie podniesienie higieny i estetyki zakładów oraz osobistej higieny pracowników, zwiększenie dbałości o zaopatrzenie placówek, dostarczenie gorących posiłków dla jak najszerszych rzesz różnych, wreszcie położenie nacisku na właściwą obsługę przez doskonalenie zawodowe i ideologiczne. Wy-

dzielenie tego przedsiębiorstwa z Okręgu Katowickiego oraz usamodzielnienie go i stworzenie zarządu w Opolu przyczyni się do lepszego wykonania naszych zadań.

Narada wytwórcza Okręgu Katowickiego. W dniu 29 stycznia br. odbyła się narada wytwórcza z kierownikami placówek Okręgu Katowickiego. W naradzie udział wzięli: kierownictwo przedsiębiorstwa KZG Okręgu Katowickiego, przedstawiciele czynników społecznych i politycznych oraz dyrektor CZ KZG ob. Jan Nowak. Narada poświęcona była sprawozdaniu z działalności za rok 1951 i wytycznym na rok 1952. Jak wynikało ze sprawozdań plan na rok 1951 wykonany został w większości placówek przed terminem. Nie wykonano natomiast planu na odcinku struktury obrotów. Spowodowane to było małymi kredytami na inwestycje, co pociągnęło za sobą niemożność odpowiedniego wyposażenia zapleczy gospodarczych zakładów w maszyny, sprzęt itp. Również kierownictwo zakładów i Okręgu nie wykorzystało wszystkich możliwości w kierunku wykonania planu na odcinku produkcji gastronomicznej i struktury obrotów. Stwierdzono cały szereg niedociągnięć organizacyjnych i gospodarczych. Zaniedbania zostały napiętnowane, a co do trudności udzielono odpowiednich wyjaśnień i wskazówek, jak należy pokonywać je w codziennej pracy. W wytycznych na rok 1952 położono nacisk na wykonanie planu z zachowaniem ścisłej dyscypliny finansowej.



W III kwartale ub. roku „Orbis” uruchomił nową kawiarnię w Łodzi. Kawiarnia posiada dwie sale konsumpcyjne, uwagę w nich zwracają: piękne oświetlenie, staranna sztukateria sufitu, wygodne meble oraz pomysłowo rozwiązane pomieszczenie dla zieleni, podnoszącej estetykę wnętrza. Projektantem wnętrza i mebli był inżynier architekt A. Radzinowicz. Łączna powierzchnia obu sal wynosi 240 m kw. Zaplecze wyposażone jest w szafę chłodniczą, maszyny do wyrobu lodów wraz z konserwatorem, ubijaczkę do kremów oraz inne drobne urządzenia mechaniczne. Nie zaniebano rów-



nież urządzeń socjalnych, gdyż w podziemiach urządzona została ubieralnia dla personelu, natryski i wanny.

Konsumentom nowej kawiarni zapewniono szeroki asortyment produkcji cukierniczej i kawiarnianej, zaczawszy od pół czarnej, a skończywszy na grzanych winach. Miłe



uprzyjemnienie popołudnia stanowi trio koncertowe, a wygodne meble oraz dobrze wyszkolona i uprzejma obsługa są rękojmią wysokiego poziomu świadczonych usług na rzecz konsumenta kawiarni.



Nowy prezes Zarządu ZSS. W styczniu br. objął urzędowanie nowy prezes Zarządu ZSS Stanisław Wiltosiński, wieloletni

działacz rewolucyjnego ruchu robotniczego i spółdzielczości robotniczej na terenie Zagłębia Śląsko-Dąbrowskiego. St. Wiltosiński urodził się 11 listopada 1892 r. w rodzinie robotniczej. Mając lat 16 rozpoczął pracę w kopalni jako zwykły robotnik, a w r. 1918 z ramienia SDKPiL organizował w Zagłębiu rady delegatów robotniczych i żołnierskich, Czerwoną Gwardię i klasowe związki zawodowe. W 1919 roku wraz z obecnym prezydentem RP B. Bierutem przystąpił do organizacji spółdzielczości robotniczej i wówczas odbył pierwszy swój „staż” więzienny. Powtórnie został aresztowany w 1924 r. i skazany na 4 lata więzienia za pracę w rewolucyjnym ruchu robotniczym. Mimo przesładowań przez władze sanacyjne pozostał wierny klasie robotniczej. W czasie okupacji brał czynny udział w proletariackim ruchu oporu na terenie Zagłębia.

