

# Żywnienie ZBIOROWE

Nr 5

Warszawa, maj 1952 r.

Rok VII

## Święto Pracy



A gdy zaszumią nad nami czerwone sztandary w słoneczny, radosny dzień majowy, gdy porwą nas fale pochodów przy dźwiękach pieśni rewolucyjnych — uprzytomnijmy sobie znaczenie tej uroczystej chwili w Polsce Ludowej.

Dzień 1 maja 1952 roku obchodzony po raz ósmy po wojnie, w ciszy umilkłych fabryk i warsztatów — ma szczególnie podniosły charakter święta narodu polskiego, manifestującego swoją niezłomną solidarność z masami pracującymi świata w nieustępliwej, stale rosnącej walce o pokój i sprawiedliwy ład na ziemi, ład, który można zaprowadzić w stosunkach międzynarodowych bez konieczności rozstrzygnięcia spornych problemów przy pomocy nowej wojny.

Wskazuje na to wyraźnie krótka i jasna odpowiedź Generalissimusa Józefa Stalina, udzielona ostatnio na pytania grupy redaktorów pism amerykańskich.

Odpowiedź Chorążego Pokoju, że wojna nie jest bliższa niż przed dwoma laty, że konferencja szefów wielkich mocarstw byłaby pożyteczna i że pokojowa współpraca socjalizmu i kapitalizmu jest możliwa — stanowi dobitny wyraz pokojowej polityki Związku Radzieckiego i krajów Demokracji Ludowej, które swoją twórczą pracą dają całemu światu dowód i przykład pokojowych dążeń do szczęścia swoich obywateli i przyjaznych stosunków międzynarodowych.

Święto Pracy w trzecim roku realizacji Planu 6-letniego zastalo nas z zakasnymi rękawami przy imponującej odbudowie stolicy, na rusztowaniach gmachów dzielnic mieszkaniowych, przy budowie Nowej Huty i wielu nowoczesnych zakładów produkcyjnych, o jakich się dawniej nikomu nie śniło. Zwołało to święto na wiece i akademie tysiące przodowników pracy, górników i hutników, metalowców i włóknarzy, traktorzystów, rybaków i transportowców, inżynierów, naukowców i artystów, armię pracującą w rozmaitych dziedzinach gospodarki narodowej.

Zapytajmy pierwszego z brzegu rodaka znad Wisły, Warty czy Odry — to nam odpowie to samo, co my w głębi duszy myślimy, że w naszych oczach dokonuje się przemiana kraju zapóźnionego w rozwoju ekonomicznym, kraju bandosów i chronicznego bezrobocia — w kraj uprzemysłowiony, dający pracę milionom rąk, w państwo o jakim marzyli wszyscy polscy jakobini na barykadach wolności, w państwo gdzie rządzi nie kapitalistyczna zмова obszarników, kupców, fabrykantów, bankierów i ich najmitów, lecz robotnicy i chłopci, rządzi lud pracujący miast i wsi. Do niego należy władza w Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej. Tak postanawia artykuł pierwszy Konstytucji, której projekt jest przedmiotem ogólnonarodowej dyskusji.

Nad wszystkimi hasłami pierwszomajowych transparentów dominuje i obowiązuje hasło frontu narodowego, rzucone w roku ubiegłym przez Prezydenta Bieruta. Hasło to stale aktualne i coraz bardziej żywotne oznacza zwarcie szeregowi narodu, którego trzon stanowią robotnicy, chłopci pracujący i inteligencja pracująca, w walce o najważniejsze cele jakimi są: pokój, zabezpieczenie niepodległości i realizacja Planu 6-letniego.

Wymagania jakie stawia przed nami ta realizacja obejmują zwiększanie wydajności pracy i dalszy, jeszcze wydatniejszy rozwój współzawodnictwa socjalistycznego, obniżanie kosztów własnych produkcji, przestrzeganie i pogłębianie zasady oszczędzania na każdym odcinku pracy, energiczna i nieublagana walka z wszelkim niechlujstwem i grabieżą własności społecznej za pomocą krytyki i samokrytyki, tępienie nadużyć oraz walka z wszelką bezdušnością i biurokracizmem.

Wskazania Prezydenta mobilizujące twórcze siły narodu, będące impulsem wielkich osiągnięć, widocznych w każdej dziedzinie życia Polski Ludowej — odnoszą się także do naszej żmudnej, codziennej pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dlatego też rozważając w dniu Święta Pracy dotychczasowe wysiłki i zamierzenia deklarowane w licznych rezolucjach załóg i aktywów pracowniczych przedsiębiorstw gastronomicznych — nie zapominajmy, że troska o konsumenta jest naszą podstawową dewizą, że zdrowie, siły i dobre samopoczucie mas pracujących, energia budowniczych fundamentów lepszego, socjalistycznego jutra — w dużej mierze zależą od naszych metod organizacyjnych, od naszych niezłomnych, upartych, codziennych zmagania z trudnościami technicznymi, produkcyjnymi czy usługowymi w dziedzinie żywienia, od należytego szkolenia kadr pracowniczych i pogłębiania tego złożonego problemu w oparciu o naukę i praktyczne wyniki bogatych doświadczeń radzieckich.

Dziesiątki tysięcy pracowników pionów żywienia zbiorowego musi natchnąć i ożywić wielka idea współzawodnictwa w każdym zakresie wykonywanych zobowiązań. Na ich czoło wysuwa się zobowiązanie aktywności kierowniczego przedsiębiorstwa terenowego Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego, które postanawia przekraczać miesięczne plany obrotu, podnieść obroty artykułami produkcji własnej, usprawnić terminowość nadsyłanych sprawozdań statystycznych i wykonać bilans za I kwartał przed terminem.

Zobowiązania te podjęte przez wszystkie pionow żywienia zbiorowego w Polsce — to będzie nasz tegoroczny Czyn Majowy i nasz hold złożony niezłomnemu bojownikowi o szczęście ludu polskiego — Prezydentowi Bolesławowi Bierutowi w 60 rocznicę Jego urodzin.

## Wzmoczoną pracą czcimy 60-lecie Prezydenta Bolesława Bieruta oraz święto mas pracujących – dzień 1 maja

Aparat żywienia zbiorowego wszystkich pionów podejmując wezwanie Pafawagu i łącząc się z całym społeczeństwem w chęci jak najgorętszego uczczenia 60-lecia urodzin Prezydenta Bolesława Bieruta oraz międzynarodowego święta solidarności robotniczej — dnia 1 maja, podjął liczne zobowiązania, których nie jesteśmy oczywiście w stanie zamieścić tutaj w całości, lecz podajemy tylko bardzo niewielką część. Fakt masowego i entuzjastycznego podejmowania zobowiązań jest dowodem, że personel aparatu żywienia zbiorowego rozumie w pełni, iż wzmoczenie wysiłku pracy jest najpiękniejszą formą zamanifestowania przywiązania całego społeczeństwa polskiego do Pierwszego Obywatela i Przewodniczącego KC PZPR, Prezydenta Bolesława Bieruta, wychowawcy narodu polskiego i jego przywódcy w walce o lepszą przyszłość, o socjalizm.

### CRS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA“

Ogólnokrajowa narada kierowników i inspektorów żywienia zbiorowego O/O w dniu 19 marca 1952 uchwaliła podjąć następujące zobowiązania: 1) zaplanowane do zorganizowania w ciągu roku 50 zakładów wzorcowych dla celów szkoleniowych — oddać do użytku do dnia 22 lipca br.; 2) przeprowadzić akcję wiosenno-porządkową do dnia 1 maja rb. dla podniesienia stanu higieny i estetyki; 3) wprowadzić do dnia 31 maja rb. specjalny instruktarz, mający na celu zaprowadzenie pełnej rachunkowości technicznej, co pozwoli na wzmoczenie walki z nadużyciami, mankami i marnotrawstwem; 4) przygotować do pełnej gotowości zakłady żywienia zbiorowego w miejscowościach letniskowo-turystycznych do dnia 1 czerwca br. dla umożliwienia światu pracy racjonalnego wykorzystania urlopów wypoczynkowych; 5) wykonać przedterminowo plan nakaz roczny 1952 roku do dnia 26 grudnia 1952 r.

### CZPG

**Przedstawiciele aktywu kierowniczego przedsiębiorstw terenowych** zebrani na naradzie roboczej w dniu 23 marca 1952 r. zobowiązali się tak pokierować działalnością podległych im zakładów gastronomicznych w II kwartale br. aby przekroczyć zadania nałożone planem gospodarczym, a mianowicie: 1) przekroczyć miesięczne plany obrotu; 2) podwyższyć dotychczasowy obrót na 1 miejsce dziennie; 3) uszlachetnić strukturę obrotu przez podniesienie obrotów produkcji własnej; 4) podwyższyć stosunek ilości dań typu obiadowego do ogólnej ilości dań; 5) doprowadzić wewnętrzną strukturę ilościową dań typu obiadowego co najmniej do proporcji wymaganych rozporządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego; 6) doprowadzić strukturę sieci zakładów do takich proporcji, aby ilość miejsc konsumpcyjnych w jadłodajniach bezalkoholowych stanowiła co najmniej 20% ogólnej ilości miejsc; 7) usprawnić terminowość nadsyłania sprawozdań; 8) usprawnić rozliczenia zakładowe i rdzliczyć wszystkie manka do dnia 30 kwietnia br.; 9) wyprowadzić na bieżąco stan zapisów księgowości najpóźniej do dnia

30 kwietnia br.; 10) wykonać bilans na I kwartał na 2 dni przed obowiązującym terminem. Jednocześnie zebrani zwrócili się do Centralnego Zarządu z prośbą o przepracowanie powyższych zobowiązań na formę współzawodnictwa między przedsiębiorstwami, nadając zainicjowanej w ten sposób akcji nazwę „Czyn Majowy“.

**Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne** podjęły szereg zobowiązań o charakterze produkcyjnym, oszczędnościowym, społecznym. Suma faktycznych oszczędności powstałych na skutek podjętych zobowiązań wynosi 92.984 zł.

**Stanowisko Pracy do Spraw Szkolenia Zawodowego Krakowskich Zakładów Gastronomicznych** podjęło zobowiązanie przeprowadzenia bezpłatnego kursu administracyjnego dla kierowników zakładów gastronomicznych KZG. Celem kursu będzie przeszkolenie kierowników pod względem ideologiczno-zawodowym, aby przez to podnieść ich kwalifikacje i uświadomienie polityczne. Kurs obejmie 40 osób. Ilość godzin wykładowych 128. Czas trwania od 26.III. do 26.IV. br. Preliminarz budżetowy wydatków — 2.636,86 zł. W rozumieniu ważności szkolenia kadr, które postawiło IV Plenum KC PZPR, wyszyscy wykładowcy dołożą starań, aby kurs postawić na wysokim poziomie.

**Katowickie Zakłady Gastronomiczne** zobowiązują się do dnia 1 maja: 1) przebudować bar „Tyski“ oraz ukończyć remont zakładów „Kłodnickiej“, „Robotniczej“ i Centralnej Rozbieralni Mięsa; 2) przygotować i wyremontować wszystkie maszyny do wyrobu lodów i zorganizować punkty sprzedaży na okres letni; 3) zorganizować nową pralnię dla podniesienia czystości nakryć i ubrań roboczych personelu; 4) ujednolicić system rozliczeń zakładów; 5) przewieźć bez użycia obcego transportu składowane w Oświęcimiu ziemniaki, co da oszczędność ok. 25.620 zł; 6) przeprowadzić we własnym zakresie remont średni dwóch samochodów ciężarowych (10.140 zł oszczędności) oraz dokonać wykopu kanału garażowego (350 zł oszczędności); 7) zebrać, naprawić i oddać wszelkie zaległe opa-

kowania, co pozwoli na wycofanie 20.000 zł; 8) zwiększyć wypiek ciastek we własnej wytwórni o 18% w stosunku do planowanej przeciętnej rocznej, przez co podniesie się obrót o 160.000 zł i da oszczędność wartości 53.600 zł; 9) podnieść planowaną wydajność przedsiębiorstwa o 6% co da do 30.IV. br. 112.800 zł oszczędności; 10) wykonać plan obrotu w marcu i kwietniu w 108%. Poza to personel zobowiązał się przez systematyczne czytanie prasy i doszkalanie podnieść swój poziom uświadomienia społecznego i kwalifikacji zawodowych.

**Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne** podjęły na naradzie roboczej następujące zobowiązania: 1) Podnieść wydajność na 1 pracownika o 15% czyli do wysokości 3.700 zł; uwzględniając ilość pracowników w liczbie 640, daje to wzrost obrotów miesięcznych na 1 pracownika o 500 zł, tj. 320 tys. zł miesięcznie. W przeliczeniu na etaty zaoszczędzamy 100 etatów w stosunku miesięcznym. 2) Podnieść ilość tuczniaków w tuczarni do 150 szt. tj. o 87,5%. 3) Wezwać do współzawodnictwa w zakresie czystości i estetyki oraz urządzania wystaw produkcji własnej, wszystkie przedsiębiorstwa z terenu woj. katowickiego. 4) Wezwać do współzawodnictwa wszystkie tuczarnie przy zakładach gastronomicznych w Polsce w zakresie uzyskania jak największego przyrostu na wadze trzody chlewnej przez racjonalne karmienie. 5) Wezwać do współzawodnictwa wszystkie tuczarnie przy zakładach gastronomicznych w Polsce co do zachowania jak najniższego ubytku naturalnego tuczniaków w procentowym stosunku do ilości, przez rozwinięcie należytej opieki i zachowanie wszelkich środków ostrożności w zakresie higieny. 6) Uruchomić nową rozbieralnię mięsa przy ul. Wolności 40 do dnia 1 kwietnia br. 7) Uruchomić do dnia 1.V. br. centralną obieralnię ziemniaków. 8) Uruchomić nową garnażernię na miejsce obecnej rozbieralni, o zdolności produkcyjnej 180 tys. zł miesięcznie tj. o 30% wzrostu w stosunku do produkcji obecnej — w terminie do dnia 1.IV. br. 9) Opracować normatywy na wszystkie dania nieobjęte dotychczas normatywami w terminie

do dnia 1.IV. br. 10) Doprowadzić gospodarkę w tuczarni do takiego poziomu, aby 1 dekada kwietnia oparta była na produkcji mięsnej, uzyskanej z własnej tuczarni przy równoczesnym uzupełnieniu ilości tuczaków. 11) Wprowadzić w jadalniach lokali II kat. 18 dań obiadowych jako minimum i dla lokali III kat. 12 dań jako minimum. 12) Uruchomić w terminie do dnia I.IV. br. dodatkową riksę, jako środek transportowy do rozwózki wyrobów cukierniczych i garmazeryjnych. 13) Uruchomić centralny magazyn artykułów spożywczych i handlowych przy ul. Moniuszki 3— do dnia 30.III. br.

**Poznańskie Zakłady Gastronomiczne** podjęły zobowiązanie odbudowy przez załogę PZG spalonego na skutek wypadku zakładu „Pod Strzechą“ do dnia 15 lipca br. Realizacja tego zobowiązania przyniesie oszczędność ok. 150.000 zł. Zakład „Pod Strzechą“ mieści się na peryferiach miasta i wydawał do 400 obiadów dziennie. Uruchomienie go będzie powitane z wielką radością przez mieszkańców tamtejszego rejonu, którzy obecnie są pozabawieni lokalu gastronomicznego. Akcję odbudowy rozpoczęto w dniu 6 kwietnia br. o godzinie 13.

#### FWP

**Pracownicy OW Duszniki**, uczestnicy kurso-seminarium dla administratorów, zobowiązują się: 1) w zakresie przydomowych ogródków warzywnych doprowadzić do całkowitej wystarczalności tych ogródków na cele przypraw kuchennych administracji — wygospodarowane w ten sposób oszczędności wyniosą ok. 17.500 zł; 2) w zakresie hodowli królików wyprodukować w roku 1952 ilość mięsa króliczego, która w przeliczeniu na pieniądze wyniesie 50.625 zł; 3) w zakresie hodowli świń — wyhodować taką ilość trzody chlewnej, która stanowić będzie w przeliczeniu równowartość 43.800 zł. Łączna suma zobowiązań pracowników OW Duszniki wynosi 112.015 zł.

**Uczestnicy kurso-seminarium dla administratorów w Kudowie** podejmują się: 1) prowadzić ogródki warzywne przy poszczególnych administracjach o wymiarze 100 m<sup>2</sup> — zielone przyprawy kuchenne wyhodowane w tych ogródkach, pokryją w całości zapotrzebowanie kuchni wczasowych, a wartość wyhodowa-

nych roślin wyniesie w sezonie wiosenno-letnim 18.002 zł; 2) założyć hodowlę królików i dostarczyć do konsumpcji mięso królicze o wartości 26.135 zł. Ogółem zobowiązania OW Kudowa wyrażają się sumą 44.137 zł.

#### KZG

Pracownicy wszystkich placówek i komórek organizacyjnych KZG podjęli zobowiązania, które przyczynią się do przedterminowego wykonania zadań KZG i obniżenia kosztów. Tak więc np. Krakowskie KZG w wyniku podjętych zobowiązań wykonują plan I kwartału 1952 r. w 120%. Stacja Łódź Kaliska wykona plan obrotu za marzec i kwiecień w 120% oraz plan produkcji za te miesiące w 105%. Ponadto placówka ta zadeklarowała zmniejszenie kosztów własnych o 5% w stosunku do stycznia i lutego ub. r., zwiększenie dochodu ze sprzedaży makulatury i odpadków o 30%, wykonanie własnymi siłami robót ziemnych i dekoracyjnych przy budowie kiosku Nr 2. Zobowiązania pracowników Centralnego Zarządu KZG dadzą duże oszczędności i usprawnią pracę zarówno Centralnego Zarządu jak i poszczególnych przedsiębiorstw. Współzawodnictwo w dziedzinie sprawozdawczości da możliwość komórkom KZG i instytucjom gospodarczym przyjścia z pomocą tym placówkom, których wykonanie planu byłoby zagrożone.

#### PBP „ORBIS“

Pracownicy Działu Gastronomicznego Przedsiębiorstw Obsługi Ruchu Zagranicznego w liczbie 10 osób zobowiązali się do przepracowania 200 godzin poza normalnym czasem pracy, dla usprawnienia różniczeń finansowych w zakładach gastronomicznych w Bydgoszczy i Szczecinie, oraz dla usprawnienia produkcji i usług.

#### ZSS

W pionie ZSS zobowiązania objęły szeroki wachlarz elementów, zarówno o charakterze oszczędnościowym jak i jakościowym. I tak np. zespół pracowniczy zakładów żywienia zbiorowego PSS w **Biłgoraju** zobowiązał się przestrzegać pilnie zasady gospodarności w odniesieniu do surowców zużywanych do produkcji posiłków, aby nie przekroczyć wskaźnika kosztów surowców i towarów handlowych oraz poprawić strukturę obrotu, doprowadzając

udział produkcji własnej w ogólnym obrocie do 45—55%, zależnie od typu zakładu. Pracownicy PSS w **Radzynie Podlaskim** zobowiązali się przeprowadzić własnymi siłami remont zakładu i uporządkować ogródek przyzakładowy. Zespół PSS w **Hrubieszowie** zwiększył stan tuczonej trzody chlewnej o 20 sztuk. Ob. Maria Mastej, kierowniczka zakładu Nr 2 PSS w **Szprotawie** zobowiązała się wyszkolić dwóch kandydatów na kierowników zakładów oraz prowadzić prace biurowe w zakładzie bez siły biurowej. Zespoły pracownicze stołówek w **Gorzowie** uporządkują gruntownie pomieszczenia i przebiorą własnymi siłami 16,5 ton ziemniaków. Pracownicy restauracji Nr 1 PSS w **Żarach** zmniejszą zużycie światła oraz ilość stłuczek. Takie samo zobowiązanie podjęli pracownicy PSS w **Kępnie**. Pracownicy restauracji w **Stroniu Śląskim** zobowiązali się uruchomić hodowlę drobiu w ilości 100 sztuk. Ponadto 16 pracowników tej spółdzielni postanowiło zaprenumerować miesięcznik „Żywienie Zbiorowe“.

Załoga zbiorowego żywienia PSS w **Szczecinie** zobowiązała się wykonać plan obrotu i produkcji II kwartału o 6% wyższy od I kwartału, dbać o różnorodność, kaloryczność i czyste wydawanie posiłków, szkolić kierowników zakładów, przeprowadzić 1-miesięczny kurs dla kucharek, usprawnić pracę w biurze, sporządzać terminowo sprawozdawczość oraz obniżyć koszty własne przez: a) zwiększenie wydajności pracy, b) założenie ogródków warzywnych, c) oszczędne gospodarowanie stołowizną, d) oszczędzanie opału, e) racjonalne przechowywanie warzyw i ziemniaków, f) racjonalne wykorzystanie transportu. Łączna suma oszczędności osiągniętych na podstawie indywidualnie i zespołowo podjętych zobowiązań w tej spółdzielni wyniesie do końca 1952 r. kwotę 87.860 zł

Przedstawiciele **spółdzielni spożywców okr. koszalińskiego** zobowiązały się m. in. do doprowadzenia zakładów do należytego stanu higienicznego i estetycznego, do uporządkowania i oczyszczenia terenu przed zakładami, do podniesienia jakości produkowanych posiłków przez przestrzeganie higieny ich przyrządzania, do poprawienia sprawności obsługi kelnerskiej oraz do wzbogacenia asortymentu przekąsek w bufetach zakładów otwartych.

„W szlachetnym i twórczym współzawodnictwie socjalistycznym leży gwarancja coraz szybszego naszego marszu ku lepszej przyszłości“.

BOLESŁAW BIERUT

## EKONOMIKA ŻYWIENIA

# Normowanie produkcji i konsumpcji mięsa i tłuszczu w zakładach żywienia zbiorowego

W listopadzie ub. r. Minister Handlu Wewnętrznego wydał zarządzenie normujące strukturę produkcji dań typu obiadowego oraz zakąsek w stołówkach pracowniczych, akademickich i w zakładach żywienia zbiorowego otwartych i społecznych. Określona tym zarządzeniem struktura produkcji obowiązuje w dalszym ciągu i dlatego wydaje się słuszne krótkie jej omówienie.

Kształtowanie się struktury produkcji w zakładach żywienia wpływało z sytuacji w dziedzinie surowców. W pierwszym rządzie decydowały tutaj warunki zaopatrzenia w mięso i tłuszcz. W związku z tym właśnie utrzymano poniedziałkowy dzień bezmięsny, czwartkowy dzień o asortymencie dań półmięsnych typu obiadowego oraz jeden dzień rybny. Na tej zasadzie zbudowana struktura produkcji w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego winna przedstawiać się następująco: dania mięsne 50%, dania półmięsne 16%, dania rybne 16% i dania inne 18%. Struktura ta, ilość konsumentów oraz receptura, określająca wagę porcji dania mięsnego i półmięsno, są podstawą do opracowania jadłospisów wzorcowych na dania typu obiadowego w zakładach zamkniętych. Jadłospisy te, opracowane na okres np. dekady, pozwalają na ustalenie norm surowców koniecznych do wykonania planu żywienia dekadowego, miesięcznego i kwartalnego nie tylko na mięso i tłuszcz, lecz również i na inne surowce.

Na obecnym etapie miesięczne normy przydziału mięsa i tłuszczu są limitowane i dlatego określone limity muszą być uwzględniane przy opracowaniu jadłospisów wzorcowych.

Jadłospisy wzorcowe, przystosowane do sezonowych możliwości zaopatrzenia, mające być podstawą żywienia w zakładach zamkniętych, powinny zabezpieczyć urozmaicenie potraw oraz doprowadzenie wszystkich składników odżywczych w ilości i stosunku potrzebnym dla regeneracji organizmu. Wartości odżywcze, a w pierwszym rządzie energetyczne, winny być przystosowane do wydatkowania energii przy wykonywaniu pracy zawodowej. Ilość dań typu obiadowego pomnożona przez normę surowca na 1 danie określa zapotrzebowanie na poszczególne rodzaje surowców.

Co do zakładów żywienia zbiorowego o charakterze otwartym, które nazywać będziemy zakładami gastronomicznymi, to podstawą do ustalenia zaopatrzenia w mięso, tłuszcz i inne surowce nie może być ani ilość konsumentów (która w zasadzie nie jest znana), ani też norma przydziału miesięcznego na jednego konsumenta, lecz plan obrotów poszczególnych zakładów, a w szczególności wysokość udziału produkcji własnej w obrocie ogólnym.

Podstawą dla opracowania planu produkcji w zakładach gastronomicznych będzie struktura produkcji oraz opracowane przy jej uwzględnieniu, jadłospisy dekadowe. Jadłospisy te posłużą również do określenia wysokości norm surowcowych. Udział poszczególnych dań produkowanych na podstawie obowiązującej receptury winien być tak ustawiony, aby zachowana została nie tylko struktura produkcji, lecz również aby nie przekroczono średniej, obowiązującej normy surowcowej na jedno danie, szczególnie zaś surowców reglamentowanych.