Po wyzwoleniu St. Wiltosiński organizuje w Zagłębiu nowy aparat aprowizacji klasy robotniczej i jest czołowym działaczem spółdzielczym w okręgu śląsko-dąbrowskim. Ostatnio był dyrektorem Ekspozytury Wojewódzkiej Centrali Spożywczej w Katowicach. St. Wiltosiński za swoją pracę w odbudowie życia polskiego na terenie okręgu katowickiego, został odznaczony Złotym Krzyżem Zasługi, Sztandarem Pracy II klasy, a ponadto posiada złotą odznakę spółdzielczości za 25 lat pracy.

Nasilenie walki o obniżkę kosztów. W dniu 15 lutego br. w sali konferencyjnej ZSS w Warszawie odbyła się krajowa odprawa dyrektorów oddziałów okręgowych ZSS poświęcona zagadnieniu wzmocnienia walki o obniżkę kosztów w 1952 r. w oparciu o doświadczenia i wyniki pracy na odcinku kosztów w 1951 r. W odprawie, której przewodniczył

prezes Zarządu ZSS St. Wiltosiński, wzięli ponadto udział prezesi zarządów 15 wytypowanych spółdzielni spożywców i kierownicy działów finansowych oddziałów okręgowych ZSS.

Wyniki walki o obniżkę kosztów w 1951 r. we wszystkich działach branżowych (obróć towarowy, zbiorowe żywienie, produkcja piekarnicza, produkcja masarnicza i produkcja różna) oraz zadania w zakresie obniżki kosztów na rok 1952 zreferował kierownik Działu Finansowego ZSS M. Bogusławski, a kierownicy działów branżowych Centrali omówili konkretne możliwości obniżki kosztów w poszczególnych branżach.

Metody i środki realizacji obniżki kosztów własnych w żywieniu zbiorowym pionu ZSS zreferował M. Niczman, kier. Działu Zbiorowego Żywienia Centrali.

Narada ta zmobilizowała teren do dalszej intensywnej walki o obniżkę kosztów własnych w 1952 r.

Analiza pracy zakładów żywienia zbiorowego w Warszawie. Komisja Produkcji Rady Nadzorczej ZSS na posiedzeniu w dniu 16 lutego br. dokonała analizy pracy zamkniętych zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS na terenie m. st. Warszawy, na podstawie referatu sprawozdawczego dyrektora tych zakładów, W. Sobieszcuka. Przedmiotem analizy były w szczególności zagadnienia: wyniki pracy zakładów za rok 1951, stan wyposażenia stołówek w sprzęt, gospodarka dotacjami otrzymywanymi na pokrycie kosztów administracyjno-rzeczowych stołówek, jakość posiłków, stan zaopatrzenia i wyniki w zakresie tuczu trzody chlewnej. Komisja interesowała się również jak przebiega rozwój współzawodnictwa pracy i czy pracownicy korzystają z akcji socjalnej. W wyniku przeprowadzonej dyskusji Komisja uchwaliła szereg wniosków, których realizacja przyczyni się niewątpliwie do dalszego usprawnienia pracy stołówek pracowniczych i akademickich oraz bufetów przyzakładowych i akademickich na terenie m. Warszawy.

Krajowa narada aparatu zbiorowego żywienia ZSS. W dniu 20 lutego br. odbyła się w Warszawie, krajowa narada techniczna kierowników działów zbiorowego żywienia oddziałów okręgowych ZSS, w której uczestniczyli również przedstawiciele MHW: wicedyrektor Departamentu Żywienia Zbiorowego T. Sztucki, nac. M. Tomkowiak oraz przedstawiciel Centralnego Związku Spółdzielczego insp. A. Lipko, przewodniczący Komisji Produkcji Rady Narodowej ZSS B. Adamus, odpowiedzialni pracownicy Działu Zbiorowego Żywienia Centrali i przedstawiciele innych działów Centrali.

Zadania aparatu zbiorowego żywienia pionu ZSS na rok 1952 — łącznie z analizą wyników pracy za rok ubiegły — oraz metody i środki ich realizacji zreferował kierownik Działu Zbiorowego Żywienia Centrali M. Niczman.

Następnie przedstawiciele wytypowanych okręgów złożyli sprawo-

zдания ze swoich prac, a mianowicie:

- okręgi bydgoski i łódzki — z wykonania planu obrotu i produkcji za styczeń 1952 r.,
- okręg olsztyński — z wykonania planu kosztów za rok 1951,
- okręg wrocławski — z rozwoju tuczu trzody chlewnej,
- okręg katowicki — z rozwoju garmazerni.