Plan zaopatrzenia dekadowy, miesięczny i kwartalny, w zależności od pory roku i stojących do dyspozycji surowców opracowany zostaje na podstawie ilości dań typu obiadowego w poszczególnych kategoriach i typach zakładów oraz normy surowcowej na jedno danie.

Należy tutaj przypomnieć, że w bezmięsne dni poniedziałkowe zakazem produkcji objęte są wszystkie rodzaje i gatunki mięsa, a więc mięso wołowe, wieprzowe, baranie, drób, dziczyzna, króliki itd. z wyjątkiem koniny i ryb. Wyjątek co do koniny tłumaczy się tym, że surowiec ten jest produktem podstawowym w zakładach tatarskich i w razie wprowadzenia tam poniedziałkowego dnia bezmięsnego, zakłady te musiałyby w poniedziałek być zamknięte. W czwartki zezwala się bez ograniczenia na podawanie potraw z drobiu, dziczyzny, królików oraz koniny (tej ostatniej w zakładach tatarskich), natomiast z wszystkich innych rodzajów mięsa zezwala się jedynie na produkcję potraw półmięsnych, to jest takich, w których mięso nie stanowi więcej niż 50% surowców zużytych do danej potrawy półmięsnej.

Zasada dnia bezmięsnego i półmięsnego winna być utrzymana nadal w całości z tym, iż wycofaniu potraw mięsnych towarzyszyć powinno nadal zapewnienie szerokiego asortymentu posiłków opartych na takich artykułach jak ser, twaróg, jaja, ryby, mleko, strączkowe itp. Równocześnie zapewnić należy szeroki asortyment dań wyprodukowanych z jarzyn, owoców, mąki i jej przetworów.

Ilość potrzebnego mięsa i tłuszczu w zakładach gastronomicznych określa plan produkcji własnej oraz obowiązująca struktura produkcji, przy jednoczesnym przestrzeganiu ustalonej średniej normy mięsa i tłuszczu na jedno danie typu obiadowego oraz zakąski.

## Struktura produkcji posiłków

Struktura produkcji posiłków powinna przedstawiać się następująco:

**Zupy:** 47% sporządzonych na wywarze z kości, 28% sporządzonych z jarzyn i mąki, 15%

sporządzonych z mleka i owoców, 10% sporządzonych na ekstraktach.

**Drugie dania typu obiadowego:** 28% dań, w których mięso jest surowcem zasadniczym; 19% — w których mięso stanowi do 50% wszystkich surowców danej potrawy; 7% — w których zasadniczym surowcem jest ryba; 19% — w których zasadniczym surowcem jest mąka lub jej przetwory; 17% — w których zasadniczym surowcem są jarzyny i 10% — w których występują inne surowce.

Odstępstwo od przedstawionej struktury produkcji dań typu obiadowego jest dopuszczalne w wagonach restauracyjnych, ze względu na szczupłość zaplecza. W wagonach restauracyjnych zezwolono na produkcję potraw z mięsa i drobiu w ilości 85% ogólnej ilości drugich dań typu obiadowego.

Jeśli chodzi o zakąski mięsne, to ilość ich nie może przekroczyć 47% ogólnej ilości zakąsek zaplanowanych w zakładach gastronomicznych.

Średnia norma mięsa i tłuszczu na jedno danie typu obiadowego przedstawia się zatem następująco: 1. Zupy: a) sporządzone na wywarze z kości do 50 g, tłuszczu do 5 g; b) inne rodzaje zup — tłuszcz do 10 g; 2. Drugie dania: a) na jedną potrawę półmiesną — mięsa do 50 g z kością na surowo; b) średnie zużycie mięsa na jedno danie mięsne i półmiesne nie może w żadnym wypadku przekroczyć 100 g z kością na surowo; c) tłuszcz na drugie danie mięsne i półmiesne — do 15 g; d) tłuszcz na jedno danie jarskie lub mączne — do 20 g; 3. Zakąski: a) mięso lub wędliny na jedną przekąskę mięsna — najwyżej do 50 g; b) średnie zużycie mięsa i wędlin do produkcji zakąsek mięsnych nie może w żadnym wypadku przekroczyć średnio 50 g mięsa z kością na surowo; c) tłuszcz średnio na jedną przekąskę — do 3 g.

Nowa receptura potraw mięsnych typu obiadowego przewiduje mięso w ilości 50 g, 100 g i 150 g. W wyjątkowych daniach, jak np. golonka, sztuka mięsa z kością — dopuszczalna waga potrawy mięsnej do 200 g. W żadnym jednak wypadku średnia ilość mięsa z kością na surowo, na jedną potrawę mięsna i półmiesna nie może przekraczać 100 g.

W związku z powyższym dzienny jadłospis dań typu obiadowego, musi być tak ułożony, aby średnia ważona ilość dań mięsnych i półmiesnych i zużytego do ich produkcji mięsa wg receptury nie przekroczyła 100 g mięsa na surowo.

Struktura asortymentu przydzielonego dla zakładów gastronomicznych mięsa i tłuszczu zostaje utrzymana bez zmian.

### Nowe zarządzenia — normujące konsumpcję mięsa i tłuszczu

Omówione wyżej normowanie produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, zamkniętych i otwartych nie uregulowało w dostatecznej mierze zużycia mięsa i tłuszczu i dlatego należało przystąpić, niezależnie od unormowa-

nia produkcji, również do unormowania konsumpcji mięsa i tłuszczu. Dały temu wyraz ostatnie zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego, a mianowicie: zarządzenie Nr 196 z dnia 24 marca 1952 r. w sprawie normowania konsumpcji mięsa i tłuszczu w zakładach gastronomicznych, zarządzenie Nr 196 z tegoż dnia w sprawie normowania konsumpcji mięsa i tłuszczu w stołówkach akademickich oraz zarządzenie Nr 200 z dnia 23 marca 1952 r. w sprawie normowania konsumpcji mięsa i tłuszczu w stołówkach pracowniczych. Do zarządzeń tych opracowane zostały instrukcje.

Zanim przystąpimy do omówienia poszczególnych zarządzeń — należałoby naświetlić ogólną sytuację, istniejącą obecnie w zakresie mięsa i tłuszczu. W pierwszym rzędzie podkreślić tutaj należy istnienie dysproporcji między produkcją przemysłową a rolną, co ma podłoże w nienadążaniu produkcji rolnej za przemysłową. Produkcja przemysłu socjalistycznego, państwowego i spółdzielczego przewyższyła poziom założony Planem 6-letnim: w roku 1950 o blisko 8%, w 1951 — o blisko 13%. W roku 1952 przewiduje się przekroczenie o 16,8%. Rozwój natomiast produkcji rolnej jest znacznie słabszy, gdyż wprowadzie w r. 1950 wykończenie było wyższe od założeń Planu 6-letniego, natomiast w r. 1951 było niższe od osiągnięć roku 1950 o 4,4% a od założeń na rok 1951 o około 5%.

Specjalnie silny spadek produkcji nastąpił w dziedzinie hodowli zwierząt. Przyczyny spadku produkcji rolnej są różne a więc; wyjątkowo niesprzyjające warunki klimatyczne (posucha), brak sił roboczych na wsi w okresie specjalnego nasilenia prac w polu, zacofanie techniczne. Daleko posunięte rozdrobnienie gospodarstw rolnych nie daje możliwości stosowania zdobyczy technicznych w dziedzinie mechanizacji oraz w ogóle właściwego wykorzystania zdobyczy agrotechniki. Drobnotowarowy charakter naszej gospodarki rolnej powoduje małą towarowość wsi a więc małą podaż produktów rolniczych do wymiany, co bezpośrednio powoduje dodatkową trudność w dostawie artykułów rolnych ze wsi do miasta. Podkreślić tu należy również brak dostatecznych bodźców natury ekonomicznej, które skłoniłyby chłopów do wymiany nadwyżek produkcji rolnej i przez to zmieniły niską towarowość wsi. Jeśli jeszcze uwzględnimy, że wzrost produkcji przemysłowej, pomimo równoczesnego wzrostu wydajności pracy, powoduje znaczny przyrost zatrudnienia — to jasne jest, iż luki w realizacji pewnego wycinka planu państwowego, a w szczególności na odcinku zaspokojenia potrzeb konsumpcyjnych klasy pracującej w artykule spożywcze, spowodować musi trudności na rynku. Dodajmy tutaj, że przyrost zatrudnienia w sektorze socjalistycznym poza rolnictwem w latach 1948 — 1952 osiągnął w ciągu tych pięciu lat 2.536.000 — a więc liczbę równą mniej więcej ilości wszystkich zatrudnionych w roku 1947. Zatrudnienie w roku 1952 wyniesie 5.737.000, a więc — 23,6% ogółu ludności.

Jasną jest rzeczą, że temu wzrostowi zatrudnienia towarzyszy wzrost zdolności nabywczej ludności, której z kolei odpowiadać musi wzrost możliwości pokrycia potrzeb na artykuły przemysłowe i spożywcze.

Rozumiemy więc, że niewykonanie planu produkcji rolnej musiało stworzyć trudności w dziedzinie zaopatrzenia w produkty rolne, a w pierwszym rzędzie w produkty hodowli zwierzęcej. Partia i Rząd przedsięwzięły natychmiast cały szereg akcji w kierunku wzmożenia produkcji rolnej, a w szczególności — hodowlanej. W ślad więc za akcją uświadamiającą poszła bardzo realna zachęta materialna, jak: podwyższona cena skupu żywca, dodatkowe premie za kontraktacje i punktualne dostawy, zagwarantowanie dostaw artykułów reglamentowanych, jak: żelazo, cement, węgiel itp. Akcja prowadzona przez Partię i Rząd daje bezsprzecznie pozytywne wyniki i przyczynia się do całkowitej likwidacji niedoborów, lecz wymaga pewnego czasu, koniecznego dla zwiększenia pogłowia zwierząt rzeźnych.

Niezależnie od wielkiej akcji na odcinku mięsny, następuje z nakazu Partii i Rządu likwidacja marnotrawstwa w dziedzinie odpadków pokonsumpcyjnych we wszystkich typach zakładów żywienia zbiorowego. Akcja ta daje poważne rezultaty i dziś już jest bezsporne, że w roku bieżącym ilość tuczników wyżywionych odpadkami pokonsumpcyjnymi uda się doprowadzić do kilkudziesięciu tysięcy.

Istnieje zatem zupełna pewność wyjścia z przejściowych trudności w dziedzinie zaopatrzenia w mięso i tłuszcz, niemniej jednak sytuacja obecna stwarza konieczność daleko posuniętych oszczędności na tym odcinku oraz konieczność jak najbardziej racjonalnej i słusznej dystrybucji, która zapewniłaby mięso i tłuszcz w pierwszym rzędzie dla pracujących. Dystrybucję taką zapewnia wprowadzenie systemu bonowego. Niezależnie od przydziału mięsa i tłuszczu na podstawie zaopatrzenia bonowego, pewna ilość zatrudnionych korzysta z dodatkowego przydziału mięsa w stołówkach pracowniczych. Podkreślamy, że zasadniczym zaopatrzeniem w mięso i tłuszcz jest zaopatrzenie bonowe. Żywienie w stołówkach ma jedynie charakter uzupełniający, z którego korzysta jedynie pewna ilość zatrudnionych. Nie ulega więc żadnej wątpliwości, że zapewnienie przydziału dodatkowego mięsa i tłuszczu w stołówce stwarza pewnego rodzaju uprzywilejowanie dla korzystających ze stołówek w stosunku do tych, którzy z nich nie korzystają. To uprzywilejowanie stało się powodem żywiołowego wzrostu konsumentów w stołówkach pracowniczych, przy czym już w roku 1951 ilość żywionych w stołówkach przekroczyła przeszło o 100% założenia Planu 6-letniego na tym odcinku.

Sytuacja w dziedzinie mięsa i tłuszczu oraz wynikający z tego postulat oszczędności, spowodowały konieczność opanowania żywiołowego wzrostu nowotworzonych stołówek i wzrostu ilości żywionych w stołówkach już istniejących. Z tego też powodu obowiązuje nadal za-

ządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego, zakazujące otwierania nowych stołówek lub też powiększania ilości żywionych w stołówkach już istniejących, bez uprzedniego uzyskania zgody Ministra.

### Uregulowanie konsumpcji mięsa i tłuszczu w stołówkach akademickich

Wróćmy teraz do spraw wydanych ostatnio zarządzeń. Zarządzenie Nr 200 z dnia 23 marca rb. normuje konsumpcję w stołówkach pracowniczych, a zarządzenie Nr 197 z dn. 24 marca br. konsumpcję w stołówkach akademickich. Podstawą do uregulowania konsumpcji mięsa i tłuszczu w stołówkach akademickich są następujące zasady: 1) sprzedaż posiłków obiadowych odbywa się jedynie na podstawie wykupionych kart abonamentowych. 2) sprzedaż kart abonamentowych odbywać się będzie między 12 — 15 każdego miesiąca. 3) studenci obowiązani są przy wykupie karty złożyć kupony na 1 kg mięsa miesięcznie. 4) na podstawie złożonego kuponu mięsnego następuje przydział mięsa przez Radę Narodową w ilości 1,10 kg oraz 0,9 kg tłuszczu z puli żywienia zbiorowego oraz 1 kg z puli sprzedaży bonowej. 5) studenci, korzystający ze śniadań, względnie kolacji lub śniadań i kolacji łącznie, obowiązani są do składania kuponów tłuszczowych w ilości 0,3 kg na jednego żywionego miesięcznie. 6) na podstawie złożonego kuponu tłuszczowego Rada Narodowa przydziela 0,3 kg tłuszczu z puli sprzedaży bonowej. 7) stołówka jest obowiązana do sporządzania 10% obiadów pozaabonamentowych bezmięsnych. 8) Rada Narodowa przydzieli po 0,70 kg tłuszczu na obiady jednodaniowe bezmięsne pozaabonamentowe. 9) ilość bezmięsnych, jednodaniowych obiadów ustala się w ten sposób, że ilość wykupionych abonamentów miesięcznych jest bazą, do której dolicza się 10%. 10) na dania śniadaniowe należałoby sprzedawać karty abonamentowe, względnie wydawać poświadczenia odbioru kuponu tłuszczowego. Poświadczenie winno zawierać odpowiednią ilość kuponów dziennych, których wycięcie upoważniałoby do zakupu śniadania i kolacji w tym wypadku, jeśli student nie wykupił śniadaniowej karty abonamentowej.

Żywienie pracowników obsługi stołówki pracowniczej i akademickiej odbywa się na identycznych warunkach, na jakich żywienia są konsumenci typowi, to znaczy, że albo korzystają oni z posiłków jednodaniowych bez zwrotu kuponów, albo też konsumują obiad dwudaniowy przy zwrocie odpowiedniej ilości kuponów mięsnych, jeśli w stołówce nastąpił wzrost przydziału mięsa i tłuszczu, wskutek zwrotu kuponów mięsnych przez konsumentów.

### Unormowanie konsumpcji w społecznych zakładach żywienia

Unormowanie konsumpcji dań mięsnych w społecznych zakładach żywienia zbiorowego, jak szpitale, prewentoria, sanatoria, internaty, wczasy itp. odbywa się na warunkach dotychczasowych, to znaczy, że konsumenci zawodo-

wo czynni nie zwracają kuponów mięsno-tłuszczowych, natomiast zawodowo nieczynni zwracają kupony mięsne w ilościach, określonych uprzednio wydanym zarządzeniem. Pracownicy obsługi społecznych zakładów żywienia zbiorowego w razie korzystania z jednodaniowego posiłku obiadowego kuponów mięsnych nie zwracają, natomiast w wypadku korzystania z posiłków dwudaniowych o większym zużyciu mięsa niż 1,10 kg miesięcznie składają kupony mięsne w ilości odpowiadającej powiększonej konsumpcji mięsa, przy czym konsumpcja ta nie może w żadnym wypadku przekraczać 1 kg. Rady Narodowe przydzielają będą na każdego pracownika obsługi w społecznych zakładach żywienia zbiorowego po 1.10 kg mięsa i 0,7 kg tłuszczu z puli żywienia zbiorowego oraz ilość odpowiadającą złożonym kuponom mięsnym z puli sprzedaży bonowej.

### Unormowanie konsumpcji w zakładach gastronomicznych

Konsumpcja mięsa i tłuszczu w zakładach gastronomicznych nie była dotychczas regulowana co do ilości spożytego mięsa przez konsumenta. Wobec unormowania tej sprawy w zakładach zamkniętych, nie byłoby słuszne uprzywilejowanie konsumentów zakładów gastronomicznych przez dopuszczenie konsumpcji niczym nieograniczonych ilości mięsa. Ponieważ z wyżywienia w zakładach gastronomicznych korzystają w przeważającej ilości ludzie posiadający bony mięsno-tłuszczowe, więc pobieranie od nich kuponów przy konsumpcji dań mięsnych jest w zupełności słuszne. W zakładach gastronomicznych jadają jednak również i ludzie nie dysponujący wolnymi kuponami mięsnymi, którzy powinni mieć możliwość spożycia dania mięsnego bez zwrotu kuponu. Mają oni możliwość spożycia w zakładzie gastronomicznym dodatkowej ilości mięsa poza zaopatrzeniem bonowym, lecz po zastosowaniu narzutu dodatkowego dla potraw mięsnych i półmięsnych. Stosowanie narzutu umożliwi pokrycie różnic powstałych między podwyższoną ceną skupu żywca a obniżoną ceną mięsa.

Sprzedaż dań mięsnych w zakładach gastronomicznych odbywa się zatem według dwu zasad. Pierwsza zasada polega na tym, że konsument po złożeniu kuponu mięsnego, odpowiadającego wadze mięsa zużytego do potrawy mięsnej, płaci za danie mięsne cenę dotychczasową. Druga zasada polega na tym, że konsument nie składający kuponu mięsnego, płaci za danie mięsne cenę podwyższoną o narzut dodatkowy. Narzut dodatkowy oblicza się w ten sposób, że do ceny obowiązującej obecnie dolicza się dodatek w wysokości 100% kosztów mięsa i tłuszczu obliczonego po cenie detalicznej. Ceny oraz wysokość narzutu ustala Wojewódzka Komisja Cennikowa. W cennikach wojewódzkich określone zostały: cena dania mięsnego w wysokości obowiązującej przy zwrocie kuponu mięsnego oraz wysokość narzutu, jaki stosowany będzie w wypadku niezłożenia kuponu przez konsumenta. Wybór formy zakupu

dań mięsnych na zasadzie zwrotu kuponu lub dopłaty narzutu pozostawiono konsumentowi.

Co do przekąsek mięsnych nadmienić należy, że sprzedaż odbywa się jedynie z doliczeniem narzutu, którego wysokość równa się cenie detalicznej zawartego w przekąsce mięsa. Do tłuszczu zawartego w przekąsce narzutu nie dolicza się. Nie stosuje się zwrotu kuponów ani doliczania narzutu przy sprzedaży zup sporządzonych na mięsie. Nie podlegają również narzutowi dodatki uzupełniające do potrawy mięsnej, jak np. kapusta, makaron, buraczki, itp. mimo tego, że zawierają tłuszcz.

Pod pojęciem mięsa obciążonego narzutem lub obowiązkiem zwrotu kuponu mięsnego rozumieć należy: mięso wieprzowe, wołowe, baranie, cielęce oraz koninę, zużyte do produkcji drugiego dania mięsnego typu obiadowego, względnie przekąski. Sprzedaż dań: z drobiu, królików, dziczyzny i ryb jest wolna zarówno od obowiązku zwrotu kuponów mięsnych, jak i od obciążeń z tytułu narzutu. Z wyrobów wędliniarskich nie zostały objęte obowiązkiem zwrotu kuponów lub stosowania narzutu kaszanka i salceson krwisty.

Kwoty z narzutu dodatkowego odprowadzane będą na rachunek budżetu centralnego. Odbywa się to w ten sposób, iż zakłady przekazują narzut łącznie z utargiem na rachunek dotychczasowy. Rozliczenie narzutu następuje dekadowo przez właściciela rachunku bankowego, natomiast przekazanie narzutu na rachunek budżetu centralnego nastąpi najpóźniej w 5 dni po zakończonej dekadzie. Zakłady nieuspołecznione przekazują narzut do Wydziałów Finansowych przy właściwych radach narodowych do piątego dnia po zakończeniu dekady.

W związku z wprowadzeniem sprzedaży dań mięsnych przy zwrocie kuponów mięsnych przystosowano wagę porcji mięsa na surowo do wagi określonej w kuponach. Opracowana nowa receptura przewiduje potrawy mięsne o wadze 50 g, 100 g i 150 g. Pomimo wprowadzenia porcji 150-gramowej, średnia waga mięsa jednej porcji dania mięsnego i półmięsnego nie może przekraczać 100 g na surowo z kością.

### Zmiany w ewidencjonowaniu produkcji i obrotu

W związku z nowowprowadzoną zasadą sprzedaży dań mięsnych i przekąsek w zakładach gastronomicznych, powstała konieczność wprowadzenia pewnych zmian w dotychczasowym ewidencjonowaniu produkcji i obrotu w zakładach. Na obowiązujące dotychczas druk rozliczeniowe naniesiono pewne zmiany, dotyczące: a) jadłospisu, b) bloczka kelnerskiego, c) rachunku dla konsumenta (paragonu), d) raportu bufetu, e) zestawienia utargów kelnerskich, f) raportu rozchodu kuchni z potraw mięsnych, g) arkusza ilościowego rozliczenia kuchni z pobranych surowców, h) raportu rozbioru mięsa, i) karty kalkulacyjnej. Poza tym wprowadzono dodatkowy arkusz okresowych rozliczeń masy mięsno-tłuszczowej. Technika wypełniania ww. arkuszy była przedmiotem specjalnego instruktora.

## Zasady przydziału mięsa przez rady narodowe

Zakłady gastronomiczne obowiązane są wyliczyć się przed właściwą radą narodową z pobranego mięsa i tłuszczu: bezpośrednio, jeżeli są przedsiębiorstwem jednozakładowym (np. zakłady podległe CZPU „Orbis“) lub też za pośrednictwem swego przedsiębiorstwa (np. zakłady podległe CZPG, jeżeli prowadzone są przez terenowe przedsiębiorstwo). Obowiązki rozliczenia podlegają: a) ilości mięsa zawartego w daniach mięsnych i półmiesnych sprzedawanych za zwrotem kuponów oraz ilości otrzymanych od konsumentów kuponów mięsnych; b) ilości mięsa i tłuszczu zawartego w daniach mięsnych, półmiesnych i przekąskach sprzedawanych z narzutem dodatkowym; c) wysokość zainkasowanego narzutu dodatkowego, który zakłady odprowadzają na rachunek budżetu centralnego.

Restauracje kat. S, wagony restauracyjne, bufety wagonowe, bufety na statkach oraz zakłady gastronomiczne prowadzone przez CZ Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, jak również zakłady gastronomiczne nieuspołecznione prowadzą sprzedaż dań mięsnych typu obiadowego oraz przekąsek mięsnych jedynie z zaliczeniem narzutu dodatkowego i dlatego obowiązane są jedynie do rozliczenia się z ilości mięsa i tłuszczu zawartego w daniach mięsnych, półmiesnych i przekąskach, sprzedawanych z narzutem dodatkowym. Zakłady te obowiązane są również do wyliczenia się z wysokości zainkasowanego narzutu oraz do przedstawienia Wydziałom Handlu Prezydium RN, iż zainkasowany narzut został w całości odprowadzony na rachunek budżetu centralnego w terminie określonym przez Ministerstwo Finansów.

Zakłady gastronomiczne, które prowadzą sprzedaż dań mięsnych, półmiesnych i przekąsek mięsnych na podstawie pobierania kuponów mięsnych względnie narzutów dodatkowych, obowiązane są, niezależnie od rozliczenia się z zainkasowanego narzutu, rozliczyć się również z pobranych od konsumentów kuponów mięsnych.

Przydział mięsa i tłuszczu dla uspołecznionych zakładów gastronomicznych przez właściwe rady narodowe odbywa się zgodnie z trybem przewidzianym w Instrukcji Nr 10 Ministra Handlu Wewnętrzznego z dnia 24 listopada 1951 r. w sprawie norm mięsa i tłuszczu dla zakładów żywienia zbiorowego o charakterze otwartym i zamkniętym. Zgodnie z tym zarządzeniem zakłady gastronomiczne obowiązane są do wypełnienia arkuszy określającego zapotrzebowanie, przy czym podstawą do określenia wysokości zapotrzebowania mięsa i tłuszczu jest plan produkcji dań typu obiadowego oraz przekąsek z zachowaniem obowiązującej struk-

tury i średniej normy mięsa z kością na surowo, a mianowicie dla drugich dań typu obiadowego 100 g, zaś dla przekąsek 50 g. Przydział mięsa następuje pod warunkiem złożenia rozliczenia zużytej masy mięsno-tłuszczowej za okres uprzedni, z którego wyniknie wykorzystanie mięsa i tłuszczu zgodnie z planem produkcji, strukturą produkcji i średnią normy mięsa na jedno danie, przy równoczesnym złożeniu radzie narodowej rozliczenia z zainkasowanego narzutu dodatkowego oraz pobranych kuponów mięsnych.