Pion zbiorowego żywienia ZSS podjął w roku bieżącym zdecydowaną walkę o poprawienie jakości pracy zakładów i podniesienie ich poziomu.

Realizacja tego zadania uzależniona jest przede wszystkim od postawy zespołów pracowniczych zakładów, od ich dbałości o interes konsumenta i od podniesienia umiejętności fachowych pracowników. Wygranie walki o jakość pracy zakładów w konsekwencji spowoduje uzyskanie wyższego wykonania planu obrotu i produkcji zakładów żywienia zbiorowego, a tym samym zapewni obniżkę kosztów i przekroczenie zaplanowanej akumulacji. Równocześnie pion ZSS podjął walkę o dalszą obniżkę kosztów własnych.

Omówieniu i przedyskutowaniu środków zapewniających pełne wykonanie kluczowych zadań roku bieżącego — w oparciu o doświadczenia roku ubiegłego — poświęcona była pierwsza krajowa narada techniczna aparatu kierowniczego żywienia zbiorowego ZSS.

Na zakończenie obrad kierownicy działów zbiorowego żywienia oddziałów okręgowych ZSS podjęli zobowiązanie w ramach współzawodnictwa pracy w sprawie realizacji tegorocznych zadań aparatu żywienia zbiorowego pionu ZSS.

Spółdzielnie okręgu wrocławskiego rozwijają tucz trzody chlewnej. Najlepsze wyniki w tuczu trzody chlewnej w pionie ZSS uzyskał okręg wrocławski, dzięki czemu niektóre spółdzielnie wydatnie poprawiły stan zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego otwartych i zamkniętych w mięso i tłuszcz. Ostatnio większość spółdzielni tego okręgu podjęła nowe zobowiązania w zakresie zwiększenia stanu ilościowego tucznej trzody, np. PSS w Lubaniu zobowiązała się powiększyć stan hodowli z 22 do 62 sztuk, PSS w Strzelinie z 7 do 40 sztuk, PSS w Kowarach z 15 do 50 sztuk, PSS w Trzebnicy z 9 do 20 sztuk, PSS w Ziębicach z 21 do 35 sztuk, PSS w Środzie Śląskiej z 11 do 20 sztuk itd. Podjęcie tych zobowiązań wykaże, że spółdzielnie okręgu wrocławskiego rozumieją gospodarcze i społeczne znaczenie rozwoju tuczu trzody chlewnej na odpadkach konsumpcyjnych.

Przodujące okręgi w zakresie wydajności pracy. W skali krajowej planowany wskaźnik wydajności pracy w zakładach otwartych za rok 1951 wykonany został w pionie ZSS w 104,1%. Wykonało i przekroczyło wskaźnik wydajności pracy ogółem 15 okręgów, przy czym jako przodujące w tym zakresie wymienić należy okręgi: olsztyński — wykonał wskaźnik wydajności w 125,4%, rze-

szowski — w 122,4%, warszawski (województwo) w 114,6%, szczeciński — w 114,1% i opolski — w 111,9%. Nie wykonały wskaźnika wydajności pracy w zakładach otwartych za rok 1951 okręgi: gdański, poznański, m. Łódź i m. Warszawa.

Planowany wskaźnik wydajności pracy w zakładach zamkniętych pionu ZSS za rok 1951 wykonany został w 121,1%. Spośród 14 okręgów, które wykonały i przekroczyły wskaźnik wydajności pracy w zakładach zamkniętych za rok 1951 wymienić należy okręgi: poznański, który wykonał wskaźnik wydajności w 156,5%, m. Warszawa — w 134,4%, gdański — w 132,8%, m. Łódź — w 131,9%, zielonogórski — w 129,7% i okręg katowicki — w 124,8%. Nie wykonały wskaźnika wydajności pracy te okręgi które nie wykonały także planu obrotu zakładów zamkniętych za rok 1951 tj. okręgi koszaliński, olsztyński, kielecki, rzeszowski oraz okręg lubelski, który mimo wykonania planu obrotu zakładów zamkniętych nie wykonał ustalonego planem wskaźnika wydajności pracy.

Walka o lepszą strukturę obrotu zakładów otwartych. W roku 1951 w ogólnym obrocie zakładów otwar-

tych pionu ZSS obrót produkcją własną wyniósł w skali krajowej 41,24% a obrót towarami handlowymi — 58,76%. Większy udział produkcji własnej w ogólnym obrocie od średniej w skali krajowej wykazały m. in. okręgi: zielonogórski, w którym produkcja własna wyniosła 48,84% całości obrotu, poznański — 47,74%, kielecki — 47,37%, łódzki (województwo) — 46,61%, gdański — 43,78%, warszawski (województwo) — 42,78% i lubelski — 42,35%. Do okręgów o złej strukturze obrotu zakładów otwartych w 1951 r. należą: rzeszowski, w którym produkcja własna wyniosła 32,49% ogólnego obrotu, białostocki — 34,37%, olsztyński — 35,45%, szczeciński — 36,28%, krakowski — 37,55%, opolski — 38,85% i katowicki — 38,89%.

Plan pionu ZSS na rok 1952 zakłada w skali krajowej uzyskanie produkcją własną 50% ogólnego obrotu zakładów otwartych. Dla wykonania tego zadania niezbędnym jest wzbogacenie asortymentu dań. Celem zmobilizowania sił do uzyskania struktury obrotu zakładów otwartych ustalonej planem na rok 1952, odbyły się w I kwartale br. narady produkcyjne we wszystkich okręgach, na których przeanalizowano wyniki pracy za rok 1951 oraz metody i środki zabezpieczające

zwiększenie obrotów produkcją własną w 1952 r.

Łódź wzywa do współzawodnictwa. Dział Zbiorowego Żywienia PSS Łódź - Zachód postanowił wezwać wszystkich stołówek akademickie w pionie ZSS do współzawodnictwa o tytuł najlepiej prowadzonej stołówki akademickiej w Polsce.

Wezwanie PSS z Hawy. Na naradzie technicznej aktywu zbiorowego żywienia wszystkich Powszechnych Spółdzielni Spożywców O/O ZSS w Olsztynie, padło wezwanie ze strony PSS w Hawie treści następującej: „Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Hawie doceniając znaczenie prowadzenia tuczu trzody chlewnej oraz konieczność racjonalnego wykorzystania wszelkich odpadków pokarmowych w zakładach zbiorowego żywienia i w zakładach produkcyjnych naszej Spółdzielni, zobowiązuje się utrzymywać w ciągu bieżącego roku stały stan pogłowia trzody chlewnej w ilości 20 sztuk. W ramach współzawodnictwa zobowiązaniowego wzywamy wszystkie PSS na terenie okręgu Olsztyńskiego do podjęcia podobnych zobowiązań i do współzawodnictwa na odcinku tuczu trzody chlewnej”. Zobowiązanie Hawy zostało jednoznacznie podjęte przez wszystkie PSS Okręgu Olsztyńskiego.

Głosy prasy

Na czoło zagadnień poruszanych przez prasę z dziedziny żywienia zbiorowego, wysunęła się kwestia osiągnięć w roku ubiegłym i zamierzeń na rok bieżący.

Na ten temat czytamy w „Gazecie Handlowej” artykuł E. Pawłowskiego pt.: „Jak pracował CZPG w roku 1951”, w którym autor nakreślił obraz rozwoju tego najważniejszego pionu gastronomicznego w Polsce i stwierdził przy pomocy liczbowych danych, że wszystkie przedsiębiorstwa terenowe CZPG na wezwanie Centralnego Zarządu podjęły wysiłki zmierzające do przedterminowego wykonania naczelnich zadań planu obejmujących: przedterminowe wykonanie obrotu, przekroczenie planu produkcji własnej, osiągnięcie ponadplanowego wskaźnika wydajności pracy, wzmoczenie akcji hodowli trzody chlewnej i usprawnienie sprawozdawczości operatywnej. W rezultacie plan roczny instytucji został wykonany przedterminowo w dniu 21 grudnia 1951 r. w 100%, a na dzień 31 grudnia prawie w 104%. Do wykonania planu przyczyniła się przeprowadzona w IV kwartale akcja naczelnich zadań mobilizująca wszystkich pracowników do walki o każdy procent produkcji własnej, o każdą złotówkę wskaźnika wydajności pracy, o każdą sztukę hodowlaną, o każde terminowo nadesłane sprawozdanie.

Nie był to tylko zryw chwilowy. Akcja naczelnich zadań CZPG objęła automatycznie I kwartał 1952 r. i wywołała w szeregu przedsiębiorstw inicjatywę nowych mobilizujących zobowiązań.

Poza tą kwartalną akcją CZPG podejmuje w 1952 r. walkę o realizację jednego z podstawowych założeń Planu Sześcioletniego — o dokonanie zmiany osiągnięć ilościowych na jakościowe.