Technika przydziału jest następująca: 1) rada narodowa przydziela na dekadę (lub tydzień) zaliczkowo masę mięsa i tłuszczu w oparciu o złożone zapotrzebowanie, wyprowadzone z dekadowego planu produkcji, jej struktury oraz średniej normy na jedną potrawę mięsną, dodając do tego ilość mięsa i tłuszczu jako zabezpieczenie trzydniowego remanentu; 2) zakład gastronomiczny wzgl. przedsiębiorstwo przedkłada pierwszego dnia po ukończeniu dekady (lub tygodnia) wydziałowi handlu przy Prezydium właściwej rady narodowej: a) rozliczenie z bonów, naklejonych na arkusze z zestawieniem łącznej wagi mięsa określonej przez kupony, b) zestawienie wpłaconych na rachunek budżetu centralnego sum zainkasowanego narzutu dodatkowego z równoczesnym podaniem wagi mięsa i tłuszczu, do której odnosi się suma narzutu; 3) w wypadku, jeśli waga mięsa i tłuszczu wynikająca z rozliczenia narzutu dodatkowego i zestawienia pobranych kuponów pokrywa się z przydzieloną masą mięsa i tłuszczu, a remanent trzydniowy pozostaje nienaruszony w zakładzie gastronomicznym, rada narodowa przydziela na następną dekadę pulę mięsa i tłuszczu, wynikającą z dekadowego planu produkcji; 4) w wypadku, jeśli waga mięsa i tłuszczu wynikająca z rozliczenia narzutu dodatkowego i zestawienia pobranych kuponów mięsnych jest większa od przydzielonej zaliczkowo, wówczas rada narodowa powiększy o ujawnioną różnicę przydział mięsa i tłuszczu na następną dekadę, uwzględniając jednocześnie trzydniowy remanent; 5) jeśli waga mięsa i tłuszczu wynikająca z rozliczenia narzutu dodatkowego i zestawienia pobranych kuponów mięsnych jest mniejsza od przydzielonej zaliczkowo, wówczas rada narodowa winna zmniejszyć o ujawnioną różnicę przydział mięsa i tłuszczu na następną dekadę, uwzględniając jednocześnie remanent 3-dniowy.

Realizacja zadań, postawionych obecnie przed zakładami gastronomicznymi, ma bardzo poważne znaczenie dla gospodarki w dziedzinie mięsa i tłuszczu i dlatego cały aktyw pracowników tych zakładów winien włączyć się czynnie do tej akcji, aby zapewnić jej jak najlepsze wyniki.

**HENRYK KOMITAU**



# Mobilizujemy siły do wygrania walki o obniżkę kosztów

Rok 1951 w zakresie walki o obniżkę kosztów własnych przyniósł zasadniczy przełom. Polskie masy pracujące w pełni zrozumiały tę prostą prawdę, że tempo naszego marszu naprzód uzależnione jest w dużym stopniu od wygospodarowania nowych środków finansowych, tj. od wykonania planu akumulacji. Dlatego też we wszystkich dziedzinach gospodarki narodowej trwała w 1951 r. nieustanna mobilizacja sił mająca na celu uzyskanie nowych oszczędności w drodze obniżenia kosztów własnych i wyeliminowania wszelkich źródeł marnotrawstwa.

Klasa robotnicza, przodująca siła naszego narodu, pracujące chłopstwo i inteligencja pracująca rozumiejąc swoje historyczne zadania nie szczędzą sił, aby wydzwignąć kraj nasz z wiekowego zacofania. Miarą ogromnego wysiłku włożonego w realizację zadań drugiego roku Planu 6-letniego jest wskazana przez prezydenta B. Bierutą w orędziu noworocznym ogólna suma nakładów inwestycyjnych w 1951 r. we wszystkich dziedzinach naszej społeczności gospodarki narodowej, wynosząca 25 miliardów złotych, co stanowi przeciętnie tysiąc złotych na jednego mieszkańca. „Jest to więcej nawet — stwierdził prezydent B. Bierut — niż wyniosły inwestycje planowe za cały okres pierwszego naszego planu 3-letniego, to jest za lata 1947—1949... choć wiemy, że i w ciągu tamtych trzech lat nasz wkład w odbudowę i rozbudowę gospodarki narodowej nie miał sobie równego w gospodarce polskiej okresu kapitalistycznego“.

Czyż byłyby możliwe do wydatkowania tak wielkie nakłady na cele inwestycyjne, gdyby nie zostały wyzyskane nowe źródła pokrycia tkwiące wewnątrz naszej gospodarki, w formie zwiększonej akumulacji. Z tych właśnie względów walka o wykonanie zaplanowanej akumulacji, co jest związane ze wzrostem wydajności pracy i obniżką kosztów własnych, redukcja wszelkich zbędnych wydatków, przestrzeganie w pełni dyscypliny finansowej i zasady gospodarności — stać się musi nienaruszalnym prawem naszej gospodarki socjalistycznej. Dalsza obniżka kosztów własnych stanowi jedno z węzłowych zadań gospodarczych na rok 1952. „Wykonaliśmy pomyślnie i z nadwyżką — powiedział m. in. we wspomnianym już orędziu noworocznym prezydent B. Bierut — 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, pomnażając jej siły“. Z uwagi na kluczowe znaczenie roku bieżącego dla wykonania całości Planu 6-letniego, walka o obniżkę kosztów stanowi tym istotniejsze zadanie.

Kolektyw pracowniczy zbiorowego żywienia pionu ZSS w roku ubiegłym wykazał pełne zrozumienie znaczenia obniżki kosztów własnych. W wyniku przeprowadzonej mobilizacji w całym pionie ZSS koszty własne zostały obniżone o 17% w porównaniu z 1950 r. Trzeba

podkreślić, że główne nasilenie walki o obniżkę kosztów osobowych, podstawowej pozycji kosztów administracyjno - rzeczowych, przypadło właśnie na rok 1951. Zadanie to zostało na ogół pomyślnie wykonane. Ustalony planem na rok 1951 wskaźnik wydajności pracy dla zakładów otwartych — zakładający likwidację przerostów personalnych — na zł 47.822 rocznie w skali ogólnokrajowej na jednego pracownika został wykonany w 104,1%, a wskaźnik wydajności pracy dla zakładów zamkniętych ustalony planem na rok 1951 na zł 19.564 został wykonany w 121,1%. Koszty osobowe w zakładach otwartych w 1950 r. wynosiły 18,43% w stosunku do ogólnego obrotu, a w roku 1951 (za okres od 30.9.) zostały obniżone do 14,65% w stosunku do obrotu, przy czym charakterystyczne jest, że jeszcze za okres I kwartału 1951 r. wynosiły one 17,78%, zmniejszając się za okres I półrocza 1951 r. do 16,86%. Podobnie zniżkowo kształtowały się koszty osobowe w stołówkach. W roku 1950 koszty osobowe w stołówkach wynosiły 30,47% w stosunku do obrotu (obrotem w stołówkach są wpłaty konsumentów za surowiec), za okres I kwartału 1951 r. koszty te zostały obniżone do 27,76%, a za okres 9 miesięcy 1951 r. do 25,54%. Obowiązuje nas na odcinku etatów, a więc i kosztów osobowych nadal jak najwyższa czujność tym bardziej, że w roku 1951 cztery województwa nie wykonały ustalonego planem wskaźnika wydajności pracy w zakładach otwartych i pięć województw w zakładach zamkniętych.

## Zadania na rok 1952

Plan pionu ZSS na rok 1952 ustala wskaźnik kosztów operacyjnych (administracyjno - rzeczowych) w zakładach otwartych na 26,05% w stosunku do ogólnego obrotu, a w zakładach zamkniętych (stołówki i bufety przyzakładowe) na 38,6% (w stołówkach w stosunku do kosztów surowca). Wskaźnik obniżki kosztów własnych w 1952 r. — zarówno w zakładach otwartych, jak i w zamkniętych — wynosi 4,1% w stosunku do roku ubiegłego. W porównaniu z 1951 r. zadania aparatu zbiorowego żywienia pionu ZSS w zakresie obniżki kosztów są nieco mniejsze, co nie oznacza, że są one mniej mobilizujące, gdyż równocześnie z całą ostrością stoi przed naszym aparatem zadanie podniesienia poziomu zakładów i poprawienia jakości ich pracy. Deficytowość gospodarki zakładów otwartych spowodowała w latach ubiegłych osłabienie czujności zarządów spółdzielni w odniesieniu do poziomu zakładów, a w licznych nawet wypadkach nieprzestrzeganie elementarnych wymagań w zakresie higieny i estetyki.

Niektórzy spośród pracowników zakładów zadają pytanie, czy można pogodzić w praktyce walkę o poprawienie jakości pracy zakładów i podniesienie ich poziomu z równoczesną dalszą obniżką kosztów. Aby na to pytanie odpowiedzieć w sposób nie pozostawiający żadnych wątpliwości, trzeba uprzednio wyjaśnić, co rozumiemy pod określeniem — poprawienie jakości i podniesienie poziomu zakładów. Pod

tym określeniem rozumiemy przede wszystkim lepsze i bardziej staranne przyrządzanie posiłków i przekąsek, wzbogacenie asortymentu dań gorących i zimnych, podniesienie poziomu zakładów pod względem czystości, higieny i estetyki oraz podniesienie kultury obsługi. Realizacja tego zadania uzależniona jest głównie od postawy aparatu zbiorowego żywienia, od dbałości personelu zakładów o interes i potrzeby konsumenta oraz od podniesienia umiejętności fachowych personelu. Wygranie walki o jakość — musimy mieć tego pełną świadomość — spowoduje w konsekwencji uzyskanie wyższego wykonania planu produkcji i obrotu, a więc równocześnie ułatwi uzyskanie efektów w walce o obniżkę kosztów i wykonanie planu akumulacji. Uzyskanie wyższych obrotów stworzy nowe źródła środków finansowych, które całkowicie pokryją zwiększone nakłady na utrzymanie czystości, higieny i estetyki.

Wśród zarządów niektórych spółdzielni, a nawet wśród kierowników działów (sekcji) zbiorowego żywienia spółdzielni i kierowników zakładów są tacy, którzy nie zawsze w sposób właściwy rozumieją walkę o obniżkę kosztów. Oszczędność na ścierkach, na środkach do mycia, czyszczenia i szorowania, na niezbędnym drobnym sprzęcie kuchennym, nieuzupełnianie nakryć stołowych, szkła i porcelany, względnie też opóźnianie przeprowadzenia drobnych napraw i remontów, np. uszkodzonych trzonów kuchennych, kotłów i przewodów kanalizacyjno - wodociągowych, zaniedbywanie bielenia ścian w kuchni i w części gospodarczej zakładów — oto pozycje wydatków najczęściej podlegające ograniczeniu. Nie lekceważąc drobnych oszczędności, które możemy uzyskać dzięki czujności w zakresie wydatków na te cele, trzeba równocześnie pamiętać, że każdy warsztat pracy winien być wyposażony w to wszystko, co jest niezbędne. Nadmierne a więc nieuzasadnione ograniczenia jedynie tego rodzaju wydatków, jak wymienione przed chwilą, należy traktować jako złe rozumienie walki o obniżkę kosztów. Na zagadnienie kosztów trzeba spojrzeć z szerszego punktu widzenia, to znaczy bardziej wszechstronnie.

Dobry gospodarz — a takim wszak powinna być każda placówka gospodarki społecznej — z jednej strony wykazuje troskę o pozycję dochodów, a z drugiej strony dopilnowuje kluczowych grup wydatków. Z tego więc wniosek, że musimy zaostrzyć czujność w zakresie wykonania miesięcznych planów obrotu i produkcji. Zagadnienie rytmiczności wykonania planu bardzo często uchodzi naszej uwadze. Mobilizujemy siły zbyt późno i najczęściej wówczas dopiero, gdy wykonanie planu jest zagrożone. Jeśli kontrolować będziemy wykonanie planu co dekadę i w porę podejmiemy środki zaradcze, to zapewnimy wykonanie planu miesięcznego. Wykonanie planu produkcji i obrotu winniśmy kontrolować na wszystkich szczeblach struktury organizacyjnej pionu ZSS, tj. w zakładzie, w przedsiębiorstwie (a więc w spółdzielni w odniesieniu do wszystkich zakładów), w oddziale okręgowym w stosunku do wszystkich spółdzielni danego województwa i w Centrali. Stwierdzamy niejednokrotnie brak dba-

łości personelu zakładów o asortyment posiłków i przekąsek, o jego większe urozmaicenie oraz niewykorzystanie wszystkich możliwości zaopatrzeniowych celem rozszerzenia produkcji własnej. Przejawy te w konsekwencji ujemnie rzutują na wykonanie planu produkcji i na całość wykonania planu obrotu. Śmiało musimy korzystać ze zdecentralizowanych źródeł zaopatrzenia co pozwoli na wzbogacenie asortymentu dań.

Nie mogą więc istnieć żadne wątpliwości co do tego, że walka o obniżkę kosztów nie przeczy zupełnie możliwości równoczesnego poprawienia jakości pracy zakładów i podniesienia ich poziomu. Te dwa kluczowe zadania roku bieżącego wzajemnie się uzupełniają.

### Źródła nowych oszczędności

W pracy zakładów istnieją realne i konkretne możliwości dalszej obniżki kosztów własnych. Możliwości te istnieją przede wszystkim w niestannym podnoszeniu wydajności pracy. Plan pionu ZSS na rok 1952 ustala wskaźnik wydajności pracy w skali ogólnokrajowej rocznie w zakładach otwartych na zł 49.290 i w zakładach zamkniętych na zł 24.677. Konieczne jest większe niż dotychczas zróżnicowanie wskaźników wydajności pracy dla różnych typów zakładów, w ramach ustalonego planem wskaźnika dla spółdzielni, w zależności od charakteru zakładu, jego zdolności produkcyjnej, przelotowości i stanu jego wyposażenia (w zależności od stopnia mechanizacji pracy). W odniesieniu do zakładów, które nie wypracowują ustalonego planem dla danej spółdzielni wskaźnika wydajności pracy, powinniśmy przeanalizować przyczyny, które to powodują. Przez szersze wykorzystanie możliwości zatrudniania kobiet na półetatach (obowiązujące zarządzenia przewidują możliwości zatrudniania jedynie kobiet na półetatach), co zapewni zakładom potrzebny personel produkcyjny i obsługę kelnerską w godzinach największego nasilenia ruchu, możemy zlikwidować istniejące jeszcze przerosty personalne i ułatwić zakładom przekroczenie wskaźnika wydajności, zwłaszcza w niektórych typach zakładów, jak np. w cukierniach i kawiarniach.

Obok walki o wykonanie i przekroczenie ustalonego planem wskaźnika wydajności pracy, szczególną troską i kontrolą musimy otoczyć gospodarkę surowcową w zakładach. Istniejące jeszcze przecieki surowca i jego marnotrawstwo muszą być zdecydowanie likwidowane, gdyż stanowią jedną z przyczyn załamujących wykonanie planu akumulacji. W zakładach otwartych, koszty surowca i koszty towarów handlowych nie mogą przekroczyć — zgodnie z planem finansowym na rok 1952 — 62,5 proc. w stosunku do ogólnego obrotu. Niezbędne więc jest dopilnowanie przestrzegania receptur oraz usprawnienie rozliczenia kuchni z otrzymanego surowca i wyprodukowanych posiłków. Tępienie jakiegokolwiek złej woli i nadużyć na odcinku gospodarki surowcowej — stanowi nasz obowiązek wynikający z zabezpieczenia mienia socjalistycznego.

Dalsze źródło oszczędności — to właściwa gospodarka odpadkami użytkowymi i odpad-

kami pokonsumpcyjnymi oraz opakowaniem. Odpadki użytkowe jak kości, szkło, puszki, kapsle itp. powinniśmy skrzętnie gromadzić i odprowadzać do Centrali Odpadków. Najlepszym wykorzystaniem odpadków pokonsumpcyjnych jest rozwijanie tuczu trzody chlewnej. Konieczna jest większa niż dotąd kontrola na odcinku gospodarki odpadkami i opakowaniami, które b. często są zwracane z opóźnieniem, niczym nieusprawiedliwionym, a ponadto są w wielu wypadkach źle przechowywane.

Istnieją możliwości obniżki kosztów transportu przez usprawnienie systemu zaopatrzenia zakładów i zlikwidowanie zbędnych przebiegów środków transportowych. Zwłaszcza obecnie, w nowym ustawieniu transportu w spółdzielniach, który działa na własnym rachunku gospodarczym, obowiązuje nas jak największa czujność w tym zakresie.

Zdołamy koszty obniżyć, jeśli zaostrzymy kontrolę na odcinku ubytku nakryć stołowych, szkła i porcelany oraz pod warunkiem racjonalnego wykorzystania posiadanego sprzętu, celem uniknięcia częstych napraw. Trzeba walczyć z brakiem dbałości o sprzęt. Możliwości obniżenia kosztów istnieją również przez jak najbardziej oszczędne gospodarowanie opałem i energią elektryczną.

Wymieniliśmy przykładowo te elementy kosztów, na których istnieją realne możliwości zaoszczędzenia. Spółdzielnie po przeanalizowaniu nakładów finansowych w roku ubiegłym i w I kwartale 1952 r., drogą porównania wykonanych wskaźników kosztów z planem niewątpliwie ujawnią jeszcze inne rezerwy, których wykorzystanie pozwoli na dalszą obniżkę kosztów.

W codziennej naszej pracy pamiętać zawsze musimy, że obowiązuje nas zasada gospodarności. Każda złotówka nieracjonalnie wydatkowana umniejsza naszą akumulację, którą w zakładach otwartych pionu ZSS winniśmy uzyskać w wysokości 3,8%, zgodnie z planem finansowym na rok 1952.

### Podstawowe warunki

Walkę o poprawienie jakości pracy zakładów zbiorowego żywienia i podniesienie ich poziomu oraz walkę o dalszą obniżkę kosztów własnych — a więc o wykonanie kluczowych zadań w zbiorowym żywieniu na rok bieżący — zdołamy wygrać w pełni pod następującymi warunkami:

a) organizowania systematycznie narad produkcyjnych, b) rozwoju współzawodnictwa pracy, c) popularyzowania doświadczeń i dobrych osiągnięć przodujących zespołów, d) zastosowania metody samokontroli przez kierowników poszczególnych zakładów w odniesieniu do najważniejszych elementów kosztów, e) zaostrzenia kontroli pracy zakładów i nasilenia instruktora fachowego. Narady produkcyjne odbywane bezpośrednio w zakładach, na szczeblu spółdzielni i na szczeblu okręgu okazały się najlepszą metodą mobilizacji sił aparatu do wykonania zadań. Dlatego też musimy w roku bieżącym doprowadzić do systematycznego odbywa-

nia narad na wszystkich szczeblach oraz wzbogacić ich tematykę, wykorzystując narady również dla podniesienia poziomu fachowego pracowników.

Materiały z terenu w sprawie współzawodnictwa pracy zebrane przez Centralę ZSS wykazują, że współzawodnictwo zobowiązaniowe znalazło szerokie zastosowanie w pionie żywienia zbiorowego.

Popularyzowanie doświadczeń i dobrych osiągnięć przodujących zespołów na naradach produkcyjnych odbywanych na szczeblu spółdzielni i okręgu oraz w prasie lokalnej i w miesięczniku „Żywienie Zbiorowe“ wskazywać będzie pozostałym zespołom drogę walki o wykonanie kluczowych zadań i usprawnienie pracy zakładów.

Zastosowanie metody samokontroli przez kierowników poszczególnych zakładów w odniesieniu do najważniejszych elementów kosztów zmobilizuje z jednej strony kierowników, a z drugiej strony zespoły pracownicze zakładów do większej czujności na odcinku kosztów. Samokontrola ta powinna wyrażać się prowadzeniem przez kierowników zakładów ewidencji osiągniętego obrotu, kosztów surowca, kosztów towarów handlowych i kosztów administracyjno - rzeczowych, jak płace personelu, transport, opał, światło, czynsz itp. Na podstawie tej ewidencji prowadzonej wyłącznie na użytek zakładów w formie wnoszenia danych do specjalnego zeszytu lub na arkusze zbiorcze, wyniki miesięczne, tj. wysokość obrotu i wysokość poszczególnych elementów kosztów winna być podawana do wiadomości zespołu pracowniczego nie tylko na naradach produkcyjnych, ale i wykresami ilustrującymi w sposób graficzny osiągnięcia zakładów. W sposób graficzny winny być podawane do wiadomości zespołu również wyniki na odcinku wydajności pracy.

W pionie ZSS walka o poprawienie jakości pracy zakładów i podniesienie ich poziomu oraz mobilizacja sił do dalszej obniżki kosztów obejmuje zarówno zakłady otwarte, jak i zakłady zamknięte. W stołówkach pracowniczych zagadnienie kosztów nabiera szczególnej ostrości wobec przejścia w olbrzymiej większości stołówek na obiady jednodaniowe oraz z uwagi na zaprzestanie dotowania stołówek szeregu resortów.

Obiady jednodaniowe jako mniej pracochłonne wymagają znacznie mniejszej liczby etatów, niż produkowane poprzednio obiady dwudaniowe lub trzydaniowe. W stołówkach bardzo pomocne w walce o obniżkę kosztów są komitety stołóvkowe, reprezentujące bezpośrednie interesy konsumentów. Jak najszerszy współudział komitetów stołóvkowych pozwoli na ujawnienie wszystkich rezerw.

Kierownictwo pionu ZSS jest przekonane, że aparat zbiorowego żywienia spółdzielni spóżywców, podobnie jak w roku ubiegłym, dołoży wszystkich sił, aby tegoroczne kluczowe zadania wykonane zostały zgodnie z wytycznymi Partii i Rządu.

MARIAN NICZMAN

# Gospodarstwa pomocnicze

Zagadnienie skrócenia cyklu obrotu towarowego od producenta do konsumenta było w okresie gospodarki kapitalistycznej rozpatrywane pod kątem widzenia zysku przedsiębiorcy. W gospodarce socjalistycznej zagadnienie to jest rozpatrywane przede wszystkim z punktu widzenia jakości produkcji, a więc interesów konsumenta, obniżenia kosztów oraz zwiększenia akumulacji kapitałowej. Z zagadnieniem tym wiąże się ściśle hasło: taniej, szybciej, lepiej. Hasło to powinno być realizowane na każdym odcinku produkcji, a więc i na odcinku żywienia zbiorowego. Taniej — to znaczy ekonomiczniej, oszczędniej — a więc walka z marnotrawstwem. W związku z tym należy zwrócić uwagę na istotny problem wykorzystania różnego rodzaju odpadków powstających w zakładach żywienia zbiorowego. Szybciej — to znaczy usprawnić wszystkie ogniwa organizacyjne na drodze od producenta do konsumenta. Lepiej — to znaczy podnieść na wyższy poziom jakość produkcji, a zatem dać ludziom pracy posiłek smaczny i zdrowy.

Państwo Ludowe w trosce o interesy konsumenta rozwiązało to złożone zagadnienie, przydzielając zakładom gastronomicznym gospodarstwa pomocnicze. Są to gospodarstwa rolne o kierunku hodowlano-ogrodniczym. Koncepcja ta najlepiej rozwiązuje problem użytkowania na karmę dla trzody chlewnej powstających w zakładach gastronomicznych różnego rodzaju odpadków, co pozwoli na zwiększenie względnie uzupełnienie puli mięsnej zakładów żywienia zbiorowego. W zakresie zaś produkcji ogrodniczej daje możliwość szybkiego zaopatrzenia zakładów w świeże warzywa i owoce.

Wiele zakładów gastronomicznych posiada już i prowadzi takie gospodarstwa.

## Plany Warszawskich Zakładów Gastronomicznych

Przyjrzyjmy się bliżej planom nakreślonym przez Warszawskie Zakłady Gastronomiczne, które otrzymały 40-hektarową resztówkę jako gospodarstwo pomocnicze. Grzmiąca k. Nadarzyna jak każdy majątek obszarniczy posiada duży dom-pałac znajdujący się w parku ze starym, ładnym drzewostanem: posiada zabudowania gospodarskie (stodoły, obory, chlewnie itp.). Jest tam również sad i ogród warzywny, dalej wije się wąska wstążka rzeki. Ładnie i malowniczo. Ale gospodarstwo? Gospodarstwo było w stanie opłakany.

Nowy gospodarz—WZG zabrały się do pracy z zapałem i entuzjazmem, a więc po prostu w stylu socjalistycznym. Postawiono tam już ponad 500 tuczników, uporządkowano 10 ha sadu, przygotowano teren pod uprawę warzyw, wydzielono ogród kwiatowy. Oczywiście jest to dopiero początek. Na okres najbliższych dwóch lat planuje się dużo więcej.

## Główne kierunki rozwojowe

Rozwój gospodarstwa WZG pójdzie w trzech zasadniczych kierunkach: 1) hodowla nierogacizny, 2) sadownictwo wraz z przetwórstwem owocowym, 3) warzywnictwo oraz przetwórstwo warzywne.

Po przystosowaniu do celów hodowlanych wszystkich budynków gospodarskich w Grzmiącej, tuczyć się będzie ponad 1000 szt. świń, co w znacznym procencie pozwoli zwiększyć pulę mięsną zakładów gastronomicznych. W zakresie sadownictwa — deserowe odmiany oraz ekstra i I wybór owoców spożywane będą w zakładach gastronomicznych przez konsumentów, pozostałe zaś owoce jak również owoce pochodzące ze skupu będą przerabiane w miejscowej przetwórni na przetwory potrzebne do produkcji cukierniczej. Produkować się tu będzie zatem owoce kandyzowane i glazurowane, suche konfitury, konfitury, dżemy i wreszcie marmolady.

Warzywnictwo obejmie produkcję nowalijek spod szkła oraz produkcję warzyw gruntowych. W tym celu zostaną wybudowane szklarnie ciepłe i zimne oraz zakładane inspekty. Wszelkie nowalijki w najkrótszej drodze, gdyż wprost ze szklarni lub inspektów przewożonym będą środkiem transportowym przywożącym karmę dla chlewni, do zakładów gastronomicznych. Warzywa zielone jak sałata, pietruszka zielona, szczypiorek, szpinak, szczaw itp., które cierpią od transportu i pośrednictwa handlowego, podane zostaną konsumentom jako pełnowartościowe i smaczne potrawy. Na bazie własnej produkcji z upraw polowych oraz z miejscowego skupu, Grzmiąca produkować będzie różnego rodzaju kiszonki i solonki warzywne.

Pola pozostające w niedostatecznej kulturze oraz pasy pomiędzy drzewami w sadzie zasiane będą mieszkankami roślin motylkowych, potrzebnych jako zielona pasza do karmienia trzody chlewnej.

WZG nie pominęły w swych planach i kwiatów potrzebnych do podniesienia estetyki zakładów żywienia zbiorowego. Na stołach w zakładach pojawią się wreszcie tanie i proste, lecz zawsze świeże kwiaty, które wywołają napewno uśmiech i radość konsumenta. Nie stać nas na codzien na róże i goździki, z przyjemnością oglądać będziemy nagietki, cynje i astry — tanio i ładnie dekorujące nasze placówki gastronomiczne.

Przy organizacji gospodarstw pomocniczych WZG pomyślały również i o swych pracownikach. W starym pałacu organizuje się ośrodek kulturalno-społeczny. Pracownicy WZG korzystając tu będą z czasów niedzielnych, poza tym zorganizowane zostaną turnusy dla dzieci, w trosce o wypoczynek dla matek. Oczywiście czynna jest świetlica dla pracowników Grzmiącej. Jak widzimy plany WZG pomyślane są z dużym rozmachem i godne naśladowictwa.

## Sprawa robocizny

Przy okazji nasuwa się trochę uwag i wyjaśnień od strony organizacyjno-fachowej, które mogą przydać się organizatorom innych gospodarstw pomocniczych. Jak już wspomniano wyżej — prowadzenie gospodarstwa hodowlano-warzywnego przy zakładach gastronomicznych jest koncepcją z punktu widzenia ekonomicznego dobrą, pozwala bowiem na racjonalne wykorzystanie wszelkich odpadków i resztek zarówno z produkcji kulinarnej, jak i odpadków powstających przy produkcji ogrodniczej (liście buraczane i kapusty, chwasty, resztki niezużytkowanych warzyw, odpadków owoców itp.). Uprawa mieszanek motylkowych może być wykorzystana jako pasza, resztki późniwne służyć będą po przyoraniu jako nawóz organiczny wzbogacający glebę w próchnicę. Nawóz otrzymany z chlewni w połączeniu z nawozem mineralnym zostanie zużytkowany przy uprawie roślin, podnosząc wydajność z jednostki powierzchni.

Przy prowadzeniu tego rodzaju gospodarstw największe trudności może spowodować racjonalne rozwiązanie kwestii robocizny. Przy pracach w ogrodnictwie jak i hodowli zwierząt winien być zatrudniony personel stały, wykwalifikowany, lub choćby przyuczony. Odpływ sił roboczych ze wsi do miasta może spowodować na tym odcinku duże trudności. Trudności te można pokonać zapewniając personelowi pracę przez cały rok. Produkcja spod szkła, (ciepła i zimna szklarnia oraz inspekty), jak również hodowla świń, zapewniają całoroczne zatrudnienie. Kierownictwo gospodarstwa pomocniczego powinno być oddane w ręce fachowca.

Lokalne warunki gospodarowania stwarzają wiele możliwości i wariantów gospodarczych, które trudno ująć w ujednostajnione przepisy, zwłaszcza w ramach artykułu. Należy tylko podkreślić, że zagadnienie prowadzenia tuczarni jest skomplikowane. Wybór materiału wyjściowego do tuczania, budowa lub przebudowa chlewni, sprawa dezynfekcji i higieny chlewni, zapobieganie epidemiom — wszystko to wymaga dużego doświadczenia i kwalifikacji zawodowych. Te same problemy istnieją przy produkcji roślinnej. Dobór odmian, racjonalne zmianowanie pól, właściwa uprawa i nawożenie gleby, wyprodukowanie nowalijek we właściwym terminie, uzależnione jest przede wszystkim od umiejętności fachowych.

Jak z powyższego wynika, kwestia wykwalifikowanych pracowników będzie pierwszoplanowym zagadnieniem przy organizacji gospodarstw pomocniczych.

## Racjonalne planowanie płodozmianu

Drugą niemniej ważną sprawą jest kwestia planów produkcji. Ilość tuczu zależy jest od wielkości pomieszczeń, sprawa bowiem paszy została już rozwiązana poprzez zorganizowanie zbierania odpadków i państwowe przydziały pasz treściwych. Produkcję roślinną należy planować w pierwszym rzędzie zależnie od stanu gleby. Ponieważ przedsiębiorstwa gastro-

miczne przejmują gospodarstwa rolne po różnych użytkownikach, mogą się też zdarzyć gospodarstwa zaniedbane. Tam więc gdzie gleba nie jest w odpowiedniej kulturze, nie należy planować skomplikowanych upraw warzywnych, lecz rozpocząć gospodarke od wysiewu mieszanek motylkowych (wyka, peluszką, owies) na zieloną paszę i na przyoranie, oraz od zasiańcia ziemniaków. Uprawa mieszanek i ziemniaków odchwaszcza glebę, przyoranie zaś roślin motylkowych wzbogaci ją w próchnicę i w azot. W ten sposób doprowadzi się w pierwszym roku glebę do odpowiedniej kultury i właściwego stanu, przy którym można już będzie planować racjonalną gospodarke z przydatnością upraw do celów przedsiębiorstw gastronomicznych, wprowadzając właściwy płodozmian. Płodozmian, czyli zmiana upraw poszczególnych grup roślin na danym polu ma na celu: 1) zwiększenie wydajności z jednostki powierzchni, a więc zwiększenie plonu, spowodowane racjonalnym wykorzystaniem nawożenia przez rośliny; 2) zapobieganie występowania wszelkich chorób i szkodników, zapewnia to również zwiększenie plonu poprzez zachowanie zdrowotności roślin; 3) walkę z chwastami — chwasty, jak wiadomo są wrogami niszczącymi rośliny uprawne.

Dla tych więc powodów należy corocznie zmieniać pola pod uprawy, t. zn. umiejętnie stosować i właściwie planować płodozmian. Ażeby prowadzić produkcję nowalijek oraz produkcję rozsąd do dalszych upraw gruntowych, należy przede wszystkim wyremontować lub wybudować szklarnie. Szklarnie bywają ciepłe — ogrzewane parą, albo zimne — magazynujące naturalne ciepło promieni słonecznych (szklarnie takie nadają się do uprawy pomidorów na wczesną lub późną porę, uprawy rzodkiewki, sałaty itp.). Do produkcji spod szkła potrzebne są również skrzynie i okna inspektowe. Trudności w uzyskaniu nawozu końskiego, potrzebnego do zakładania ciepłych inspektów, można pokonać przez zakładanie inspektów lub skrzyń belgijskich, ogrzewanych parą lub wodą. Zaplanowaniem remontu lub budowy szklarni oraz przygotowaniu skrzyń i okien inspektowych należy zająć się w lecie, jesienią przyspieszyć robotę tak, aby w grudniu można już było uruchomić pierwsze budynki szklarniowe.

Jak z powyższego wynika, przystępując do organizacji gospodarstwa pomocniczego, powinno się nakreślić plany długofalowe, zdając sobie dokładnie sprawę z celu do jakiego ma się doprowadzić dane gospodarstwo. Nie można zrażać się brakiem natychmiastowych wyników, lecz uparcie i z rozsądkiem dążyć do wytkniętych zamierzeń. Systematyczność w pracy i właściwa postawa obywatelska, pozwolą na realizację planów na małym odcinku życia gospodarczego, przyczyniając się do realizacji planów ogólnonarodowych.

## Pomocnicza literatura fachowa

Pracownikom rolnym gospodarstw pomocniczych oraz miłośnikom przyrody dla rozszerzenia i uzupełnienia ich wiedzy pragniemy wska-

zać kilka źródeł z literatury fachowej. Korzystanie z nich może ułatwić pracę i przyczynić się do polepszenia jej wyników. Z dziedziny hodowli można polecić książki: J. Popowa (tłumaczoną na język polski) „Żywienie zwierząt gospodarskich“ wyd. PIWR i L. Warszawa 1951 oraz tegoż wydawnictwa „Drobiarstwo“ J. Szumana. Dla uzupełnienia wiadomości z dziedziny warzywnictwa doskonalym podręcznikiem będzie „Warzywnictwo“ inż. Heleny Nieć w trzech częściach. I-warzywnictwo ogólne r. 1949, II-uprawa warzyw w gruncie 1949 r., III-uprawa warzyw pod szkłem 1951 r. Poza tym „Warzywnictwo“ prof. W. I. Edelszteina w tłumaczeniu na język polski wydane przez PIWR i L. r. 1950 oraz w języku rosyjskim „Kolchoznoje Owoszczewodstwo Moskowskij raboczij“ pod redakcją prof. W. I. Edelszteina Moskwa 1943 r.

W zakresie sadownictwa należy przestudować „Sad“ dr. Wł. Goriakowskiego wyd. PIWR i L. Warszawa 1949, oraz „Agrotechnika płodowych i jagodowych kultur“ G. K. Karpowa. Dla hodowli pieczarek radzimy książkę, która jest obecnie w druku mgr. inż. N. Krusze „Pieczarki“.

Poza tym należy abonować fachowe czasopisma z dziedziny hodowli zwierząt i uprawy roślin, których czytanie jest konieczne z uwagi na poznawanie aktualnych zagadnień. Czasopism takich wychodzi w każdym zakresie dużo. Przegląd Ogrodniczy, Rolnik Polski, Sad i Ogród informują o wszelkich zagadnieniach rolniczo-ogrodniczych. Dużo pozycji wydawniczych znajdziemy również w dziedzinie hodowli zwierząt.

mgr inż. MARIA DRAGAŃSKA

## ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

# Wiosenna akcja sanitarno-porządkowa

### Uwagi ogólne

Na wiosnę każdego roku Ministerstwo Zdrowia organizuje akcję sanitarno-porządkową. Meldunki z przebiegu i podsumowane wyniki tej akcji wskazują, że z każdym rokiem daje ona lepsze rezultaty i zyskuje coraz większe zrozumienie w społeczeństwie. Podniesienie stanu sanitarno-higienicznego bytowania człowieka leży przede wszystkim w jego własnym interesie, należy do podstawowych zagadnień w walce człowieka o zdrowie i siły do pracy, staje się niezbędnym elementem codziennego życia. Nie zawsze jednak pracownicy przywiązują dostateczną wagę do spraw sanitarno-higienicznych i dlatego właśnie Państwo Ludowe, zawsze czujne i dbałe o poziom życia ludzi pracy, w najgłębszej trosce o zdrowie społeczeństwa, ujęło w swe ręce całość zagadnienia, czego wyrazem jest właśnie omawiana tutaj akcja wiosenna. Akcja ta ma za zadanie poprawienie stanu epidemiologicznego kraju, przeciwstawienie się chorobom zakaźnym, które tym łatwiej się przenoszą, im niższy jest poziom higieny człowieka i jego otoczenia.

Wiosenna akcja sanitarno-porządkowa spełnia podwójne zadanie. Po pierwsze ma na celu dokonanie krytycznego przeglądu higienicznych warunków życia i pracy człowieka oraz usunięcie zaniedbań higienicznych, jakie zwykle powstają w okresie zimy. Po drugie ma ona na celu zmobilizowanie wszystkich potencjalnych sił społeczeństwa do walki o zdrowie, do przygotowania się do jak najlepszego wykorzystania dla zdrowia okresu lata, w którym człowiek ma najżywszy i najbardziej bezpośredni kontakt z przyrodą. Dziś już każdy zdaje sobie sprawę z tego, jaki olbrzymi i korzystny wpływ na życie i zdrowie człowieka wywierają postępy higieny w ostatnich dziesiątkach lat. Higiena osobista człowieka, jego ubrania, mieszkania,

higiena odżywiania i pracy, przyczyniają się wybitnie do podniesienia ogólnego stanu zdrowotnego kraju, zwalczania chorób, lepszego rozwoju fizycznego i psychicznego młodzieży, zwiększenia odporności na choroby zakaźne, przedłużenie życia itp.

W założeniu wiosennej akcji sanitarno-porządkowej jest wciągnięcie do niej całego społeczeństwa, niezależnie od wieku i rodzaju pracy. Każdy obywatel winien brać czynny udział w tej walce o własne zdrowie i szczęście. Szczególnie ważna jest tutaj rola organów Służby Zdrowia, które winny wysiłki społeczeństwa odpowiednio koordynować i regulować.

Olbrzymi jest wachlarz zagadnień jakie stawia przed nami wiosenna akcja sanitarno-porządkowa. Przede wszystkim należy zwrócić uwagę na miasta, jako miejsca największych skupisk ludzkich, a w nich na dzielnice robotnicze, następnie na państwowe i spółdzielcze gospodarstwa rolne, miejscowości przeznaczone na kolonie letnie itp. Akcja wiosenna winna wnikać wszędzie: do szkół, burs, przedszkoli, żłobków, do zakładów żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego, do hoteli, domów turystycznych, klubów robotniczych, świetlic, do zakładów usługowych w zakresie higieny osobistej (łaźnie, pralnie, fryzjernie itp.) oraz powinna przeniknąć do każdego miejsca życia i pracy człowieka.

Akcja sanitarno-porządkowa ma na celu uporządkowanie i doprowadzenie tych placówek do wymaganego poziomu sanitarnego: zaopatrzenie ich w wodę zdatną do picia i potrzeb gospodarczych, poprawienie urządzeń i źródeł zaopatrzenia w wodę, usuwanie śmieci i nieczystości, uporządkowanie basenów kąpielowych, ochronę terenów zielonych itp.

W roku bieżącym akcja wiosenna związana jest ściśle z akcją zbiórki odpadków użytkowych, cennych surowców dla naszego przemy-

słu jak: metale, kości, szmaty, szkło, makulatura itp.

Takie są główne wytyczne i założenia wiosennej akcji sanitarno-porządkowej. W szczególności natomiast powinna ona być dostosowana do specyfiki każdego odcinka naszego życia i pracy. Należałoby zatem rozpatrzyć, jaki powinna mieć ona przebieg na interesującym nas terenie zakładów żywienia zbiorowego.

### **Akcja w zakładach żywienia zbiorowego**

Na pierwszy plan wysuwa się tutaj konieczność należytego przeprowadzenia tej akcji w zakładach żywienia zbiorowego otwartych i zamkniętych, barach mlecznych, bufetach i restauracjach kolejowych. Władze sanitarne wielokrotnie bowiem stwierdziły, że poprzez wodę i żywność przenoszone są liczne choroby zakaźne, wywołujące ostre zatrucia pokarmowe, jak: tyfus brzuszny, czerwonka, choroba Heine Medina i inne. Niebezpieczeństwo zatruc pokarmowych w zakładach żywienia zbiorowego spotęgowane jest jeszcze brakiem odpowiedniego personelu. Szybko rozwijający się po wojnie przemysł gastronomiczny i z wielkim rozmachem rozbudowująca się sieć zakładów żywienia zbiorowego nie zdołały jeszcze stworzyć odrębnego zawodu pracownika gastronomicznego, odpowiednio wyszkolonego i świadomego swych zadań i obowiązków. Obecny dobór personelu w zakładach żywienia zbiorowego jest raczej przypadkowy i często nieodpowiedni. Należy sobie jasno zdać sprawę z różnicy wymagań, jakie istnieją pomiędzy przygotowaniem posiłków w gospodarstwie domowym i w zakładzie żywienia zbiorowego. Wyłaniają się tu liczne ważne problemy ekonomiczne jak np. walka z marnotrawstwem, problemy organizacyjne oraz zdrowotne, jak racjonalne zestawienia i przygotowanie jadłospisów, aby otrzymać zdrowy i smaczny posiłek. Rozumiejąc dobrze te niedociągnięcia na odcinku kadr, tym bardziej powinien być położony duży nacisk na szkolenie zarówno fachowe jak i sanitarne, gdyż bez należytego przestrzegania wymagań higieny nie można prowadzić zakładów żywienia zbiorowego zgodnie z potrzebami i zadaniami, jakie są im stawiane. Organizowana akcja sanitarnoporządkowa winna być zatem impulsem uświadamiającym i pouczającym dla personelu zakładów żywienia zbiorowego.

Wiosenna akcja sanitarna powinna być przeprowadzona pod kątem podniesienia czystości i porządku w pomieszczeniach, podniesienia higieny pracy, higieny sprzętu i naczyń, należytego obchodzenia się z żywnością przy transporcie, magazynowaniu i przeróbce kulinarnej oraz przestrzegania higieny osobistej personelu.

### **Wymagania higieny w pomieszczeniach i otoczeniu zakładu**

Przez podniesienie i przestrzeganie wymagań higieny w pomieszczeniach należy rozumieć przede wszystkim doprowadzenie całego lokalu, mebli itp. do należytego porządku i czystości. Wprawdzie utrzymywanie czystości pomie-

szczeń, podłóg, okien, ścian itp. należy do stałych obowiązków zakładu, jednak w tym okresie wiosennej akcji sanitarno-porządkowej należy przeprowadzać doroczne prace, które obok estetyki mają także znaczenie higieniczne, jak np. odnowienie sufitów i ścian, odświeżenie mebli, reperacje podłóg itp. Należy także dokonać przeglądu i uzupełnień sprzętu porządkowego. Ważne jest również uporządkowanie urządzeń sanitarnych (ustępy dla personelu i konsumentów, umywalnie, ewent. natryski) oraz szafek na odzież ochronną. Powinniśmy dążyć do zlikwidowania wspólnych szaf, w których obok ubrań przechowywane są różne stare przedmioty. Niedopuszczalne jest również, aby ubrania palta zawieszane były na szafach lub gwoździach, a zwłaszcza w kuchni lub magazynie.

Szczególnie ważne jest przeprowadzenie kontroli czystości i porządku w kuchni, magazynie i chłodni oraz w piwnicy, gdzie przechowywane są owoce i kiszonki. Tu wymagane jest koniecznie pobielenie ścian na wiosnę i jesień, reperacja szpar i dziur w podłogach, celem zabezpieczenia przed robactwem i gryzoniami, jak również przeprowadzenie akcji odmuszania, kontrola wentylacji, siatek w oknach itp.

W każdym zakładzie powinien być ustalony regulamin utrzymywania czystości i porządku z zaznaczeniem kto, kiedy i co sprząta.

Trudno będzie utrzymać higienę w pomieszczeniach, jeżeli nie uporządkuje się bezpośrednio otoczenia zakładu, tj. podwórza, śmietnika, ustępów ogólnych, ścieków itp. Winny one być starannie oczyszczone i zdezyfektowane wapnem. Czystość tych obiektów powinna być stale utrzymywana, a dezynfekcja dokonywana w razie potrzeby. Brudne i niechlujnie utrzymywane otoczenie jest stałą wylegarnią much, robactwa i szczurów.

### **Przegląd sanitarny mebli i narzędzi pracy**

W okresie akcji wiosennej należy przeprowadzić dokładny przegląd sanitarny mebli i sprzętu, zwłaszcza używanego do przygotowywania i wydawania posiłków, jak np. reperacja blatów na stołach, półek w magazynach, pieńków do mięsa itp. Przegląd sprzętu używanego do przygotowania i wydawania posiłków, jak kotły, garnki, maszyny, sztucce itp. ma na celu wyeliminowanie starych sztuk, oraz reperacje nadających się jeszcze do użytku (pobielenie, szlifowanie itp.).

Powiększenie czystości i porządku przy pracy związane jest ściśle z uświadomieniem personelu o zadaniach i obowiązkach zakładów żywienia zbiorowego, oraz związanych z tym wymaganiami higieny. Dlatego duży nacisk w tym okresie powinien być położony na szkolenie sanitarne personelu. Może się ono odbywać w różny sposób: drogą organizowania kursów, prelekcji, udziału w zebraniach produkcyjnych, organizowania współzawodnictwa itp. Dużą pomoc w tej dziedzinie mogą okazać referaty oświaty sanitarnej lub Sekcje Higieny Żywności i Oddziały Badania Żywności w Wojewódz-

kich Stacjach Sanitarno - Epidemiologicznych oraz miejscowe organizacje Polskiego Czerwonego Krzyża. Koniecznym warunkiem wymaganym od personelu jest przestrzeganie higieny osobistej, posługiwanie się przy pracy czystym sprzętem, czystymi ścierkami itp., należyte obchodzenie się z żywnością i staranne jej oczyszczanie, systematyczna i konsekwentna walka z muchami, robactwem i gryzoniami.

### Sprzątanie naczyń i odpadków

Ze względów epidemiologicznych duże znaczenie posiada problem sprzątania naczyń z sili jadalnej, mycie ich, oraz usuwanie odpadków. Ważnym zagadnieniem jest jednokierunkowość przy wydawaniu posiłków i sprzątaniu naczyń stołowych. Należy zaprowadzić racjonalne metody mycia naczyń w tych zakładach, gdzie sprawa ta jeszcze szwankuje. Są to wymagania zasadnicze, gdyż do zakładów żywienia zbiorowego przychodzą różni ludzie, a wśród nich także nosiciele chorób zakaźnych. Z tych też względów mycie naczyń stołowych powinno być połączone z ich dezynfekcją. Niestety, w zbyt wielu zakładach personel nie zdaje sobie sprawy z wagi tego zagadnienia: dobrze byłoby zatem, w okresie akcji wiosennej, zwrócić na nie baczną uwagę. Naczynia i sprzęt powinny być myte w gorącej wodzie z dodatkiem mydła lub sody, a następnie zanurzone w drucianym koszyku na kilka minut w gorącej wodzie (80°). W ten sposób następuje dezynfekcja naczyń. Po wyjęciu z wody wysychają one szybko bez potrzeby wycierania ścierką. Jest to ważny szczegół nie tylko ze względów ekonomicznych, ale także i zdrowotnych. Ścierki bowiem w zakładach żywienia zbiorowego pozostawiają wiele do życzenia pod względem higieny.

Nie mniejszą uwagę należy zwrócić w okresie akcji sanitarno-porządkowej na zagadnienie usuwania odpadków i śmieci. Do tych celów winny być używane naczynia nie przeciekające i szczelnie zamykane. W okresie letnim jest to z punktu widzenia epidemiologicznego problem bardzo ważny i należałoby go rozwiązać przed nastaniem lata.

### Walka z zatruciami

Żywność, a zwłaszcza takie artykuły jak mleko i jego przetwory, mięso, wędliny, ryby i pieczywo wymaga szczególnej troskliwości w obrocie, przechowywaniu i przetwarzaniu. Produkty te są doskonałym podłożem dla rozwoju drobnoustrojów i dlatego już w ciągu niewielu godzin mogą ulec zepsuciu, a nawet stać się szkodliwe dla zdrowia. Zdarza się jednak czasem, że skutkiem braku uświadomienia sanitarnego personelu, zepsute artykuły żywnościowe zużytkowuje się do posiłków. Rezultatem tego bywają zatrucia pokarmowe, które powodują różne objawy chorobowe, zwłaszcza ze strony przewodu pokarmowego. Konsekwencją tego jest zmniejszenie wydajności pracy, a nieraz ciężka i długotrwała choroba. Dlatego obowiązkiem nie tylko zawodowym, ale i spo-

łecznym jest walka z zatruciami pokarmowymi i zapobieganie ich powstawaniu. Najlepszym sposobem zapobiegania jest przestrzeganie zasad higieny oraz niedopuszczenie zepsutej żywności do produkcji posiłków. Należy poddać wnikliwej krytyce i ocenie higienicznej stan sanitarny magazynów na żywność, maszyn i narzędzi używanych do przeróbki żywności oraz sprzętu, jak np. bańki na mleko, haki na mięso itp. Spostrzeżone niedociągnięcia powinny być usunięte w okresie akcji wiosennej.