W żywieniu zbiorowym osiągnięciem ilościowym jest wykonany i przekroczony plan ilości miejsc, plan sieci i plan obrotu. Osiągnięciem jakościowym będzie estetyczne i kulturalne urządzenie zakładu gastronomicznego, racjonalna odpowiadająca wymaganiom świata pracy struktura sieci, zwiększona w ilości i asortymencie produkcja podstawowych posiłków — słowem to wszystko, co gwarantuje pełne, sprawne i właściwe obsłużenie mas pracujących. W związku z omawianymi osiągnięciami CZPG w roku ubiegłym notuje lubelski „Sztandar Ludu” wiadomość o wręczeniu proporca przechodniego załozde Lubelskich Zakładów

Gastronomicznych, która w IV kwartale 51 r. uzyskała najlepsze w kraju wyniki w działalności żywienia zbiorowego, „Kurier Szczeciński” donosi, że pracownicy Szczecińskich Zakładów Gastronomicznych współzawodniczą o polepszenie jakości potraw, o właściwy styl pracy i o tytuł najlepszego kelnera. Podobnie — jak pisze „Głos Wielkopolski” współzawodniczą pracownicy Kaliskich Zakładów Gastronomicznych, którzy rozpoczęli współzawodnictwo celem zwiększenia frekwencji w lokalach, polegające na podniesieniu estetycznego wyglądu zakładów, na ścisłym przestrzeganiu obowiązujących receptur produkcyjnych, rozszerzeniu produkcji wyrobów wędliniarskich i zwiększeniu wyboru dań barowych. Zobowiązania te mają znaczenie nie tylko w odniesieniu do zakładów gastronomicznych Kalisza, ale w skali ogólnopolskiej, gdyż dotyczą usterek i zaniedbań stale wytykanych przez prasę.

„Express Poznański”, „Gazeta Handlowa” i inne pisma poświęcają notatki imponującym wynikom pracy ob. Władysława Sucharenki najlepszego kelnera w Polsce. Ob. Sucharenko pracuje w restauracji „Europa” w Lublinie i wykonuje stale ponad 300% nowej normy.

„Dziennik Zachodni” sygnalizuje dobrą nowinę, że polepszyła się jakość potraw i podniósł się stan sanitarny w Kłodzkich Zakładach Gastronomicznych przejętych przez CZPG od spółdzielczości.

„Echo Krakowskie” omawia sytuację gastronomiczną w Krakowie w związku z przejściem barów i gospód spółdzielczych przez CZPG i spodziewa się, że sprawa żywienia zbiorowego poprawi się nie tylko pod względem ilości punktów konsumpcyjnych miejsc i posiłków, ale i pod względem jakości potraw i sprawności obsługi. Katowicka „Trybuna Robotnicza” podkreśla wymowny fakt, że Zabrskie Zakłady Gastronomiczne zatrudniają 80% kobiet przeszkolonych na kursach kucharskich i kelnerskich.

Ten sam dziennik zaznacza, że coraz sprawniej działają punkty żywienia zbiorowego w Częstochowie, niejednokrotnie krytykowane przez prasę za różne niedociągnięcia.

Warszawskie „Słowo Powszechne” podaje notatkę z Kielc, że ostatnie kontrole sanitarne przeprowadzone

w tamtejszych zakładach żywienia zbiorowego ujawniły sporo niedociągnięć. Wobec tego Wydział Zdrowia MRN zorganizował specjalne kursy dla personelu kieleckich placówek gastronomicznych, co niezawodnie przyczyni się do ściślejszego przestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących higieny zakładów.

Warszawski „Kurier Codzienny” zapytuje czy gospody ludowe w Płońsku są kontrolowane. W gospodach tych zwłaszcza w dni targowe, panuje tłok, ścisk i bałagan. Obsługa kiepska, stoły brudne, pozalewane zupą i piwem.

„Głos Robotniczy” żąda od Łódzkich Zakładów Gastronomicznych, aby wykazały więcej troski o wygląd i higienę swoich zakładów. Na przykład „Roma” niedawno jeden z ładniejszych lokali w Łodzi, obecnie nosi piętno zaniedbania i nieporządku. Podobnie niechlujnie przedstawiają się zakłady „Zacisze” i „Kolejowa”. Stan sanitarny kuchni urąga często wszelkim wymogom higieny.

Wina za ten stan rzeczy spada oczywiście na kierownictwo wymienionych zakładów, które nie kontroluje co dzień lokali i nie przypomina pracownikom zarządzeń odnośnie higieny i estetyki w zakładach żywienia zbiorowego.