Niezmiernie ważnym elementem w każdym zakładzie żywienia zbiorowego jest woda. Ma ona znaczenie gospodarcze, gdyż jest składnikiem niezbędnym do przygotowania posiłku, oraz posiada znaczenie higieniczne, gdyż służy do utrzymywania czystości. Woda używana w zakładach przemysłu spożywczego i zakładach żywienia zbiorowego powinna być badana co trzy miesiące, czy odpowiada wymaganiom stawianym dla wody zdanej do picia i potrzeb gospodarczych. Przepis ten często nie jest przestrzegany i dlatego w okresie akcji porządkowej należałoby wzmocnić kontrolę i przeprowadzić badania wody. W miejscowościach, gdzie jest miejska sieć wodociągowa, dostarczająca dobrą wodę do picia, indywidualne badanie wody nie jest konieczne.

### Higiena osobista personelu

Do najważniejszych i podstawowych zagadnień należy jednakże sprawa higieny osobistej personelu. Obecnie pozostawia ona wiele do życzenia i powinna pozostawać pod stałym i czujnym nadzorem. W okresie wiosennej akcji sanitarno-porządkowej należy sprawdzić, czy personel posiada świadectwa zdrowia, oraz czy był w okresie ostatnich sześciu miesięcy badany na nosicielstwo. Wymagania zdrowotne stawiane personelowi są konieczne, gdyż człowiek chory w zakładzie żywienia zbiorowego może być nosicielem wielu chorób. Przez cały okres akcji sanitarnej należy specjalnie pouczać personel o przestrzeganiu zasad higieny (czyste ręce, obcięte paznokcie itp.). Od personelu zatrudnionego przy wydawaniu posiłków wymagamy ponadto i estetyki, pod którą należy rozumieć schludność i porządek w ubiorze, uczesaniu itp.

Należy również pamiętać, aby w tym czasie sprawdzić stan odzieży ochronnej dla personelu, uzupełnić braki oraz uporządkować sprawę przechowywania odzieży ochronnej i ubrań personelu.

Omówione wymagania sanitarne, jakie stawia przed nami akcja wiosenna sanitarno-porządkowa, odnoszą się w równym stopniu i do przemysłu spożywczego. Szczególny nacisk położyć należy na przemysł mięsny, mleczarski i piekarniczy oraz wytwórnie wód gazowych i lodów. W zakładach tych powinny być przeprowadzone gruntowne porządki, bielenie ścian, odmuszenie itp. Baczną uwagę należy zwrócić na kontrolę i uporządkowanie transportu żywności. Mimo przeprowadzonej przez Służbę Zdrowia akcji kontroli transportu mięsa i pieczywa, zagadnienie to ciągle jeszcze znajduje się w stanie niezadowolającym.



## Realizacja akcji

Należałoby się jeszcze zastanowić nad realizacją zadań akcji sanitarno-porządkowej. Założeniem akcji jest wciągnięcie całego społeczeństwa, jako elementu bezpośrednio zainteresowanego, a Służba Zdrowia i Polski Czerwony Krzyż powinny dać pomoc fachową i nadzór nad całą akcją. Przede wszystkim powinny wziąć w niej udział komitety stołówek, które zgodnie z zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego (Monitor Polski Nr A-19) obowiązane są czuwać nad higieną zakładu żywienia zbiorowego. Centrale, w których gestii leżą te zakłady, powinny wciągnąć do współpracy organizacje społeczne, jak: związki zawodowe, Ligę Kobiet, ZMP i inne. Sama praca operatywna powinna się odbywać na najniższych szczeblach organizacyjnych.

Drogi do realizacji zadań akcji wiosennej sanitarno-porządkowej mogą być różne. Na naczelne miejsce wysuwają się: szkolenie i współzawodnictwo. Są to dwie dźwignie, które umo-

żliwią podniesienie wymagań higieny i racjonalizowanie posiłków. Szkolenie może się odbywać drogą pogadanek, na odprawach produkcyjnych, kursach itp., przy czym powinno być dostosowane do poziomu słuchaczy. Współzawodnictwo może być różne: indywidualne, zespołowe, międzyzakładowe itp. Można także organizować ankiety, konkursy itp., opracowywać hasła i ulotki. Konsumentom w zakładach żywienia zbiorowego są elementem szczególnie wrażliwym na higienę i estetykę posiłków, toteż powinni być wciągnięci do współpracy w tej akcji. Bardzo celowym byłoby powoływanie w większych zakładach społecznych instruktorów sanitarnych, którzy po przeszkoleniu w placówkach służby zdrowia, sprawowałyby stałą opiekę sanitarną w zakładzie. Przez zespolenie wszystkich zainteresowanych czynników ze społeczeństwem i personelem — można będzie osiągnąć realną i trwałą poprawę warunków sanitarnych w naszych zakładach żywienia zbiorowego.

dr WŁADYSŁAW RUSIECKI

## Kwiaty na stole

Do lamusa niesławnych wspomnień odpływały już dawne mieszkania robotnicze, ciemne, wilgotne, często w suterenie, gdzie nie zaglądało nigdy słońce i gdzie dzieciaki wymierały cicho na nigdy nie rozpoznaną gruźlicę. Do lamusa niesławnych wspomnień złożyć należy również i owe niemniej straszne przedwojenne zakłady gastronomiczne, te zwłaszcza skromniejsze, i dla skromniejszych, to znaczy dla pracujących konsumentów przeznaczone, te mówiąc po prostu ohydne knajpy, gdzie królował brud i alkohol i gdzie mógł „odżywiać się” robotnik czy urzędnik.

Dalekie to już na szczęście czasy. Dziś ten sam robotnik żyje w jasnym mieszkaniu na Muranowie czy Mariensztacie i jada w stołówce przyfabrycznej, lub najdogodniejszym mu zakładzie otwartym żywienia zbiorowego. Są tam jasne ściany, czyste obrusy, firanki w oknach i barwne kwiaty na stolikach. I te kwiaty właśnie, to ważny element sali konsumpcyjnej i warto się nad nim głębiej zastanowić.

Ogólnie przyjęte jest dzisiaj, że piękno stołu i estetyczny jego wygląd nadaje ładna zastawa stołowa, ułożona symetrycznie i harmonijnie, oraz jako dekoracja — kwiaty. Używa się do tego celu kwiatów ciętych, nie doniczkowych, które nadają stołom ciężki wygląd. Im więcej na stole wolnego, nie zastawionego miejsca, tym ładniej on wygląda, tym swobodniej konsumenci się przy nim czują.

### Flakony do kwiatów

Flakony do kwiatów mogą być sporządzone z porcelany, szkła, glinki lub metalu. Muszą one mieć zawsze szeroką podstawę. Na wąskiej, małej podstawce zwykle są łatwo wywrotne, co nieraz przyczynia wiele kłopotu z wyciera-

niem wody, zmianą obrusa, zbieraniem kwiatów, a przy tym łatwo może wyrządzić szkodę, niszcząc potrawę lub ubranie konsumenta.

Flakony na stołach nie powinny być zbyt duże, aby nie przytłaczały swą wielkością stołu i nie wymagały dużej ilości kwiatów. Mały flakon mniej mieści kwiatów, a przez to pozwala tym samym kosztem częściej je zmieniać. Poza tym duże flakony nie są wygodne, gdyż zasłaniają widok i przeszkadzają w rozmowie.

Flakony winny być zharmonizowane z całością lokalu. Jeśli lokal i jego urządzenia są nowoczesne, flakony winny być o kształtach nowoczesnych. Jeśli lokal jest urządzony w stylu ludowym, to i flakony powinny być w takim stylu. Wyroby ludowe są tanie, łatwo dostępne, a pod względem artystycznym przewyższają nieraz wyroby fabryczne.

Flakony na wszystkich stolikach winny być jednakowego kształtu i koloru, oraz wykonane z jednakowego materiału. Na stolikach małych ustawia się flakony małe, a więc np. w kawiarniach, cukierniach, gdzie rozmiary stolików są niewielkie, flakony nie powinny być wyższe niż 5 — 8 cm. W restauracjach, gospodach itp. na stolikach czteroosobowych mogą być większe. Na stołach zbiorowych stosuje się flakony niewysokie, a raczej szerokie. Wyjątek stanowią flakony na nóżkach, w kształcie kielichów, które mogą być wyższe. W lokalach reprezentacyjnych lub na stołach bankietowych stawia się zwykle flakony ze szkła kryształowego, a w każdym razie szlifowanego. Niedopuszczalne jest stawianie flakonów ze szkła lanego. Jeśli harmonizuje to ze stylem lokalu, może być stosowane szkło kolorowe, majolika lub wyroby ludowe.

Prócz flakonów na stołach jadalnych można je stawiać również na bufetach, kominkach,

ściennych półeczkach, lub specjalnych stojakach. Flakony te w przeciwieństwie do stołowych powinny być duże, gdyż zadaniem ich jest dekoracja całej sali. Duży flakon może być wysoki lub niski, utrzymany w tym stylu co flakony na stolikach i oczywiście również dostosowany do stylu całej sali.

Zamiast flakonów, można do dekoracji sali używać kwiatów doniczkowych, pamiętając i w tym wypadku o zharmonizowaniu doniczek i kwiatów z całością sali.

Każdy zakład powinien posiadać odpowiednią ilość flakonów, aby móc zawsze flakon uszkodzony zastąpić innym. Wskazaniem byłoby również aby zakład posiadał kilka kompletów flakonów, a przynajmniej dwa: jeden do kwiatów drobnych, wiosennych, drugi do kwiatów letnich i jesiennych, które zwykle bywają większe.

### Dobieranie i układanie kwiatów

Kwiaty dobiera się zwykle o zdecydowanych kolorach, dla uzyskania większego efektu. Na wiosnę stosować będziemy gałązki zielone, bazy, kwitnące gałązki wierzby, przylaszczki, fiołki, niezapominajki, stokrotki, kaczeńce, jaskry, konwalie itp. Mogą być zarówno ogrodowe jak i polne. W lecie będą nagietki, nasturcje, mak kolorowy ogrodowy, cynie, groszek. Jesienią — białe lub różowe, drobnokwiatowe astry, dalie, drobnokwiatowe chryzantemy. W zimie — gałązki jarzębiny, sosny amerykańskiej, gałązki kwiatów doniczkowych, asparagus, wiśnia japońska itp. Nigdy nie stosuje się kwiatów nagrobkowych. Są trudne do ułożenia we flakonach i sypią się na stoły.

Układanie kwiatów we flakonach nie jest łatwym zadaniem. W niektórych krajach, jak np. w Japonii, jest wprowadzona specjalna nauka dekoracji kwiatami. Trudno tu podać regułę — trzeba mieć wyrobione poczucie harmonii kształtów i kolorów, można jednak ustalić pewne wytyczne. A więc kwiaty duże, jak piwonie, bez, słoneczniki, układa się zawsze w dużych flakonach. Kwiaty o wysokich, długich łodygach jak narcyzy, tulipany, lilie, umieszczamy w wysokich flakonach. Kwiaty białe, dla uwypuklenia ich piękna, układamy we flakonach kryształowych lub ze szkła białego, szlifowanego — lilie, narcyzy, konwalie. Kolorowy flakon przytłacza kwiaty. Flakon winien być uzupełnieniem kwiatu a nie kwiat uzupełnieniem flakonu. Kwiaty charakterystyczne, typowe, jak np. słoneczniki, układa się we flakonach ciężkich, glinianych. Kwiaty o niskich łodygach układamy w niskich flakonach. O ile ma to być duży bukiet, stosujemy flakony niskie i szerokie, np. do niezapominajek, które wtedy bardzo efektownie wyglądają.

Jako zasadę przyjąć należy, że kwiat we flakonie musi robić jak najbardziej naturalne wrażenie. Dlatego też nie należy przeładowywać flakonów kwiatami (w małych flakonach 2—5 kwiatków, rozdzielonych paroma listkami). Kwiaty należy układać asymetrycznie, uważając aby kształt bukietu nie był okrągły, lecz

raczej owalny, jeden bok wyższy, drugi niższy itp. Zasadą jest tutaj równowaga bez symetrii, w naturze bowiem rzadko spotykamy symetrię. Zasadnicze linie nie powinny się wzajemnie przecinać. Nie są dobre równoległe linie jednakowej długości, ani układ kwiatów umieszczonych równo jeden nad drugim ani też gałązki i łodygi jednakowej długości. Zasadniczo dodajemy do kwiatów liście tej samej rośliny. Czasem jednak dodanie innych liści podnosi efekt ogólny, np. dodane do nasturcji liście pieprzaste tworzą ładną całość. Należy obcinać nadmiar liści, aby w przezroczystym flakonie zarysowała się piękna linia łodygi. Duża ilość liści przytłacza wygląd kwiatów.

Można łączyć w jednym flakonie różne gatunki kwiatów, pod warunkiem zharmonizowania ich pod względem kształtu, barwy itp. Barwa kwiatów powinna być bądź jednolita, bądź też stanowić dwie plamy kontrastowe. W praktyce nie stosujemy łączenia więcej niż dwóch gatunków kwiatów w jednym flakonie. Dobrym połączeniem jest hortensja — rezeda, maki — bławat, niebieskie ostróżki — maki, dalie czerwone lub żółte — dalie białe. Łączenie większej ilości gatunków jest ładne jedynie w dużej ilości kwiatów polnych np. maki, bławatki, rumianki, dzwonki. Dla uniknięcia błędów w zestawieniu barw i kształtów kwiatów najlepiej będzie do flakonu dawać tylko jeden ich rodzaj.

Układanie gałązek we flakonach opiera się na tych samych zasadach co układanie kwiatów. Powinno ono odtwarzać warunki naturalne, a więc układa się 2 — 3 gałązki, asymetrycznie, w kształt raczej owalny, a nie okrągły.

### Ustawianie bukietów na stołach

W zasadzie flakony z kwiatami ustawia się na środku stołu. Obecnie jest tendencja, aby ustawiać je raczej z boku, aby konsument siedzący przy stole miał perspektywę, oraz aby nie utrudniać ustawiania zastawy. Na stolikach bocznych, przyściennych, stawiać należy flakony przy ścianie, na brzegu stołu. W restauracjach, cukierniach, kawiarniach, należy flakony ustawiać na środku stołów. Dopiero w czasie nakrywania usługujący stawia flakon na boku stołu. Po skończonym posiłku i opuszczeniu stolika przez konsumentów, ustawia się flakon z powrotem na środku stołu, aby nie psuć harmonii z innymi stolikami. Flakony powinny być tak ustawione, by na wszystkich stolikach tworzyły symetryczne rzędy.

Flakony duże, dekoracyjne, ustawia się tak, aby miały perspektywę. Im lepiej są widoczne, im lepszą mają perspektywę, tym większy jest efekt. W lokalach małych, o małej perspektywie, należy stosować raczej flakony niskie a szerokie. Nie ustawia się flakonów na szafach, półkach z napojami, lecz raczej na bufecie, kominkach, wnękach w murze. Jeśli nie ma odpowiedniego miejsca, raczej nie ustawiać kwiatów we flakonach dekoracyjnych, niż postawić je w niewłaściwym miejscu.

Flakony wysokie mogą być używane przy bufetach, gdzie się przy stołach nie siedzi.

### Utrzymywanie kwiatów ciętych

Każda roślina żyje pełnią życia, gdy soki w niej stale krążą od korzenia do korony i z góry do korzenia. Krążenie to odbywa się przy pomocy naczyń wstępujących i zstępujących. Naczynia pobrana przez korzenie wodę, odprowadzają do liści i kwiatów, przez które odbywa się parowanie. Przez ścięcie pozbawiamy kwiaty normalnych warunków bytowania, przerywamy normalne krążenie soków w roślinie, a parowanie następuje nadal, zabierając wodę z najbliższych naczyń. Jeśli roślina nie będzie wstawiona do wody, od dołu do naczyń zamiast soków wchodzi powietrze i to tym głębiej, im naczynia wstępne kwiatu będą większe. Następuje wtedy oczywiście wędnięcie kwiatu. Aby temu zapobiec należy stosować odpowiednie zabiegi: 1) unikać stawiania kwiatów w miejscach suchych, przy piecach, kaloryferach, na słońcu, w miejscach przewiewnych; 2) na noc ustawiać kwiaty w miejscach chłodnych, np. w lodówkach; 3) owijać na noc części kwiatów, wystające ponad powierzchnię wody w lekko wilgotną bibułkę; 4) dostarczać kwiatom dużej ilości wody, przez głębokie zanurzanie łądy w flakonach; 5) kwiaty układać we flakonach tak, aby łądy nigdy nie były ściśnięte; 6) przycinać codziennie ukośnie końce łądy ostrym nożem (nie nożyczkami, które miażdżą naczynia), usuwamy przez to pleśnie, bakterie i ciała, które zatykają kapilaryczne naczynia rośliny oraz przez cięcie ukośnie zapewniamy roślinie dostęp wody nawet w razie zetknięcia się z dnem flakonu; 7) często zmieniać wodę a przed jej nalaniem wypłukać flakon i opłukać łądy roślin; 8) zwracać uwagę, aby kwiaty nie stykały się z sobą i nie dotykały ściany.

Dla przedłużenia świeżości kwiatów można stosować dodatek do wody środków dezynfekcyjnych. Z środków chemicznych polecane są: dla goździków kwas borny (1 g na 1 litr wody), dla dalii i chryzantem — aspiryna (1 ta-

bletka na 5 litrów wody), dla astrów — cukier (1 kg na 1 litr wody), dla kwiatów letnich — nadmanganian potasu (1 g na 100 l wody).

Ożywić wędnące kwiaty można przez zanurzenie części łądy na pół godziny do wody o temperaturze 30 — 40° i przetrzymać w ciemności, owijając pozostałą część rośliny w wilgotny papier. Potem przenosi się kwiat do zimnej wody.

Pożądane jest, aby zaraz po ścięciu kwiatów zanurzyć końce łądy na 1 — 2 minuty w wodę o temp. 50 — 60°, potem przenieść je do wody zimnej. Uważać należy, by para wodna nie uszkodziła płatków. Zabieg ten powoduje zwężenie naczyń zstępujących i zabezpieczenie przed wyciekaniem soków i wskazany jest dla narcyzów, maków, hiacyntów, tulipanów, dalii, heliotropu i rezedy.

Ścinać kwiaty należy rano, gdy jest jeszcze na nich rosa, lub też wieczorem. Róże, piwonie, mietczyki, dalie — wieczorem. Tnie się zawsze jak najdłuższe łądy. Maki, irysy najlepiej ciąć, gdy są jeszcze w pąkach. Piwonie, gdy zaczyna pokazywać się kolor.

Bardzo ważnym zabiegiem jest codzienne mycie flakonów. Do tego celu służy szczotka. Do flakonów wąskich i długich używamy szczotki wąskiej i długiej, na długiej ręczce; do flakonów małych — szczotki jednostronnej z końcem zagiętym, by przy obracaniu flakonu wymyć można było nie tylko brzegi i boki lecz i dno. Dokładne mycie flakonów przedłuża życie kwiatów, zapobiega powstawaniu przykrewj woni psujących się roślin.

Stosując wymienione tutaj sposoby układania i utrzymywania kwiatów, zapewnimy salom konsumpcyjnym zakładów żywienia zbiorowego niedrogą a piękną dekorację i stworzymy przez to dla ludzi pracy miłą atmosferę przy spożywaniu posiłku, podniesimy poziom kultury dnia codziennego.

**HENRYKA MAKOWICZOWA**

## TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

### Nowalijki i ich znaczenie w żywieniu zbiorowym

Wiemy, że witaminy są niemniej ważnymi składnikami naszego pożywienia jak białko, tłuszcz, węglowodany i związki mineralne. Witaminy regulują wiele zasadniczych procesów w gospodarce ustroju ludzkiego. Np. przemianę węglowodanów, gospodarkę wapniowo-fosforową, zachowanie normalnego stanu skóry, zapobieganie krwawieniu dziąseł i wiele innych. Witaminy są na ogół związkami nietrwałymi. W produktach poddawanych procesom przechowywania, konserwowania i przetwarzania potraw, zwłaszcza termicznym, spada bardzo zawartość witamin. Najmniej trwałą jest witamina C, a głównymi jej źródłami są owoce i warzywa. Bogatymi zimowymi źródła-

mi tej witaminy jest kapusta kiszona i ziemniaki, głównie ze względu na pokaźne ilości w jakich są spożywane. Osiągnięcie w zimie, w dziennej racji pokarmowej, normy witaminy C, która jest dosyć wysoka (od 50—100 mg), przy tak nielicznych popularnych źródłach nastęrcza duże trudności. Pod koniec zimy należy więc liczyć się z pewnymi niedoborami witamin, a w szczególności z niedoborem witaminy C, który jest przyczyną występującego w sezonie wczesno wiosennym u wielu ludzi osłabienia, uczucia znużenia, krwawienia i obrzęku dziąseł i wielu innych niedomagań. Tym większą więc uwagę winniśmy zwrócić w sezonie wiosennym, w którym ukazują się nowalij-

ki, na ich zastosowanie w żywieniu zbiorowym i zdawać sobie dokładnie sprawę z wartości, jakie przedstawiają.

W okresie zimy mamy duże trudności, by jadłospis dzienny zapewnił dostateczną ilość warzyw i owoców w szerokim asortymencie. Rozporządzamy nielicznymi tylko warzywami jak marchwią, burakami, kapustą, ziemniakami, z owoców właściwie tylko jabłkami. Występujące w zimie na rynku świeże warzywa inspektowe (sałata, rzodkiewka, szczypiorek, zielona pietruszka) ze względu na wysoki jeszcze koszt hodowli utrzymują się w wysokiej cenie i dlatego nie mają większego znaczenia w żywieniu zbiorowym. Gospodarka Polski Ludowej w trosce o człowieka pracy postępuje w kierunku udoskonalenia metod przechowywania, konserwowania i przetwarzania produktów żywnościowych pod względem zachowania ich wartości odżywczej, przy jednoczesnym dążeniu do obniżki kosztów. W efekcie, w przyszłości da nam to możliwość w najcięższym sezonie, w okresie zimy, zapewnienia ludziom pracy urozmaiconej dziennej racji warzyw i owoców przy stosunkowo niewysokim koszcie. Uniezależnieni będziemy wtedy od drogich owoców importowanych jak pomarańcze, cytryny. Żywym przykładem realności powyższego jest wzrastająca z roku na rok produkcja mrożonek. Mrożonki są artykułem wartościowym, który pozwala na duże urozmaicenie jadłospisu, a cena na ogół wytrzymuje kalkulację masowych posiłków. Możemy więc mieć nadzieję, że zagadnienie sezonowości zniknie w swej ostrej formie z problemów żywienia zbiorowego. Obecnie jednak zagadnieniu temu trzeba poświęcić sporo troski.

Gdybyśmy przejrżeli szereg jadłospisów naszych stołówek, restauracji i zwrócili uwagę właśnie na warzywa i owoce zauważylibyśmy powtarzające się ciągle te same jarzyny: marchewka, buraczki, kapusta, gdzieś tam surówka z kiszanej kapusty, owoce w postaci kompotu z jabłek. Asortyment ubogi a ponadto najcenniejsza w obecnym okresie kapusta (bogate źródło witaminy C) ze względu na niesprzyjający okres wegetacji w roku 1951 znajduje się w niedostatecznych ilościach na rynku. Marchew, buraki to warzywa przechowywane dłuższy okres czasu, a więc o zmniejszonej wartości witaminowej na skutek niezankłych procesów życiowych w roślinie. Jabłka nie należą do bogatych źródeł witamin, chociaż są wartościowym z innych względów produktem żywnościowym. Podobnie jak warzywa magazynowane i one obniżają swą wartość witaminową.

Świeże warzywa bogate są w witaminy. Witamina C, na którą zwrócona została specjalnie

uwaga, znajduje się w stosunkowo dużych ilościach w młodych pędach roślin. Świeże warzywa ze względu na mniejszą zawartość niestrawnego błonnika posiadają delikatne tkanki i dają się spożywać w postaci surówek w większych ilościach. Wartość witaminowa warzyw spożywanych w postaci surówek jest więc niemalże w całości zachowana pod warunkiem, że surówka jest świeżo przyrządzona. Warzywa pokrajane, gdy stoją dłuższy czas obniżają swą wartość skutkiem uwalniających się enzymów tkankowych, które powodują rozkład witamin. W sezonie nowalijek musimy starać się, by jadłospisy nasze ożywiły się przez stosowanie nowalijkowych surówek. Pozwoli to na zapewnienie w jadłospisach dużej ilości witamin, które pokryją powstałe w zimie niedobory i usuną związane z tym niedomagania. Nowalijkowe surówki są bardzo proste w wykonaniu a ze względu na estetyczny, barwny wygląd na pewno będą cieszyły się powodzeniem u konsumentów. Np.: surówka z sałaty zielonej, rzodkiewki, koperku — surówka z sałaty zielonej, twarogu i szczypiorku — surówka z sałaty zielonej, pomidorów i rzodkiewki — surówka z kapusty włoskiej, porów i jabłek. Surówki te można zaprawiać śmietaną lub olejem. Poniżej podajemy normatywy na kilka surówek. Proporcje na 100 osób.

**Surówka z rzodkiewki:** 50 pęczków rzodkiewki, 4 pęczki szczypiorku, 2 pęczki kopru, 1,5 litra śmietany, 0,5 litra zsiadłego mleka, 0,03 kg soli. Rzodkiewkę można kroić częściowo z nacią.

**Surówka z sałaty zielonej z koprem:** 70 główek sałaty, 1,00 kg rabarbaru, 4 pęczki kopru, 0,03 kg soli, 0,10 kg cukru.

**Surówka ze świeżej kapusty i rzodkiewek:** 8,00 kg drobno zszatkowanej kapusty, 0,50 kg cebuli, 0,15 kg szczypiorku, 2,00 kg posiekanej rzodkiewki, 1,5 litra śmietany, 0,50 litra zsiadłego mleka, 0,03 kg soli, 0,05 kg cukru.

**Surówka ze świeżego ogórka, rzodkiewki i twarogu:** 2,00 kg świeżych ogórków, pomidorów lub zielonej sałaty, 20 pęczków rzodkiewki, 7,00 kg twarogu, 1,5 litra śmietany, 3 pęczki szczypiorku, 0,03 kg soli, cukier.

**Surówka z ogórków świeżych i kalarepy:** 5 kg ogórków, 5 kg kalarepy, 10 pęczków kopru, 2 kg śmietany, 0,03 kg soli, cukier, kwas mlekowy.

**Surówka z marchwi i buraków:** 5 kg drobno posiekanej botwiny, 5 kg młodej marchwi, 2 kg śmietany, zielenina, 0,03 kg soli, cukier, kwas mlekowy.

inż. I. BOROWIECKA

Współzawodnictwo i racjonalizatorstwo

przyspieszają wykonanie

zadań Planu 6-letniego

## Wartości odżywcze sera i twarogu

W sezonie wiosennym i letnim organizm wymaga produktów żywnościowych o mniejszej wartości kalorycznej niż zimą, przy wyższej bowiem temperaturze otoczenia człowiek wymaga mniejszej wartości cieplnej pożywienia dla utrzymania tej samej temperatury ciała. Wszystkie zatem wysokokaloryczne potrawy mączne, tłuste mięsa, zawiesziste sosy, oraz zupy podprawiane zasmażką, spożywane są na wiosnę mniej chętnie niż w zimie. Dlatego też jadłospis wiosenny powinien różnić się od zimowego.

W asortymencie dań w sezonie wiosennym należy zwiększyć udział nabiału, który jest o tej porze roku nie tylko tańszy, ale także i więcej wartościowy. Odżywianie krów ma bowiem wpływ na skład chemiczny mleka, szczególnie na zawartość witamin. Mleko pochodzące od krów żywionych świeżą, zieloną paszą bogatsze jest w witaminę A, a zatem i sery produkowane na wiosnę zawierają jej więcej.

W artykule niniejszym pragnę zwrócić uwagę wszystkich placówek żywienia zbiorowego na wartości odżywcze sera białego twarogowego oraz twarogu, zwanego też twarożkiem. Są to artykuły żywnościowe, zasługujące na jak najszersze rozpowszechnienie. Zawierają one duże ilości pełnowartościowego białka, mniejszą lub większą ilość tłuszczów, składniki mineralne i witaminy, a więc podstawowe składniki odżywcze niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Skład chemiczny znajdujących się na rynku serów białych i twarogów przedstawia się następująco:

Ser biały, pełnotłusty zawiera średnio: wody 63,0%, białka 19,0%, tłuszczu 14,0%, cukru mlecznego 1,1%, kwasu mlekowego 2,0%, popiołu 0,9%, wapnia 150 mg w 100 g produktu, fosforu 240 mg w 100 g produktu, witaminy A — 940 j. mn. w 100 g produktu. Twaróg z mleka chudego zawiera średnio: wody 77,0%, białka 18,0%, tłuszczu 1,0%, cukru mlecznego 1,2 procent, kwasu mlekowego 2,0%, popiołu 0,8%, wapnia 140 mg w 100 g produktu, fosforu 175 mg w 100 g produktu, witaminy A — 100 j. mn. w 100 g produktu.

Widzimy więc, że pewne uprzedzenie do twarogu (twarożku) jest nieuzasadnione. Wzbogaca on nasze pożywienie w związki wapnia i fosforu oraz w białko pełnowartościowe i witaminy. Na uwagę zasługuje białko jako główny składnik budulcowy tkanek, służący do odbudowy białka organizmu, nieustannie spalającego podczas procesów życiowych. Białko znajdujące się w serze i twarogu, jak każde białko pochodzenia zwierzęcego jest pełnowartościowe, tzn. zawiera wszystkie niezbędne dla organizmu aminokwasy. Pod względem odżywczym nie ustępuje ono białku mięsa.

Rola wapnia i fosforu w organizmie jest bardzo ważna — oba pierwiastki wchodzą w skład kośćca. Dostateczne wprowadzenie do organizmu wapnia jest czynnikiem decydującym o szybkości rozwoju szkieletu u dzieci i młodzieży i wytrzymałości kości u ludzi dorosłych. Ponieważ wapń znajdujący się w kościach występuje w połączeniu z fosforem (jako fosforan wapnia) niezbędne jest równoczesne wprowadzenie do organizmu fosforu.

Sery białe i twarogi są źródłem witaminy A, witaminy B<sub>1</sub> (tiaminy) i witaminy B<sub>2</sub> (ryboflawiny). Stwierdzono, że zawierają one więcej witamin niż sery twarde, podpuszczkowe. Witamina A występująca prawie wyłącznie w produktach pochodzenia zwierzęcego, pobudza wzrost, wpływa na żywotność ustroju, pobudza apetyt i wydzielanie soków trawiennych. Rola witamin z grupy B w organizmie polega na regulowaniu procesów utleniania i redukcji, czyli na spalaniu węglowodanów.

Ze względu na wartość odżywczą, stosunkowo niską cenę oraz łatwość nabycia serów i twarogu, należy je wykorzystywać przy zestawianiu dziennych jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego. Przez przygotowanie szeregu potraw z tych artykułów można znacznie urozmaicić asortyment dań jarskich, co umożliwi konsumentowi wybór najbardziej odpowiadających mu smakowo potraw.

mgr inż. J. M. BUDZYŃSKA

## NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

### Hotele przy gospodach

Jednym z głównych zadań hotelarstwa polskiego do by obecnej jest zapewnienie noclegów ludziom pracy, będącym w podróży służbowych. Jest bowiem rzeczą zrozumiałą, że ci ludzie właśnie przyjeżdżający do danej miejscowości dla wykonania zleconych im zadań, nie mogą być narażeni na uciążliwe, a czasem bezowocne szukanie pomieszczeń, że muszą mieć zapewniony zarówno nocleg jak i spokojne miejsce do ewentualnych zajęć służbowych w ciągu dnia.

Zagadnienie to w dużych miastach hotele rozwiązują w sposób mniej więcej dostateczny. Gorzej natomiast wygląda sytuacja w miasteczkach, osadach i wsiach, które przecież w Polsce Ludowej przestały być „światem zabitym deskami“, które włączyły się w nurt pra-

cy nad wykonaniem planów gospodarczych, w których istnieją zakłady pracy, warsztaty przemysłowe państwowe i spółdzielcze i które z tej racji są i muszą być odwiedzane przez przedstawicieli czy to władz nadrzędnych czy instytucji pokrewnych, nie mówiąc już o ruchu turystycznym i wycieczkowym. I tutaj właśnie otwiera się szerokie i wdzięczne pole pracy dla gospód spółdzielczych CRS „Samopomocy Chłopskiej“. Kierownicy tych gospód powinni zainteresować się corynchlej zagadnieniem i o ile tylko warunki lokalowe na to pozwolą, prowadzić przy gospodzie choćby kilkupokojowy hotel, który mieścić się powinien w tym samym budynku co gospoda i stanowić z nią całość gospodarczą pod jednym kierownictwem. Dotyczy to

przede wszystkim gospód, które mieszczą się w domach wycieczkowych, schroniskach, domach noclegowych.

Dla ułatwienia chętnym do tej wdzięcznej pracy kierownikom gospód — rozpatrzmy poniżej sprawę organizacji i prowadzenia 10-pokojowego hotelu przy gospodarstwie.

### JAKIE PRZEPISY REGULUJĄ PROWADZENIE HOTELI?

Szczegółowe przepisy regulujące prowadzenie przemysłu gospodniego podane są w zarządzeniu Ministerstwa Aprowizacji i Handlu z dnia 29.X.1945 r. (Dz. Urz. M. A. i H. Nr 13, poz. 67 z r. 1945), które mówi o warunkach prowadzenia przedsiębiorstwa i omawia przepisy dotyczące zakwaterowania. Zarządzenie to zostało uzupełnione a po części i zmienione zarządzeniem Ministerstwa Gospodarki Komunalnej z dnia 24.IX.51 r. w sprawie regulaminów hotelowych i regulaminu porządkowego w hotelach, wydano również ramową instrukcję służbową dla portierów w związku ze zmianą doby hotelowej, która obowiązuje we wszystkich hotelach komunalnych od dnia 1 grudnia 1951 (z wyjątkiem hoteli „Orbisu“). Czas rozpoczęcia doby hotelowej został mianowicie przesunięty z godziny 10 na godzinę 8, co jest dużym udogodnieniem dla ludzi pracy, którzy podróże służbowe często odbywają nocą i po przyjeździe rano do danego miasta starają się w pierwszym rzędzie o znalezienie pomieszczenia w hotelu. Zarządzenie MGK określa również czas pobytu w hotelu, który nie powinien przekraczać 7 dni. Zezwolenia na zamieszkanie w hotelu na okres dłuższy ponad 7 dni udzielić mogą jedynie właściwe prezydya rad narodowych.

Prezydya terenowych rad narodowych są władzami I instancji w sprawach przemysłu gospodniego, organami II instancji są wydziały prezydów wojewódzkich rad narodowych. Władzą naczelną jest Minister Gospodarki Komunalnej.

### URZĄDZENIE, WYPOSAŻENIE I ORGANIZACJA POMIESZCZEŃ

Pod pojęciami tymi rozumiemy zaopatrzenie hotelu w środki trwałe i obrotowe, które są potrzebne w procesie usług hotelowych. Do pierwszych zaliczamy budynki jako podstawę istnienia przedsiębiorstwa i sprzęt kwaterekowy, a więc meble, urządzenia oświetleniowe, sprzęt przeciwpożarowy i dekoracyjny. Środki obrotowe to przede wszystkim bielizna pościelowa i materiały do utrzymania czystości. Ilość, rodzaj i jakość urządzeń oraz organizacja gospodarki materiałowej w hotelu winna rozwijać się w sposób zapewniający konsekwentne realizowanie istotnych zadań społecznych hotelarstwa, pod hasłem „najwięcej i najlepiej najmniejszym nakładem“.

Na wyposażenie pokoju jednoosobowego składać się powinno: 1 łóżko, 1 stół, 2 krzesła, 1 szafka nocna, szafa na ubranie, jedna umywalka z wodą bieżącą, względnie umywalka meblowa z miednicą, dzbankiem i wiadrzem, 1 kosz na śmieci, lampa sufitowa i lampa stołowa (nocna). W miejscowościach niezelektryfikowanych — lampa naftowa.

Umieblowanie pokoju dwu, trzy lub więcej osobowego będzie różnić się jedynie większą ilością łóżek, szafek nocnych, krzeseł oraz większymi rozmiarami szafy na garderobę. Wyposażenie dodatkowe (fotel, kanapa) ustawiamy, o ile pozwala na to powierzchnia pokoju bez ograniczenia możliwości swobodnego poruszania się. W każdym pokoju powinno się poza tym znajdować lustro, popielniczka, w pokojach bez bieżącej wody naczynie na wodę czystą i drugie na wodę brudną.

Najważniejszą częścią składową urządzenia pokoju jest łóżko przygotowane do natychmiastowego użycia oraz jego wyposażenie, a więc pościel, bielizna pościelowa i materace.

Utrzymanie pokoju, a szczególnie łóżka w nienaganej czystości, jest istotnym warunkiem prawidłowego prowadzenia hotelu. Urządzenie pokoi winno cechować poczucie smaku estetycznego. Na ścianie pokoju należy powiesić spis inwentarza znajdującego się w pokoju, cennik za usługi hotelowe oraz regulamin porząd-

kowy dla gości. Cały inwentarz hotelowy należy poznać i zewidencjonować w kartotece inwentarzowej - materiałowej.

Na specjalną uwagę zasługuje gospodarka pościelą. Kierownik hotelu winien zwrócić uwagę, by wszystkie komplety bielizny pościelowej były znakowane stemplem hotelu, ponieważ tylko takie komplety wolno wydawać do użytku lub wycofywać z obiegu. O ile stemple zatarty się w praniu, należy bieliznę ostemplować ponownie. Stemplowanie bielizny odbywa się komisyjnie i sporządza się protokół z tej czynności. Wycofywanie bielizny z obiegu nie może odbywać się dowolnie, lecz tylko w razie stwierdzenia, że bielizna istotnie nie nadaje się do dalszego użytkowania. W takim wypadku należy bieliznę zużyta zastąpić nową, na zarządzenie kierownictwa hotelu. Wycofania bielizny dokonuje się komisyjnie, sporządzając protokół zużycia. Z kompletów bielizny przeznaczonych do wycofania wycina się wewnętrzną część każdej sztuki, pozostawiając jedynie obramowania wraz ze stemplem hotelu. Obramowania te należy przechowywać wraz z protokołem jako materialne dowody zużycia, które stanowią podstawę do dokonania odpisów bielizny w kartotece.

### STAN ZATRUDNIENIA

Obsada personalna hotelu 10-pokojowego będzie się ograniczała zasadniczo do 3 pracowników, a więc: 1 pracownik przyjmujący (portier), który prowadzi książkę meldunkową, ewidencję gości, magazyn z bielizną pościelową i materiałami do utrzymania czystości, do prania oraz materiałów dezynfekcyjnych; 1 pokojowa lub sprzątaczką, do której należy utrzymanie czystości we wszystkich pokojach, korytarzu i klatce schodowej; 1 praczką.

Etat praczki jest całkowicie uzasadniony koniecznością prania bielizny po każdym zwolnieniu pokoju, nie jest przy tym wskazane łączenie prania bielizny pościelowej z bielizną stołową. Utrzymanie trzeciego etatu wymaga również konieczność zastępstwa dwóch pozostałych pracowników w czasie ich urlopu i w 7-me dni wolne.

Kierownictwo hotelu, jak już zaznaczono, jest wspólnie z kierownictwem gospody, która prowadzi hotel.

### UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

Bieliznę pościelową należy zmieniać po każdym gościu. Jeżeli pobyt gościa przedłuża się ponad 7 dni, zmiany bielizny pościelowej dokonuje się mniej więcej co tydzień. Sprzątanie pokoju odbywa się w godzinach rannych, po opuszczeniu pokoju przez gościa. W wypadku jednak niezwolnienia pokoju przez gościa w godzinach rannych, dokonuje się sprzątania w czasie jego obecności, chyba że gość sobie tego wyraźnie nie życzy, wówczas sprząta się w porze późniejszej.

Przepisy sanitarne regulują szczegółowo utrzymanie czystości całego gospodarstwa hotelowego. Należy jednak zaznaczyć, że jedynie przez systematyczne, dokładne i ciągle odkurzanie sprzętu, wycieranie podłóg pastą, wietrzenie pościeli i materacy, można ustrzec hotel przed plagą robactwa i insektów, tego prawdziwego niebezpieczeństwa dla przemysłu gospodniego. Jeżeli jednak niebezpieczeństwo to już istnieje, najlepszym środkiem zwalczającym będzie proszek DDT lub plyn azotox. W razie poważnego rozmnożenia się robactwa należy cały hotel poddać generalnemu gazowaniu gazem Bf.

### ZAKWATEROWANIE

Prawo do korzystania z hotelu mają w zasadzie wszyscy podróżni, po wypełnieniu karty meldunkowej na podstawie ważnej legitymacji z fotografią i opłaconiu należności z góry za cały czas pobytu, a przynajmniej za jedną dobę. Koniecznym warunkiem wynajęcia pokoju jest również stan trzeźwy wynajmującego.

Pracownik przyjmujący (portier) sprawdza prawidłowe wypełnienie rubryk karty meldunkowej i na podstawie danych karty wpisuje gościa do książki meldunkowej. Po upływie każdej doby należy dokonać zameldowania gości w biurze ewidencji ludności pod rygorem kar przewidzianych w rozdz. 5, rozp. Prez. R. P.

z dnia 16.III.28. (Dz. U. R. P. Nr 32 poz. 309) zmienionego ustawą z dnia 15.III.32 (Dz. U. R. P. Nr 38 poz 390).

Rozliczenia z portierem powinno dokonywać się raz na dobę w godzinach rannych przed rozpoczęciem nowej doby hotelowej tj. przed godziną 8. Rachunek

opłacony przez gościa stanowi podstawę do wpisania go do dziennego raportu ruchu, który jest jednocześnie ewidencją zakwaterowanych gości. Dzienny raport ruchu w myśl zarządzenia Min. Gospodarki Komunalnej z dnia 24.IX.51 r. powinien być wprowadzony wg następującego wzoru:

Hotel . . . . . DZIENNY RAPORT RUCHU Nr raportu . . . . .  
na dzień . . . . .

Portier . . . . . Ilość pokoi — 10  
„ łóżek stałych . . . . .  
„ „ dodatkowych . . . . .

Nr pokoju	Ilość miejsc	Najemca Nazwisko i imię	Godzina zajęcia	Godzina zwolnienia	Nr rach.	Zapłacono od—do	Uwagi
1							
2							
3							
itd.							

Dzienny raport ruchu jest drukiem ścisłego zarachowania. Kierownik gospody wydaje go portierowi po 1 egzemplarzu na dobę bieżącą i 1 na dobę następną, zaopatrując druk przed wydaniem w własnoręczny podpis i pieczęć firmową. Wszelkie poczynione zmiany (np. przeniesienie gościa do innego pokoju) muszą być omówione w rubryce „Uwagi“.

#### CENNIK

Ceny za wynajem pokoi ustala się zgodnie z instrukcją Biura Cen Ministerstwa Przemysłu i Handlu z dnia 1. X. 1948 r. Komórkami terenowymi, uprawnionymi do ustalania i zatwierdzania cen hotelowych są Komisje Cennikowe przy wojewódzkich radach narodowych. Cena uzależniona jest od kategorii hotelu. Przedsiębiorstwa przemysłu gospodniego zostały podzielone na 4 kategorie: Kat. IA — specjalna, są to hotele posiadające pokoje z bieżącą zimną i gorącą wodą i luksusowym umeblowaniem; Kat. I — pokoje z bieżącą zimną wodą; Kat. II — pokoje z wodą donoszoną, posiadające wygodne umeblowanie; Kat. III — wszystkie inne przedsiębiorstwa przemysłu gospodniego. Hotele przy gospodach zalicza się w zasadzie do II i III kategorii.

Przy ustalaniu cen w poszczególnych kategoriach komisja bierze pod uwagę: 1) wydatki typowe hotelu, 2) przeciętną frekwencję gości. Podstawą obliczania jest 1 rok. Do wydatków typowych zaliczamy: place i świadczenia na rzecz ZLP, energię obcą (prąd, gaz, woda), materiały na cele ogólne (węgiel, koks, drzewo, zakup płótna na bieliznę pościelową, materiały do utrzymania czystości itp.), podatki, daniny, opłaty publiczne, amortyzację ruchomości i nieruchomości, zyski, wreszcie różne koszty ogólne (ubezpieczenie od ognia, opłaty pocztowe, telefony itp.).

Obowiązujący cennik winien być wywieszony na widocznym miejscu do wglądu wszystkim gościom hotelowym.

Rzecz jasna, że podane przeze mnie wytyczne może nie zawsze będą mogły znaleźć pełne zastosowanie w warunkach wiejskich. Nie znaczy to, że należy wówczas zaniechać prowadzenia hotelu, lecz że po prostu trzeba przejściowo zrezygnować czy to z pewnego etapu personalnego, czy też z pewnych szczegółów umeblowania pokoju, zachowując tylko sprzęt istotnie niezbędne. Oczywiście, należy wówczas dążyć starań, aby braki mogły w najbliższym czasie zostać usunięte.

FRANCISZEK MĘCZYŃSKI

## GŁOSY Z TERENU

### Echa dyskusji nad projektem Konstytucji

Na zebraniu załogi Chorzowskich Zakładów Gastronomicznych, podczas dyskusji nad projektem nowej Konstytucji, postanowiono uczcić czynem historyczny moment ogłoszenia tego projektu, przez podjęcie szeregu zobowiązań produkcyjnych, z których najbardziej charakterystyczne przytaczamy:

„My bufetowe restauracji Zaciśze mając zapewnione przez Konstytucję Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej równouprawnienie z mężczyznami we wszystkich dziedzinach życia państwowego, wyrażamy wdzięczność władzy ludowej za nasze wyzwolenie z ucisku kapitalistycznego oraz pragniemy zadokumentować naszą dojrzałość i poziom polityczny, zobowiązując się do: 1) wyeliminowania mank, 2) zwiększenia o 15% sprzedaży wyrobów produkcji własnej, 3) zwiększenia wydajności wartościowej na

1 pracownika o 10%. Jednocześnie wzywamy do współzawodnictwa na tych odcinkach bufetowe z restauracji „Górnicy“.

„My pracownicy garmazerni Chorzowskich Zakładów Gastronomicznych, rozumiejąc doniosłość i znaczenie dla przyspieszenia budowy socjalizmu w Polsce oraz utrwalenia ustroju sprawiedliwości społecznej ogłoszenia projektu nowej Konstytucji, zgłaszamy następujące zobowiązania: 1) zwiększenie wydajności wartościowej na 1 garmazera do 20.000 zł., 2) zwiększenie ilości produkowanych wyrobów garmazerskich do 800 porcji dziennie jednego garmazera, 3) zwiększenie oszczędności surowca w produkcji, 4) urządzenie wystawy wyrobów garmazeryjnych w zakładach prowadzących sprzedaż tych wyrobów. Jednocześnie wzywamy do współzawodnictwa garmazernię restauracji

„Pod Rybką“ oraz wszystkie garmazernie w Polsce podlegające CZPG“.

„Załoga restauracji „Hotel Polski“ na zebraniu załogi Chorzowskich Zakładów Gastronomicznych, dla uczczenia historycznego momentu ogłoszenia projektu Konstytucji, zobowiązuje się do: 1) utrzymania struktury obrotów w ten sposób, aby obrót produkcją własną wynosił 60%, zaś obrót towarami handlowymi 40%, 2) wyeliminowanie mank, 3) zwiększenie asortymentów posiłków, przyjmując jako minimum 18 dań w jadłospisie, 4) zlikwidowanie naruszeń dyscypliny pracy, 5) podniesienie estetyki obsługi sali konsumpcyjnej, 6) podniesienie przejrzystości obsługi na taki poziom, aby nie było żadnych zażaleń w tej sprawie, 7) zwiększenie wydajności pracy na jednego pracownika o 10%, 8) sporządzenie sprawozdań w terminie. Jednocześnie wzywamy do współzawodnictwa załogę restauracji „Odrodzenie“.

MGR P. NOMINANIUK  
(Chorzów)

## CRS szkoli kucharzy

Największą bolączką naszych zakładów żywienia zbiorowego, to brak wykwalifikowanych kucharzy czy kucharek. Mało urozmaicony i niewłaściwie zestawiony jadłospis,



Kucharki gospód na kursie w Kazimierzu Dolnym woj. Lubelskie za chwilę pokażą co potrafią.

źle przyrządzone potrawy, marnotrawstwo surowca — oto wynik niskiego poziomu personelu, na którego usprawnienie trzeba znowu dodać, że są to przeważnie ludzie nowi, którzy nie mieli możliwości uczenia się czy doszkalania w zawodzie i przed którymi dopiero Polska Ludowa otworzyła nowe możliwości.

CRS zdając sobie sprawę, że bez przeszkolenia kadr trudno będzie rozwiązać problem dostarczenia mało i średniorolnym chłopom i robotnikom rolnym smacznych, zdrowych i pełnowartościowych posiłków — dużą uwagę zwróciła na szkolenie kucharzy na kursach krótko i długoterminowych.