„Gazeta Poznańska” stwierdza, że w lokalach Gnieźnieńskich Zakładów Gastronomicznych, po godzinie 16 trudno otrzymać obiad składający się z dań mięsnych. Wykupia je po prostu ci, którzy nie pracują, lub

ci, których praca kończy się o godzinie 14. Autor notatki wysuwa projekt, aby rozłożyć ilość obiadów mięsnych na cały dzień.

„Głos Szczeciński” pisze, że w barze Nr 1 w Choszcznie brak widelców. Goście zmuszeni są czekać pół godziny aż inni zjedzą lub przynosić widelce w kieszeni. Smutne to, ale prawdziwe. Takie kwiatki zdarzają się i w innych miejscowościach. Nie trzeba winić za te braki zakładów gastronomicznych, ale złoździei, którzy jeszcze tu i ówdzie kradną nakrycia.

Ten sam dziennik wskazuje na niedociągnięcia w zakładach żywienia zbiorowego w Olsztynie. Stwierdziła je ilustracja przeprowadzona przez Ligę Kobiet w barze „Smakosz”, w restauracji „Warszawskiej”, w barze „Popularnym”, „Zatorze” czy restauracji „Poczekaj się”.

Potrawy podawane są w sposób mało estetyczny, personel obsługujący ubrany w brudną odzież, podłoga brudna, na ścianach pajęczyna, w magazynach nieład. Być może, że już tam zlikwidowano te niedopatrzenia, ale nie mamy pewności. W każdym razie niechaj służą te uwagi prasy innym za przestroge. Przy sposobności z przyjemnością stwierdzamy, że wytknięte w numerze lutowym „Żywienia Zbiorowego” usterki w elbląskich zakładach gastronomicznych zostały już dawno usunięte. Zakłady elbląskie pod każdym względem przedstawiają się obecnie dodatnio.

St. G.

PRZEGŁĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH

„Gospodarka Mięsna” w numerze za styczeń—luty, w dziale „O właściwą gospodarkę żywcem i mięsem” przynosi sześć artykułów poświęconych problematyce tuczenia trzody chlewnej. Dwa z tych opracowań polecamy uwadze kierowników zakładów żywienia zbiorowego, którym powierzono zadanie zorganizowania i prowadzenia tuczu świń odpadkami pokosumpcyjnymi. Są to artykuły: inż. J. Czerniewskiego „O wykonaniu uchwały Prezydium Rządu o rozwoju tuczu odpadkami” i inżynierów W. Szymańskiego i J. Ryszewskiego „Osiągnięcia w zakresie żywienia trzody chlewnej odpadkami”. Artykuł pierwszy zawiera zasadnicze wskazówki potrzebne kierownictwu tuczarni przy jej organizowaniu. Drugi artykuł poświęcony osiągnięciom w zakresie żywienia świń odpadkami przedstawia dotychczasowe metody konserwowania odpadków w postaci kiszzonek. Artykuł oparty jest na wynikach prac tuczarni Centrali Mięsnej.

„Gospodarka Zbożowa” w lutowym numerze w dziale piekarkstwa przynosi pouczający artykuł „Działanie drożdży w cieście”, który zainteresuje kierowników piekarni i ciastkarni.

„Ekonomika i Organizacja Pracy” za luty, między innymi zawiera artykuły inż. T. Wasiljewa „Planowanie i kierownictwo w biurze” oraz mgr. A. Rudziń-

skiego „Kartotekowy system kontroli etatów i funduszu płac”. Artykuł inż. Wasiljewa podaje szereg wskazań i praktycznych sposobów z dziedziny techniki kierownictwa i nadaje się do przemyślenia czy dyskusji przez czynniki zarządzające w odpowiednich działach pionów żywienia zbiorowego.

„Społem” dwutygodnik Związku Spółdzielni Spożywców za drugą połowę lutego w artykule Mariana Niczmana „Współzawodnictwo pracy w zbiorowym żywnieniu” przedstawia analitycznie ujęty obraz pracy zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS za 1951 rok. Zarząd ZSS w meldunku złożonym władzom centralnym o przedterminowym wykonaniu planu obrotu zakładów zamkniętych i otwartych na 1951 r. podkreślił, że wyniki te uzyskano przede wszystkim dzięki wzrostowi świadomości społeczno-politycznej zespołów pracowniczych zatrudnionych bezpośrednio w zakładach i ogniwach nadrzędnych spółdzielni. Wzrost ten wyraził się m. in. i w systematycznym odbywaniu narad produkcyjnych. Analiza pracy zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS za rok ubiegły potwierdza tezę, że przejście na nowe formy współzawodnictwa wzmogło twórczą aktywność zespołów pracowniczych i wyzwoiliło energię w walce o jak najlepsze wykonanie zadań postawionych przez plan gospodarczy.