Kucharki na kursie zorganizowanym przez O/Okręgowy w Opolu tak się przejęły pracą, że nie zauważyły kiedy zostały sfotografowane.

Trudności jakie wytworzyły się w roku ubiegłym na rynku mięsnym, postawiły przed naszymi gospodami problem przestawienia się na większą ilość dań jarskich. Okazało się jednak, że nasi kucharze i kucharki po prostu nie potrafili przyrządzać potraw jarskich, mącznych czy półmiesznych. Dlatego też pod koniec ubiegłego roku przystąpiliśmy do intensywnego przeszkolenia kucharzy i kucharek na 5-dniowych kursach. Kursów takich zorganizowano 42 i przeszkolono 805 osób. Program kursu przewidywał następujące zagadnienia: **Organizacja i technika pracy w kuchni:** a) urządzenie i wyposażenie kuchni — 1 godzina, b) organizacja pracy w kuchni i estetyka podawanych potraw do konsumpcji — 1 godzina, c) sporządzanie raportów produkcji — 1 godz.

**Technologia przyrządzania potraw** (zajęcia praktyczne): a) potrawy z mleka, jaj, jarzyn i owoców — 1 dzień, b) potrawy jarskie z mąki, kasz i ziemniaków — 1 dzień, c) przyrządzanie potraw półmiesznych — 1 dzień, d) przyrządzanie zakąsek i deserów — 1 dzień. **Bezpieczeństwo i higiena pracy** — 1 dzień.

Oprócz pokazów praktycznego przyrządzania potraw, organizowano pogadanki świetlicowe, na których omawiano i dyskutowano takie zagadnienia jak: znaczenie rozwoju spółdzielni produkcyjnych, rozwój produkcji rolnej w Planie 6-letnim, przejściowe trudności gospodarze na rynku mięsnym itp.

Rezultaty kursów widać wyraźnie w naszych gospodach. Już dziś ku-



— Za chwilę będzie obiad gotowy, — mówią słuchaczki kursu zorganizowanego przez O/Okręgowy w Opolu.

charze nie biadają, że nie otrzymają dostatecznej ilości mięsa. W każdej prawie gospodzie w bufecie znaleźć można smaczne przekąski jarskie, sałatki, surówki jarzynowe itp. W karcie dnia prawie codziennie znajdują się potrawy przyrządzone z mąki, kasz, ziemniaków, jaj, owoców, mleka oraz potrawy półmieszne.

Początek zrobiony, niechęć do jarskich potraw przełamana. Przekonano się, że zarówno surówki z jarzyn jak i potrawy mączne i półmieszne cieszą się dużym powodzeniem w naszych gospodach.

Niezależnie od kursów krótkoterminowych, szkolenie kucharzy w pionie CRS odbywa się w stałym Ośrodku Szkolenia Kadr w Kątach Wrocławskich. W roku bieżącym przeszkolili się tam 400 kucharzy. Kurs w ośrodku trwa 42 dni. Na program składają się: I. Zagadnienia społeczno - polityczne, a więc: historyczne przesłanki powstania demokracji ludowej w Polsce, budowa podstaw socjalizmu w Polsce, socjalistyczna przebudowa wsi; II. Zagadnienia zawodowe: a) zadania żywienia zbiorowego, b) podstawo-

we zasady higieny żywienia, c) urządzenia i sprzęt w kuchni, d) organizacja i metody pracy w zakładzie, e) przepisy sanitarne, f) zasa-



Kucharki i kucharze z gospód woj. kieleckiego prezentują smaczne sałatki i kanapki.

dy układania jadłospisów, g) zajęcia praktyczne, h) rozliczenie kuchni i współpraca z bufetem i obsługą.

Dotychczas przeszkolono 200 kucharzy. Część z nich zaawansowała już na bufetowych, a niektórzy nawet na kierowników. Przeszkolone kucharki dzielą się chętnie zdobytymi wiadomościami z personelem zatrudnionym jako pomoc kuchenną.



Roześmiane twarze słuchaczek na kursie w Kazimierzu Dolnym świadczą, że obiad się udał.

na. Dlatego też personel ten coraz częściej spotykamy na kursach, po skończeniu których awansuje na kucharki.

S. P.  
(Warszawa)

## Przodujące przedsiębiorstwo CZPG

Rozliczenie wyników wykonania Naczelnych Zadań planu IV kwartału 1951 r. przyniosło palmę pierwszeństwa Lubelskim Zakładom Gastronomicznym, które zdobyły nie-notowaną dotychczas ilość punktów dodatnich, bo aż 7.245. Ten impo-

nujący wynik zawdzięczają Lubelskie Zakłady Gastronomiczne po pierwsze wzrostowi wskaźnika udziału produkcji własnej w porównaniu do poprzedniego miesiąca o 12%. Podczas gdy jeszcze w listopadzie udział produkcji własnej w o-



gólnych obrotach kształtował się w Lublinie w granicach 54%, to w grudniu przekracza on 66%.

Plan obrotu został wykonany w 101%, planowany wskaźnik wydajności w 109%, ilość tuczników osiągnęła liczbę 100, przekraczając nakaz z planu o 47%. Również i wszystkie 4 sprawozdania operatywne ujęte współzawodnictwem zostały nadesłane w przepisowych terminach.

Fakt zdobycia przez LZG pierwszego miejsca w ostatnim miesiącu ubiegłego roku, nasuwa pytanie czy osiągnięcie to jest rezultatem jednorazowego zrywu, czy też jest efektem stałego polepszania stylu pracy i podnoszenia własnych wyników na przestrzeni całego 1951 roku.

Aby odpowiedzieć na to pytanie musimy bliżej przyrzeć się wynikiem gospodarczym Lubelskich Zakładów Gastronomicznych w poszczególnych kwartałach 1951 r. oraz przeanalizować dane dotyczące całorocznej działalności.

W ciągu całego roku 1951 obserwujemy następujące wahania obrotów na jedno miejsce dziennie: I kwartał — 47,6 zł — sięć nie nadąża za wzrostem obrotów; II kwartał — 44,6 zł — gwałtowny wzrost sieci powoduje pewien spadek obrotów na jedno miejsce dziennie; III kwartał — 34,9 zł — na skutek dalszego wzrostu miejsc i niekorzystnej dla obrotów sytuacji sezonowej obrót na jedno miejsce w dalszym ciągu maleje; IV kwartał — 45,3 zł — stan sieci odpowiada potrzebom miasta, obroty na skutek specjalnej mobilizacji poważnie rosły, obrót na jedno miejsce dziennie podnosi się.

Przyjrzyjmy się teraz strukturze obrotów w LZG. Na przestrzeni 1951 r. udział produkcji własnej w ogólnych obrotach, z wyjątkiem małego spadku w II kwartale, przejawia stałą tendencję wzrostu, dochodząc od 50% wykonanych w I kwartale, do 58% wykonanych w IV kwartale. Przypomnieć tu należy, że w grudniu wskaźnik produkcji własnej doszedł do 66%.

Charakterystycznym dla gospodarki Lubelskich Zakładów Gastronomicznych jest stały spadek obrotów wódką. I tak jeśli w I kwartale obroty wódką stanowiły 35% ogólnych obrotów, to w II spadają do 32, w III do 26, a w IV do 24%. Zarówno wzrost obrotów produkcją własną jak i spadek obrotów wódką, stanowią objawy jak najbardziej korzystne i świadczą, że LZG stale podnosi styl pracy i poprawiają własne wyniki.

Spróbujmy więc odpowiedzieć na pytanie: czy Lubelskie Zakłady Gastronomiczne spełniają społeczne funkcje żywienia zbiorowego?

Otóż na przestrzeni 1951 roku stosunek dań typu obiadowego w LZG do ogólnej ilości dań waha się w poszczególnych kwartałach od 67 do 80%, tak że średnio w skali rocznej stabilizuje się on w granicach 72%. Dla lepszego zobrazowania tego stanu rzeczy stwierdzmy, że na jedno miejsce dziennie przypada w Lubelskich Zakładach Gastrono-

micznych przeszło 5 dań stanowiących podstawę żywienia, a więc: zup, dań drugich i deserów wchodzących w skład obiadów; natomiast tylko 2 dania typu dopełniającego, jak przekąski, ciastka czy napoje. Jeżeli teraz do tych dwóch przeanalizowanych elementów dodamy, że rotacja dań obiadowych w LZG przekracza średnią krajową i że jest jedną z najlepszych spośród 41 przedsiębiorstw terenowych pionu CZPG, to śmiało będziemy mogli odpowiedzieć, że Lubelskie Zakłady Gastronomiczne przodują w spełnianiu społecznej funkcji żywienia zbiorowego, którą jest dostarczanie masom pracującym jak największej ilości posiłków podstawowych.

Jednym jeszcze momentem, świadczącym o sprężystej działalności LZG, jest fakt zainicjowania przez nie akcji hodowli trzody chlewnej. Już w maju 1951 r. LZG jako pierwsze z przedsiębiorstw pionu CZPG uruchamiają tuczarnię, a w październiku tegoż roku rzucają wszystkim przedsiębiorstwom wezwanie do współzawodnictwa o najlepsze na tym polu rezultaty. Pomimo dużych trudności LZG zdołały wykonać swój plan tuczu w 147%.

Również celem usprawnienia zaopatrzenia w niektóre artykuły, LZG organizują w początkach październi-

ka 1951 r. gospodarstwo rolne zastawione na hodowlę warzyw i owoców. Dla dopełnienia obrazu dodamy, że LZG prowadzą rozbieralnię mięsa, wytwórnice ciastek i lodów, posiadają też własną pralnię.

Fakt osiągnięcia przez Lubelskie Zakłady Gastronomiczne pierwszego miejsca w wykonaniu Naczelnych Zadań w grudniu 1951 roku oraz fakt uzyskania przez nie tak dodatnich rezultatów na przestrzeni całego roku winien stać się bodźcem do dalszego poprawiania własnych wyników, do dalszego podnoszenia stylu pracy i do wzmoczenia wysiłków celem wypełnienia i przekroczenia zadań Planu 6-letniego. Przykład LZG niech będzie nauką dla wszystkich przedsiębiorstw terenowych CZPG, że realizacja założeń komercyjnych państwowego przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego może i musi iść w parze z realizacją postulatów ekonomiczno - społecznych. Tak, jak w roku 1951 naczelnym zadaniem była bitwa o obrót, o produkcję własną, wydajność czy zaopatrzenia, tak w roku 1952 na czoło zagadnień winna wysunąć się równoległe z tamtymi elementami walka o zagwarantowanie masom pracującym ich pełnego, sprawnego i racjonalnego obsłużenia.

EMIL PAWŁOWSKI

## Zakłady PSS w woj. Olsztyńskim

Najpoważniejszym gestorem na terenie województwa olsztyńskiego, prowadzącym zakłady zbiorowego żywienia jest Związek Spółdzielni Spożywców, który poprzez Powszechne Spółdzielnie Spożywców prowadzi otwarte i zamknięte zakłady zbiorowego żywienia.

Sięć tych zakładów w r. 1951 wzrosła o 165% w porównaniu do r. 1950, zatrudnienie o 127%, wydajność pracy o 116%, wartość obrotów o 149%.

Z powyższych danych, podstawowych widzimy, że zakłady nasze powołane do spełnienia funkcji społecznych, mają wszelkie warunki do spełnienia tej roli i niewątpliwie zadanie swe wykonują.

Charakterystyczną cechą ich pracy jest stała troska o konsumenta, o systematyczne polepszanie jakości i smaku posiłków, o uprzejme, grzeczne obsłużenie i o podniesienie kultury zakładu, troska o wytworzenie miłej atmosfery w zakładzie, zakładom naszym, w przeciwieństwie do zakładów kapitalistycznych, obca jest pogoń za zyskami, godzącymi w interesy konsumenta.

W roku 1952 zakłady zbiorowego żywienia pionu ZSS dzięki wniesionemu dużemu wysiłkowi pracy całego zespołu pracowników branżowych tej branży, osiągnęły poważne wyniki w podniesieniu produkcji potraw, organizacji pracy, dostosowania zakładów do potrzeb konsumentów i rozbudowie poszczególnych zakładów przez poszerzenie zaplecza gospodarczego.

Zdajemy sobie sprawę, że jeszcze pozostaje nam wiele do zrobienia celem postawienia zakładów zbiorowego żywienia na właściwym poziomie. I tu jest niezbędna pomoc ze strony terenowych Rad Narodowych zwłaszcza z adaptacji lokali.

Spółdzielnie Spożywców Okręgu Olsztyńskiego przejęły w swą administrację dawne poniemieckie zakłady gastronomiczne, które nie miały na widoku prowadzenia zbiorowego żywienia w znaczeniu dzisiejszym, a nastawione były jedynie na wyszynk alkoholu i sporządzania w niewielkich ilościach najprostszycy dań barowych, stąd też zakłady te posiadają minimalne zaplecza gospodarcze, a niektóre z nich są w ogóle bez zaplecza, mające zaledwie tylko kuchnię o powierzchni kilkunastu metrów kwadratowych.

W dobie obecnej, kiedy żywienie zbiorowe stało się powszechne, zyskało sobie miano obywatelstwa i zdobyło uznanie wśród konsumentów, zakłady gastronomiczne wymagają dużego zaplecza gospodarczego, które winno być co najmniej półtora raza większe od części handlowej, aby zakład mógł rozbudować szeroki wachlarz potraw mięsnych, półmięsnych, rybnych, mącznych, jarzynowych i owocowych, a przez to zadowolić konsumentów pod względem wyboru asortymentu posiłków.

W tej dziedzinie Związek Spółdzielni Spożywców Oddział Okręgowy w Olsztynie zdziałał w 1951 r. nie mało, bo rozbudował zaplecza zakładów gastronomicznych w Nowym

Mieście, w Działdowie, w Kętrzynie, w Suszu itd.

Posiadamy jednak jeszcze zakłady zbiorowego żywienia, które z uwagi braku zaplecza nie są w stanie spełnić w stopniu dostatecznym swego zadania. Są to zakłady: w Nidzicy, Węgorzowie, Lidzbarku, Giżycku, gdzie jest niezbędna pomoc ze strony Prezydium Powiatowych Rad Narodowych w kierunku rozszerzenia zaplecza przez adaptację przyległych pomieszczeń.

W roku 1951 również podniosła się technika obsłużenia konsumentów poprzez szkolenie personelu na naradach roboczych w zakładach pracy, kursach okręgowych i centralnych. Tylko na kilkutygodniowych kursach okręgowych zostało przeszkolonych 13,7% ogółu pracowników zbiorowego żywienia. Ilość tę należy uważać za poważną, a to ze względu na uruchomienie dopiero w II-gim półroczu własnego Ośrodka Szkoleniowego w Giżycku.

Dzięki szkoleniu i współzawodnictwu zobowiązaniowemu wydatnie poprawiła się w zakładach zbiorowego żywienia obsługa konsumentów, jakość i smak sporządzanych posiłków, a zażalenia konsumentów są już tylko sporadyczne. Wydajność pracy została osiągnięta w 133% w stosunku do planowanej, a plan obrotu został wykonany w 111%.

## Osiągnięcia i trudności w OZG

Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne są przedsiębiorstwem młodym. Podobnie też jak inne przedsiębiorstwa w okresie organizowania się miały różnego rodzaju trudności, których zresztą nie brak i obecnie. Nie obeszło się i bez błędów. Obecnie OZG posiadają dwa zakłady pomocnicze: ciastkarnię i garmazernię.

Zespół cukierniczy pod kierownictwem ob. Wojtkowiaka stale przekracza plany — ostatnio ilościowe o 60%, wartościowe o 30%. Zasługuje też na podkreślenie dobra organizacja pracy zespołu: ponieważ piecze są małe, praca dla każdego cukiernika jest tak zaplanowana, aby piecze nie miały najmniejszych nawet przestojów.



Ob. Antoni Drygalski

Okręg nasz w roku 1951 osiągnął również poważne wyniki w hodowli trzody chlewnej przy zakładach zbiorowego żywienia, wykorzystując odpadki pokarmowe i odpadki w innych zakładach produkcyjnych Powszechnych Spółdzielni Spożywców. Spółdzielnie zrozumiały znaczenie tuczu trzody chlewnej i korzyści stąd płynące dla zakładów, bo cały tuczb obecnie w 100% przeznaczony jest na zaopatrzenie poza-limitowe zakładów zbiorowego żywienia. Zapewni to wydatnie zaopatrzenie zakładów gastronomicznych w mięso i tłuszcz. Dążyć będziemy do stworzenia własnej gospodarki hodowlanej, aby tą drogą zdobyć jak najwięcej cennego surowca, jakim jest mięso i tłuszcz, do produkcji wielkiego asortymentu potraw. I tu apelujemy do naszych konsumentów, aby resztek pokarmowych nie zanieczyszczali niedopałkami i popiołem z papierosów oraz serwetkami do ust, gdyż niszczą w ten sposób bezmyślnie cenną paszę dla tuczników.

Rok 1952, trzeci rok Planu 6-letniego stawia zbiorowemu żywieniu większe zadania, które niewątpliwie zostaną wykonane, czego gwarancją jest zdobyte doświadczenia i osiągnięte wyniki w roku ubiegłym.

J. GODLEWSKI

jest członkiem Rady Zakładowej, wyrobiła w lutym 42 tys. przy normie 25 tys., od początku swej pracy nie miała manka, jest uprzejmą dla konsumentów, nie było też na nią żadnych zażeń.



Ob. Józefa Maik

Ob. Regina Bazydło, kelnerka w kawiarni „Warmianka“, jest uprzejmą dla konsumentów, nie wykazuje żadnych manka, wykonuje 103% przy wyższych o 25% normach, w razie potrzeby zastępuje kierowniczkę zakładu.



Ob. Regina Bazydło

Garmazernia — podobnie jak ciastkarnia — zaopatruje w swoje wyroby wszystkie zakłady, których miasto liczy 11. W lutym br. plan wynosił 104, wykonano 171. Pomimo tak wysokiego przekroczenia planu, jakość wyrobów jest wysoka. Dzięki temu popyt na nie stale wzrasta. Kierownikiem garmazerni jest ob. Antoni Drygalski, przodownik pracy, który w lutym br. odznaczony został brązowym krzyżem zasługi.

Poza tym OZG mają i innych przodowników pracy, m. in. ob. **Marię Radziemską**, kelnerkę w jadalni „Teatralna“, która obecnie wykonuje 135% normy i zajęła trzecie miejsce we współzawodnictwie ogólnokrajowym. Ob. **Józefa Maik**, kelnerka w barze „Popularnym“.



Ob. Maria Radziemska

Tuczarnię trzody chlewnej trzeba postawić na pograniczu osiągnięć i błędów. Bo niewątpliwie sam fakt istnienia tuczarni zaliczyć należy do osiągnięć. Ale w wyborze miejsca OZG poszły po linii najmniejszego oporu: tuczarnię ulokowano w samym centrum miasta, w odległości kilkudziesięciu kroków od ratusza, w którym poza MRN mieści się kilka instytucji, nie ulega więc wątpliwości, że z chwilą ocieplenia się tuczarnia uległaby likwidacji. Błędem również był wybór samego pomieszczenia — jest za szczupłe na zaplanowaną ilość swni, wilgotne, co powoduje przypadki zachorowań. I z tego więc względu tuczarnia w tym miejscu nie mogłaby się utrzymać. Sytuację ratuje fakt, że ostatnio dyrekcja OZG otrzymała mająteczek, odległy o 8 km od miasta, który jako gospodarstwo pomocnicze spełniać będzie różnorakie funkcje, m.

in. pomieszczeń i tuczarnię trzody chlewnej.

Poważnym błędem było nieinteresowanie się działalnością takich organizacji, jak Liga Kobiet, ZMP, które przecież w wydajny sposób przyczyniać się powinny do sprawniejszej realizacji planów gospodarczych instytucji poprzez podnoszenie poziomu ideowego swych członków. W roku ubiegłym sprawy te leżały odłogiem, podobnie jak i organizacja

współzawodnictwa. Obecnie na tych odcinkach zapowiadają się zmiany na lepsze. A z uwagi na przychylny stosunek władz terenowych do problemów żywienia zbiorowego można wnieść, że poprawią się i warunki lokalowe, będzie więc można uruchomić centralną rozbiernię mięsa, a garmazernię pierzeń do odpowiedniejszego lokalu.

JAN BRUZDA  
(Warszawa)

## O lokalizacji sieci ŁZG

Spośród wielu miast naszego kraju, robotnicza Łódź znajduje się w nader specyficznych warunkach. Do najistotniejszych należą: chaotyczny sposób rozbudowy miasta, brak urządzeń kanalizacyjnych, niedbały sposób wykonania większej części budynków. Nic zresztą nie może być w tym dziwnego. Łódź „rosła jak na drożdżach“ w drugiej połowie ubiegłego wieku, w okresie rozwoju przemysłu i jest typowym przykładem bezplanowej gospodarki kapitalistycznej, swoistym dokumentem, świadczącym o zupełnym lekceważeniu potrzeb człowieka pracy. Było to miasto obliczone jedynie na szybkie bogacenie się fabrykantów, rekrutujących się z obcego nam klasowo elementu.

Polska Ludowa podjęła z miejsca wysiłek odbudowy i uporządkowania miasta, zgodnie z wytycznymi socjalistycznego budownictwa. W piątym roku istnienia Polski Ludowej rozpoczęła działalność na terenie Łodzi Komisja Organizacyjna ŁZG.

Główna oś miasta — ulica Piotrkowska, arteria przepływowa Łodzi, przypomina wyglądem swym symbol wółkiennictwa — czółenka tkackie; obudowana jest stosunkowo śla-

bo na wschód i zachód, wyciągnięta zaś mocno na północ i południe. W osi tej ulicy uruchomiono pierwsze sześć zakładów zbiorowego żywienia i trzymano się jej również i przy dalszym planowaniu i uruchamianiu zakładów w roku 1951, jedynie w sporadycznych wypadkach wybiegając na przedmieścia jak Chojny, Koziny, Widzew. Zjawisko to jest dość charakterystyczne, ponieważ zbiega się z planem miasta, będąc jednocześnie wielką przeszkodą dla przedsiębiorstwa typu żywienia zbiorowego, gdyż centrum posiada 80% zakładów, a pozostałe dzielnice, zamieszkałe głównie przez robotników — 20%.

Mimo usiłowań Dyrekcji, nie udało się całkowicie zaspokoić potrzeb miasta z przyczyn zupełnie obiektywnych. Jedną z najważniejszych jest to, że dzielnice robotnicze nie posiadają prawie zupełnie odpowiednich lokali na użytek zbiorowego żywienia. Tymczasem śródmieście, gdzie w okresie rozwoju „Ziemi Obiecanej“ budowano różne lokale dla wygody kapitalistów, posiada stosunkowo najlepsze warunki do rozbudowy sieci zakładów gastronomicznych i dlatego tu właśnie zlokalizowana została największa część zakładów. Drugą przyczyną,

hamującą dobrą funkcjonalność zakładów, to niedostateczna ilość dobrej wody lub jej brak zupełny, szczególnie na przedmieściach.

W Polsce przedwzręsiowej nikt na takie braki nie zwracał uwagi, gdyż każdy lokal restauracyjny i bar „nadawał się“, bo któż dbał o zdrowie konsumenta lub o zdrowie pracownika restauracyjnego. Chodziło przecież tylko o wydarcie każdego grosza robociznowi dla polepszenia własnych zysków. Dlatego też szereg restauracji i barów musieliśmy przerobić i przystosować do obecnych wymagań. Nie zawsze jesteśmy z tych przeróbek zadowoleni, nieraz winno być jeszcze lepiej, ale nie pozwalała na to brak miejsca. Istnieje np. szereg lokali, gdzie nie ma możliwości rozszerzenia zaplecza, ponieważ brak pomieszczeń sąsiadujących, które można by przyłączyć do zakładu.

Mimo tych istotnych trudności ŁZG gdzie tylko było to możliwe, uzyskało lokale na zaplecza gospodarcze, lub powiększenie sal konsumpcyjnych, dzięki współpracy z Prezydium Rady Narodowej. Poprawiła się wydajność pracy zakładów oraz polepszyły się warunki sanitarne.

W bilansie dwuletniej działalności ŁZG należy podkreślić, że przedsiębiorstwo z walki o rozwój zakładów wyszło zwycięsko. Życzeniem i dążeniem naszym na przyszłość jest, aby w domach nowych, które buduje się dla klasy robotniczej na Bałutach, Stokach itp., uwzględniano postulaty żywienia zbiorowego. Chcemy, aby człowiek pracy widział w naszej lokalizacji sieci troskę Państwa o jego miejsce spożywania posiłków, chcemy, aby człowiek pracy przy czystym stole i smacznym posiłku widział i czuł nadchodzące Wielkie Jutro Ustroju Socjalistycznego.