St. G.

NOWE KSIĄŻKI

Inż. Ludwik Szczepański, kierownik Oddziału Badań Żywności Filii PZH we Wrocławiu. — **Zarys Technologii Żywności. — Państwowy Zakład Wydawnictw Lekarskich. Warszawa, 1951, str. 205.**

W książce wyodrębnić można dwa zasadnicze działy: produkty żywnościowe i przedmioty użytku. Jeśli chodzi o grupę pierwszą, to autor wprowadza czytelnika w zagadnienie, dając rozdział pt. „Pojęcia ogólne”. Mamy tu więc definicję pokarmu, jego zadania, główne składniki, pojęcie kaloryczności, zasady żywienia, podstawowe wiadomości z fizjologii, normy pokarmowe i dość szczegółowy opis witamin. W zakończeniu rozdziału — znaczenie substancji smakowych i przypraw w potrawach, po czym autor przystępuje do opisu poszczególnych produktów, jak mleko, masło, mięso, ryby, mąka i kasze, pieczywo.

W grupie tłuszczów, autor definiuje naprzód pojęcie tłuszczu z punktu widzenia chemii, następnie przechodzi do opisu poszczególnych tłuszczów zwierzęcych i roślinnych. Z olejów utwardzonych wymieniona jest margaryna, jako też niektóre inne tłuszcze, sposób ich produkcji i charakterystyka.

Zarówno w grupie wyrobów cukierniczych, napojów chłodzących i przetworów owocowych jak i w grupie: napoje alkoholowe, ocet, używki, surogaty, przyprawy korzenne, podana jest charakterystyka, sposób produkcji, wady i zafałszowania. Z przypraw korzennych wymienione są: pieprz czarny, biały, cynamon, goździki, szafran, wanilia, papryka, kminek, gorczyca, liście bobkowe. I tu podana jest charakterystyka i sposób otrzymywania.

Ostatnią część książki wypełnia opis przedmiotów użytku, a więc opis naczyń metalowych (z podaniem wymagań im stawianych), mydła, past, barwników, wreszcie metoda pobierania prób. Ostatni rozdział poświęcony jest ustawie żywnościowej i organizacji dozoru nad żywnością.

W wykazie piśmiennictwa większość pozycji pochodzi z okresu przedwojennego. Z okresu powojennego pochodzi tylko prace S. Krauzego (1949) i A. Trawińskiego (1948). W wykazie brak pozycji literatury zagranicznej.

W dodatku do książki autor podaje tablice składu chemicznego i kaloryczności produktów oraz tablice zawartości witamin. Z uwagi na obfity materiał, zamknięty w niewielkiej objętości, praca inż. Szczepań-

skiego nosi charakter „vade mecum“, gdzie osoby związane w ten czy inny sposób z kontrolą żywności, znajdą najważniejsze wiadomości w tej dziedzinie, podane w treściwej a zwężonej formie.

J. Ł.

Tadeusz Z. Witkowski — Herbata.

Polskie Wydawnictwa Gospodarcze 1951 r.

Na treść szkicu towaroznawczego „Herbata“ składają się następujące rozdziały: składniki napoju herbacianego i ich wpływ na organizm ludzki, krzew herbaciany i jego uprawa; rozwój uprawy herbaty w Chinach, Japonii, Indiach, na Cejlonie i Jawie; uprawa herbaty w Gruzji; handel herbatą.

Broszura jest napisana w sposób żywy, interesujący i przystępny dla przeciętnego pracownika handlu uspołecznionego oraz dla młodzieży szkolnej, która uczy się towaroznawstwa. Zacieka każdego czytelnika ze względu na sumiennie zebrane źródłowe wiadomości o tak popularnym napoju jak herbata.

Bibliografia przedmiotu zawiera kilkanaście najnowszych prac naukowych w skali światowej.

Władysław Osica — Surogaty kawy.

Polskie Wydawnictwa Gospodarcze 1951 r.

Broszura przeznaczona przede wszystkim dla pracowników handlu uspołecznionego, ma na celu popularyzację surogatów kawy przez zaznajomienie czytelnika z historią ich produkcji, technologią, surowcami i aktualnymi zagadnieniami handlowymi, związanymi z tą gałęzią wytwórczości.

Na wstępie stwierdza autor, że przemysł surogatów kawy jest gałęzią przemysłu stosunkowo młodą. Ma on jednak do spełnienia znaczną rolę, mianowicie zwiększenie spożycia kawy zbożowej, co wpływa na zmniejszenie importu kawy ziarnistej, za którą trzeba płacić dewizami.

Materiał zawarty w tej dobrze napisanej broszurze, wzbogaci wiadomości pracowników handlu uspołecznionego, przemysłu gastronomicznego oraz młodzieży uczącej się w szkołach handlowych i gastronomicznych, dając im szereg najpotrzebniejszych informacji z tej dziedziny przetwórstwa spożywczego, jaką jest kawa zbożowa i jej surogaty.

Autor omawia dokładnie podstawowe surowce dla produkcji namiastek kawy, ich przerób i produkcję surogatów, gatunki i asortymenty surogatów kawy, produkcję piwa ciemnego z kawy słodowej, oraz organizację produkcji i sprzedaży surogatów kawy w Polsce.

ST. G.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

Do wszystkich Prenumeratorów. W celu uniknięcia zbędnej korespondencji informujemy, że wszyscy prenumeratorzy, którzy opóźnili się z opłatą należności, otrzymują najpierw numery bieżące, a dopiero po kilkunastu dniach numery wsteczne.

Prenumeratę w wysokości 48 zł za egzemplarz rocznie wpłacać należy do PPK „Ruch“, Warszawa, ul. Srebrna 12, Konto PKO I-14667.

TREŚĆ NUMERU:

Twórczy czyn polskich mas pracujących . . .	97
Doniosła ustawa	98

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Mgr Józef Zawada

Kluczowe zadania rad narodowych w roku 1952	99
---	----

Stanisław Stala

Walka o realizację planów WZG	101
---	-----

E. Weltawski i L. Jehl

Żywienie zbiorowe w Czechosłowacji	103
--	-----

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

Stanisław Mariański

Szkolenie zawodowe	104
------------------------------	-----

Włodzimierz Bociański

Szkolenie kucharzy, kelnerów i kierowników zakładów	107
---	-----

A. Ziemięcki

„Magazyny“ naszych stołówek	108
---------------------------------------	-----

DIETETYKA

Jan Chlebosz

Dietetyka — nowa forma pracy otwartych zakładów żywienia zbiorowego	109
---	-----

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Sabina Witkowska

Przykładowe zestawienia obiadów szkolnych	111
---	-----

Wanda Głabiszowa

Potrawy sezonowe	112
----------------------------	-----

Inż. Zofia Czerny

Tanie i łatwe desery	113
--------------------------------	-----

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

GŁOSY Z TERENU	116
--------------------------	-----

W KILKU ZDANIACH	123
----------------------------	-----

GŁOSY PRASY	126
-----------------------	-----

PRZEGŁĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH	127
--	-----

NOWE KSIĄŻKI	127
------------------------	-----

ODPOWIEDZI REDAKCJI	128
-------------------------------	-----

KOMUNIKAT

Do naszych czytelników.

Opłacanie prenumeraty zleconej u listonoszy lub w placówkach pocztowych jest najtańszym i najpraktyczniejszym sposobem regularnego otrzymywania czasopisma „ŻYWIENIE ZBIOROWE“.

Przy dokonywaniu wpłaty, która wynosi w prenumeracie zleconej kwartalnie zł 12.—, półrocznie zł 24.—, rocznie zł 48.—, nie trzeba wypełniać blankietu i nie ponosi się dodatkowych kosztów przesyłki pieniędzy.

Czasopismo „Żywienie Zbiorowe“ jest doręczane przez listonosza do mieszkań czytelników.

Urzędy pocztowe i listonosze przyjmują wpłaty na prenumeratę zleconą na II kwartał 1952 r. do 15-go marca, na III kwartał do 15-go czerwca, na IV kwartał do 15-go września.

Opłacenie prenumeraty do końca roku zapewni regularne otrzymywanie czasopisma „Żywienie Zbiorowe“.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

Warszawa, ul. Poznańska 15. Tel. 736-46 w. 11.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa, ul. Marszałkowska 17

(I piętro), tel. 868-04. 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-118/52 z dn. 8.III.52 r. Podpisano do druku 15.III.52 r. Druk ukończono dn. 20.III.52 r. Nakład 4445+55

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

Zakłady Graficzne i Wydawnicze „Dom Słowa Polskiego“ Warszawa. Zam. 795 3-B-15407.