JAN ZIELIŃSKI  
(Łódź)

## W KILKU ZDANIACH

### Wycieczka WSE z Częstochowy.

W dniach 24 i 25 marca przebywała w Warszawie 80-osobowa wycieczka wykładowców i studentów WSE w Częstochowie, celem zwiedzenia szeregu zakładów gastronomicznych różnego typu i praktycznego zapoznania się z techniką i organizacją żywienia zbiorowego. Wycieczkę zakończono ogólną konferencją w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego, na którą przybyli również przedstawiciele szkolnictwa wyższego i zawodowego, przedstawiciele central żywienia zbiorowego oraz pracy. Z wypowiedzi studentów dało się zauważyć, że wycieczka dała im wiele cennego materiału do przemyślenia oraz możliwość wyrobienia sobie poglądu na tak ważną kwestię specjalizacji w zawodzie, zależnie od własnych zainteresowań i zdolności. Mię-

dzy wnioskami zgłoszonymi przez młodzież do MHW była prośba o uruchomienie w Częstochowie choćby jednego, należycie wyposażonego w sprzęt zmechanizowany zakładu wzorcowego, co umożliwi studentom przeprowadzenie tam racjonalnej praktyki.

Kierownik wycieczki prof. Wolnicki omówił pokrótce program wykładów oraz trudności, z jakimi borykają się wykładowcy, a więc brak lektury, brak tablic poglądowych, niedostatecznie wyposażone laboratoria. W dyskusji na temat programów studenci zgłosili szereg wniosków, a więc np. aby wykłady o mechanizacji zakładów ilustrowane były fotografiami maszyn, w braku eksponatów; aby otoczył specjalną opieką praktyki dyplomowe i umożliwić studentom przydziały do zakładów ściśle związane z ich pracą dyplomową; wreszcie — aby wzmocnić wykłady z księgowości.



### Wykonanie planu za luty.

Plan obrotu za luty został wykonany w 100,52%. W stosunku do stycznia obroty za luty spadły o 6%. Najwyższe wykonanie planu osiągnęły województwa: Kraków — 117,97%, Rzeszów — 115,39%, Szczecin — 110,23% i Katowice — 109,77%. Nie wykonały planu: Lublin — 87,65%, Opole — 87,92%, Koszalin — 88,28%, Bydgoszcz — 89,75%, Zielona Góra — 90,85%, Łódź — 91,41%, Olsztyn — 91,51%, Wrocław — 93,10%. Przyczyną niewykonania planu za luty przez te województwa było przede wszystkim niedostateczne zaopatrzenie w podstawowe surowce do produkcji oraz brak odpowiedniej mobilizacji personelu zakładów w tej dziedzinie.

W lutym uruchomiono 11 nowych zakładów o ogólnej liczbie 633 miejsc. Produkcja własna w stosunku do obrotu wynosiła w styczniu

20,43%, w lutym zaś 27,28%, a więc wzrosła o 2%.

Obrót wódką w stosunku do całego obrotu wynosił w lutym 27,28% wobec 28,5% w styczniu.

Zatrudnienie kobiet w stosunku do zatrudnienia ogólnego wynosiło w lutym 72,51% wobec 77,03% w styczniu.

**Odprawa robocza.** W dniu 19 marca rb. odbyła się jednodniowa odprawa robocza inspektorów i kierowników Sekcji Żywienia Zbiorowego w O/Okręgowych. Na odprawie omówiono: a) plan na rok 1952, b) zadania inspekcji i kontroli, c) współzawodnictwo i racjonalizatorstwo w zakładach, jako najważniejsze elementy podniesienia wydajności pracy, d) sprawy organizacyjno-bieżące. W dyskusji poruszono szereg trudności jakie powstają przy wykonywaniu planów oraz sposoby ich zwalczania. Duży nacisk położono na zagadnienie kontroli, walki z mankami, nadużyciami oraz na konieczność wzmocnienia walki o obniżenie kosztów własnych i o rentowność zakładu. Szeroko omawiano również zagadnienie współzawodnictwa i racjonalizatorstwa, które to sprawy nie były dotychczas należycie postawione w zakładach, a na które w roku bieżącym zwrócona będzie specjalna uwaga.



**Narada robocza.** Z inicjatywy Olsztyńskich Zakładów Gastronomicznych odbyła się w Olsztynie

dnia 12 marca rb. narada przedstawicieli pionów żywienia zbiorowego. Naradę zagał dyrektor OZG ob. Zieliński, udzielając następnie głosu redaktorowi naszego czasopisma, który przedstawił zebrany różni możliwości wspólnego podejmowania zadań przez wszystkie piony żywienia zbiorowego. W dyskusji zabierali głos wszyscy obecni, szczególnie gorąco możliwości współpracy podkreślał przedstawiciel Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, które w tej chwili znajdują się w stadium organizacji, tym chętniej więc będą korzystali z doświadczeń innych. W wyniku narady postanowiono: 1) otoczyć większą opieką czasopismo „Żywienie Zbiorowe” i zwracać uwagę na umożliwienie czytania tego miesięcznika każdemu pracownikowi zakładu; 2) zwoływać podobne narady co jakiś czas i dzielić się wzajemnie doświadczeniami.

**Narada w Białymstoku.** W mieście tym istnieje zwyczaj, że Woj. Rada Narodowa, Oddział Żywienia Zbiorowego — urządza co miesiąc konferencję przedstawicieli wszystkich pionów żywienia. Na konferencji tej omawiane są najbardziej aktualne sprawy, jakie mają realizować piony w najbliższym miesiącu oraz poddana jest krytyce działalność za okres ubiegły. Konferencja taka odbyła się w dniu 14.III br. Zebrani, poza sprawami przewidzianymi w porządku dziennym, przedyskutowali szereg zagadnień, m. in. sprawę próby ustalania norm dla współzawodnictwa. Ponadto uchwalono nawiązanie ściślejszego kontaktu z re-

dakcją oraz sprawę dopilnowania należytego wykorzystania czasopisma w pracy zakładów.

**Konkurs na tanie dania jarskie.** Katowickie Zakłady Gastronomiczne zorganizowały w dniu 24 marca br. konkurs na tanie dania jarskie zimne i gorące: jarzynowo - owocowe, mączne, rybne i z drobiu z uwzględnieniem wyrobów garmażeryjnych. W konkursie wzięli udział kucharze kilkunastu zakładów gastronomicznych w Katowicach, wystawiając na pokazie w gospodzie „Silesia” przeszło sto potraw. Konkurs - pokaz wzbudził duże zainteresowanie publiczne, która mogła przekonać się naocznie, że w gospodach można otrzymać smaczne i tanie potrawy jarskie zapewniające organizmowi potrzebną ilość kalorii. Zwycięzcą konkursu został ob. Maszał, kucharz restauracji „Polonia”. Najlepsze eksponaty zdobyły pięć nagród pieniężnych, poza tym przyznano 12 dyplomów uznania za dekoracje, pomysłowość i wkład pracy przy sporządzaniu potraw konkursowych. Komisja kwalifikacyjna oceniła 52 nowe, nieostosowane dotychczas potrawy.

**Szkolenie.** W ośrodku szkoleniowym CZPG w Warszawie na Żoliborzu odbył się w czasie od 24 do 26 kwietnia br. kurs instruktorów-kucharzy, przeznaczony dla kucharzy nowopowstałych przedsiębiorstw. Tematem kursu były składniki pokarmowe. W czasie od 3 do 5 czerwca br. odbędzie się następny kurs tego typu i program jego obejmie dania jarskie. Przewidywana liczba słuchaczy — 40 osób.

**ZMP pracuje.** Przy Poznańskich Zakładach Gastronomicznych zorganizowano z inicjatywy ZMP zespół teatralny liczący 20 osób, pod kierownictwem kol. Krystyny Smyczyńskiej. Obowiązki dekoratora objął kol. Zygmunt Sałata. Na pierwszą sztukę wybrano dramat Warmińskiego „Zwycięstwo” obrazujący przemiany społeczno-gospodarcze na wsi, ostrą walkę klasową między chłopami małorolnymi a kułakami, zwycięstwo sił postępu i rozwój spółdzielni produkcyjnych. Sztuka jest trudna, lecz młody ambitny zespół PZG dał sobie z trudnościami doskonale radę. W najbliższym czasie rozpoczną się próby komedii Bałuckiego „Grube Ryby”. Zespół PZG zdobył sobie na terenie Poznania najlepsze miejsce wśród amatorskich zespołów artystycznych. Niewątpliwie ujrzymy go w eliminacjach wojewódzkich, a może nawet i ogólnokrajowych.

**Kobiety w Katowickich Zakładach Gastronomicznych.** Ogromny odsetek pracy KZG stanowiący 39,6% miesięcznego planu przedsiębiorstwa jest kierowany przez kobiety. Są one kierownicami prawie wszystkich uspołecznionych kawiarni oraz wielu restauracji, barów i jadłodajni. Ostatnio KZG uruchomiły specjalny punkt sprzedaży wyrobów cukierniczych przy ul. Mariackiej Nr 3 — cukiernię „Murzynek”. Kierowniczką tej cukierni jest ob. Irena Milwicz, jedna z pierwszych kobiet w Polsce kierująca prawdzi-

wym kombinatem gastronomicznym, w skład którego wchodzi oprócz „Murzynka”, restauracja „Śląska” i bar „Śląski”.

**Pomocnice kuchenne awansowane na kelnerki.** 13 marca br. zakończył się kurs dla kelnerów CZPG, Orbiusu i Kolejowych Zakł. Gastronomicznych. Kurs ukończyło 47 osób, w tym 44 kobiety. W czasie trwania kursu zorganizowano samorząd klasowy, koło ZMP i kółko samokształceniowe. Między słuchaczkami kursu były takie, które nie posiadały podstawowego wykształcenia, a pracując w zakładach gastronomicznych jako pomoc kuchenna, nie miały możliwości pogłębienia swych wiadomości. Dzięki jednak wytrwałej pracy na kursie, kolektywnemu i indywidualnemu wysiłkowi słuchaczek, wyniki końcowych egzaminów były bardzo dobre i szereg absolwentek, awansowanych na kelnerki rozpoczął nową pracę, wzbogaciwszy swą wiedzę zawodową i uświadomienie polityczne.



**Szkolenie kelnerek.** Od kwietnia roku bieżącego rozpoczęto masowe doszkolenie zawodowe kelnerek, pokojówek i dozorców domów wypoczynkowych FWP. Program szkolenia obejmuje zagadnienia ideologiczne, związkowe, kulturalno-oświatowe i fachowe w łącznej ilości 20 godzin wykładów teoretycznych i seminariów. Szkolenie odbędzie się w 20 większych ośrodkach i obejmie około 1500 pracowników administracji domów wypoczynkowych.

**Szkolenie administratorów i kucharek dla domów dietetycznych.** W związku z planem uruchomienia domów dietetycznych w poszczególnych Ośrodkach Wypoczynkowych przewiduje się odpowiednie przeszkolenie personelu tych domów, a w szczególności administratorów i kucharek. Ośrodkiem szkolenia będzie Krynicza. W roku bieżącym przeszkoli się 29 administratorów i 19 kucharek. Na dwumiesięcznych praktycznych kursach przeszkolony będzie personel z ośrodków: Szczawnica, Polanica, Cieplice, Jastrzębie-Zdrój, Kudowa, Cieplocinek, Łądek, Duszniki, Solec-Szczawno, Żegiestów, Świeradów.

**Kurso-seminaria dla administratorów FWP.** FWP organizuje 30 godzinne szkolenie administratorów domów wypoczynkowych. Program szkolenia obejmuje zagadnienia polityczno-wychowawcze i fachowe, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnienia walki o wykonanie i przekroczenie zadań trzeciego roku Planu 6-letniego. W części zawodowej kładzie się nacisk na organizację pracy, układanie jadłospisów, higienę i estetykę pomieszczeń wczasowych, na gospodarkę hodowlaną, oraz na konieczność prowadzenia ogródków warzywnych i kwiatowych. Szkolenie obejmuje około 200 kierowników domów wypoczynkowych i pracowników administracji

osrodków. Kurso-seminaria dla administratorów zorganizowane i obsługiwane centralnie odbyły się już w Polanicy, Dusznikach, Kudowie, Łądku, Międzygórzu, Mikuszowicach i Wiśle.

**Szkolenie referentów zaopatrzeniowych i magazynierów.** Kursy dla tego typu pracowników zorganizowano w Wiśle. Zapoznają one uczestników z racjonalną gospodarką magazynową, z techniką i organizacją pracy w magazynie. W zakres programu wchodzi również zagadnienia z zakresu kontroli towarowej i rachunkowości magazynowej oraz towaroznawstwa.

**Wisła zdobywa sztandar współzawodnictwa.** Sztandar przechodni FWP o najlepsze wyniki pracy znajdował się dotychczas w posiadaniu Ośrodka Wypoczynkowego w Świeradowie. Obecnie przeszedł on do zespołu pracowniczego w OW w Wiśle, a przyznany został za najlepsze osiągnięcia we współzawodnictwie o polepszenie warunków pobytu wczasowiczów, o podniesienie na wyższy poziom pracy kulturalno-oświatowej oraz o zwiększenie wydajności pracy.

**Hodowla drobiu.** Gospodarstwa rolne OW przystępują do zakładania hodowli drobiu. Dobrze zorganizowane hodowle niewątpliwie przyczynią się do polepszenia zaopatrzenia domów wypoczynkowych w świeże jaja i drób. Pierwszą hodowlę zakłada Ośrodek w Polanicy. Dalsze przewiduje się w Cieplicach, Szczawnie, Łądku, Krynicy, Sosnowce i Ustroniu Morskim.



**Wyniki współzawodnictwa.** We współzawodnictwie w sprawozdawczości w roku 1951 pierwsze miejsce zajęły Po-

znańskie Kolejowe Zakłady Gastro-nomiczne, drugie Bydgoszcz, trzecie Łódź, czwarte Katowice, piąte Gdańsk i Lublin, szóste Wrocław, siódme Warszawa, ósme Kraków i Olsztyn, dziewiąte Zielona Góra i Szczecin.

**Koła Ligi Kobiet** w Centralnym Zarządzie KZG oraz w przedsiębiorstwach terenowych podejmowały z okazji Święta Kobiet liczne zobowiązania, mając na celu zmniejszenie kosztów własnych, oszczędność materiałów piśmiennych i opału, podniesienie obrotów, zwiększenie wydajności pracy itp. Zobowiązania były krótkoterminowe. Ogólna wartość uzyskanych oszczędności wyraża się sumą 52.936 zł. W pracach tych brało udział 14 kół Ligi Kobiet, zrzeszające 1.457 kobiet.

**Narada robocza dyrektorów.** Na marcowej naradzie roboczej dyrektorów przedsiębiorstw terenowych KZG dyskusowano szeroko sprawę podniesienia obrotów produkcji własnej, zwiększenia wydajności pracy, sprawę wyposażenia w sprzęt ułatwiający pracę produkcji. Przedstawiciele terenu zobowiązali się zwiększyć

wysiłki swych załóg i przekroczyć nakreślone plany.

**Zaplanowana ilość tuczników** w zakładach KZG na I kwartał br. została poważnie przekroczona. Tucz prowadzony na odpadkach pokonsumpcyjnych rozwija się pomyślnie i będzie wielką pomocą w uzupełnieniu puli towarowej.

**Hodowla królików.** Przedsiębiorstwa KZG prowadzą hodowlę królików, która opierając się na odpadkach pokonsumpcyjnych jako zasadniczej karmie, pozwoli zwiększyć pulę mięsna, dając poza tym jako produkt przemysłowy — skórki i sierść. Przedsiębiorstwa terenowe podjęły współzawodnictwo w tej dziedzinie.

**Przygotowania do akcji wiosenno-letniej.** Rozpoczęto instalację uruchamiania maszyn do masowej produkcji lodów. Usprawnia się fabrykację oraz dostawy napojów chłodzących. Organizuje się sprzedaż peronową na większych stacjach kolejowych. Organizuje się działy mleczne na dworcach i stacjach węzłowych.



**Nowy lokal.** W chwili obecnej trwa prace nad adaptacją pomieszczeń na parterze i I piętrze hotelu „Bristol” przeznaczonych na bar oraz reprezentacyjną kawiarnię.



**Obrady aktywu zbiorowego żywienia woj. Białostockiego.** W dniu 5 marca rb. odbyła się w Białymstoku narada produkcyjna kierowników zakładów żywienia zbiorowego woj. Białostockiego, przy udziale przedstawicieli WRN, Dyrekcji Okręgu ZSS z pracowników Dz. Żywienia Zbiorowego O/O. Zaznaczyć należy, że ob. Wł. Perkowski, wicedyrektor O/O w Białymstoku zapoznał zebranych z kluczowymi zadaniami pionu ZSS w trzecim roku Planu 6-letniego, zaznaczając, że do badań tych należy w szczególności podniesienie poziomu zakładów i poprawienie jakości pracy. Do walki o wykonanie planu obrotu i produkcji oraz ustalonej planem obniżki kosztów własnych należy zmobilizować całe załogi zakładów. W dalszym ciągu zebrania omówiono szczegółowo zadania roku 1952, podkreślając konieczność poprawienia jakości posiłków, wprowadzenia jak najdalej idącego współzawodnictwa i racjonalizatorstwa pracy, racjonalnego wykorzystania surowca, opału i energii elektrycznej oraz rozszerzenia tuczu trzody chlewnej. Ze złożonych na naradzie sprawozdań wynika, że zakłady żywienia zbiorowego PSS w Augustowie wykonały plan obrotu na styczeń br. w 150%, a zakłady w Łomży w 103%, przy czym załoga tych zakładów podjęła zobowiązanie o przedterminowym wykonaniu planu obrotu na rok 1952.

**Współzawodnictwo pracy w okręgu szczecińskim.** Przedstawiciele zakładów zbiorowego żywienia spółdzielni spożywców okr. szczecińskiego podjęli długofalowe współzawodnictwo z zespołami działów produkcji masarniczej. Współzawodnictwo to obejmuje: 1) wykonanie operatywnych planów miesięcznych co najmniej w 102%; 2) wykonanie wskaźnika wydajności pracy co najmniej w 103%; 3) obniżenie kosztów własnych produkcji o co najmniej 0,5% w porównaniu z rokiem 1951; 4) zorganizowanie współzawodnictwa wewnątrz zakładowego, udzielanie pomocy w rozwoju ruchu racjonalizatorskiego oraz krzewienie osiągnięć przodujących zakładów żywienia zbiorowego w ZSRR; 5) usprawnienie dostarczania technicznej dokumentacji do księgowości; 6) wzmocnienie nadzoru nad stanem sanitarnym, bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach; 7) otoczenie troskliwą opieką całości socjalistycznego mienia w zakładach; 8) staranne sporządzanie obowiązujących sprawozdań i wysyłanie ich przynajmniej na jeden dzień przed terminem; 9) wzmocnienie współpracy z odpowiednimi władzami w dziedzinie walki ze spekulacją i dywersją gospodarczą; 10) przekroczenie nakazów planu tuczu trzody chlewnej.

**Szkolenie.** W dniu 26 marca br. zakończono w Sosnowce 12-tygodniowy kurs dla kucharzy, nowy kurs tego typu rozpoczął się w dniu 16 kwietnia. Następny kurs dla kucharzy odbędzie się w tym samym ośrodku w czasie od 14 lipca do 4 października rb. W Otwocku w okresie od 26 maja do 7 czerwca rb. odbędzie się dwutygodniowy kurs dla planistów zbiorowego żywienia. Jest to pierwszy kurs tego typu w roku bieżącym. Kurs następny odbędzie się w tym samym ośrodku szkolenia w czasie od 9 czerwca do 21 czerwca br. W Ośrodku Szkoleniowym w Raciborzu odbędą się następujące kursy: 3-tygodniowy kurs dla kontrolerów zbiorowego żywienia w czasie od 9 do 28 czerwca br., 6-tygodniowy kurs dla kierowników stołówek w czasie od 16 czerwca do 26 lipca br. oraz 8-tygodniowy kurs dla kierowników zakładów otwartych w czasie od 3 lipca do 27 sierpnia br.

**Poprawa struktury obrotu w woj. Bydgoskim.** Dzięki przeprowadzonej mobilizacji załóg pracowniczych niektóre spółdzielnie woj. Bydgoskiego poprawiły strukturę obrotu w zakładach otwartych. Do przodujących w tej dziedzinie spółdzielni należą: Żnin, Lipno i Aleksandrów Kujawski.

**Przedterminowe wykonanie planu.** Od szeregu spółdzielni nadeszły meldunki do Centrali ZSS o przedterminowym wykonaniu planu obrotu zbiorowego żywienia na I kwartał 1952 r. M. in. PSS w Szczecinie wykonała plan obrotu i produkcji zakładów zamkniętych w dniu 12 marca, przekraczając wskaźnik wydajności pracy o 6%. PSS w Solcu Kujawskim wykonała plan kwartal-

ny w dniu 21 marca, a PSS Łódź-Zachód w dniu 26 marca rb.

**Strzelce Opolskie rozwijają tucznicy trzody chlewnej.** PSS w Strzelcach Opolskich podjęty w końcu 1951 r. zobowiązanie dostarczenia w I kwartale 1952 r. 13 sztuk tuczników o wadze 1.500 kg. Zobowiązanie to zostało wykonane w 115%, jeśli chodzi o liczbę tuczników i w 123,7% co do wagi. W II kwartale PSS zobowiązała się dostarczyć do uboju 20 sztuk tuczników o wadze 2.200 kg. Przykład ten wskazuje, że na drodze współzawodnictwa pracy

mogą być uzyskane bardzo dobre wyniki w tuczu trzody chlewnej.

**Z okręgu łódzkiego.** Pracownicy Działu Zbiorowego Żywienia O/O ZSS w Łodzi, dyrektorzy handlowi, kierownicy komórek żywienia zbiorowego spółdzielni spożywców oraz kierownicy tuczarni spółdzielni okręgu łódzkiego, na naradzie roboczej w Łodzi w dniu 17 marca rb. chcąc dać wyraz radości z powodu ogłoszenia projektu Konstytucji, podjęli zobowiązanie, w którym m. in. zobowiązali się do dopilnowania wykonania operatywnych planów mie-

sięczych co najmniej w 101% (wartościowo), do zorganizowania pracy w ten sposób, aby wskaźnik wydajności pracy wykonać co najmniej w 102%, do obniżenia kosztów własnych produkcji o co najmniej 0,5% w stosunku do roku 1951, do bardziej wnikliwego analizowania doboru kandydatów na kursy, do otoczenia troskliwą opieką młodych kadr uczniów oraz do zaprowadzenia tuczu trzody chlewnej zgodnie z wytycznymi (na 40 konsumentów 1 sztuka) i przekroczenia planu tuczu na rok 1952 o 15%.

## Głosy prasy

Sprawy szkoleniowe personelu zakładów żywienia zbiorowego coraz częściej pojawiają się na łamach prasy traktowane nie tylko od strony informacyjnej, ale i publicystycznej.

„Trybuna Robotnicza“ pisze, że w Częstochowie odbyła się konferencja z udziałem przedstawicieli Ministerstwa Szkół Wyższych, Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego w sprawie rozbudowy na terenie miasta szkolnictwa zawodowego z zakresu żywienia zbiorowego i przemysłu gastronomicznego.

Na konferencji postanowiono, że w Częstochowie powstanie średnia szkoła zawodowa CZPG, która ściśle będzie współpracować z Wydziałem Technologii Żywienia Zbiorowego Wyższej Szkoły Ekonomicznej. Do dyspozycji szkoły oddany zostanie jeden z zakładów gastronomicznych, w którym słuchacze będą mogli odbywać praktykę.

Przewiduje się, że w Planie 6-letnim Częstochowa stanie się najważniejszym ośrodkiem kształcenia kadr dla przemysłu gastronomicznego.

„Słowo Powszechne“ w reportażu: „Z wizytą w szkole kelnerki i kucharzy“ opisuje pracę Ośrodka Szkolenia Kadr Żywienia Zbiorowego — CZPG w Warszawie na Żoliborzu. W ośrodku odbywają się wykłady i zajęcia praktyczne na dwóch kursach: dla kelnerów i dla kucharzy. Kurs kelnerski, którym objęte są wyłącznie dziewczęta trwa 5 tygodni, a kurs kucharski, w którym bierze udział zaledwie 10 procent mężczyzn trwa 7 tygodni. W ośrodku istnieje obszerny bar „Pod gruszą“, w którym uczennice po ukończeniu kursu odbywają miesięczną praktykę. Na uwagę zasługuje fakt, że absolwentki kursu obsłużyły ostatnio w porze obiadowej w ciągu pół godziny wycieczkę „Orbisu“ w liczbie 270 osób. Jest to dowód sprawności i wyszkolenia fachowego personelu. Chcąc jednak aby personel zakładu dobrze pracował — należy dążyć do stworzenia mu odpowiednich warunków. Zagadnienie to porusza krytycznie „Gazeta Poznańska“, która wytyka Poznańskim Zakładom Gastronomicznym poważne zaniedbania w restauracji „Klubowa“. Kuchnia tego lokalu urąga wszelkim przepisom sanitarno - higienicznym. Dwu-nastu pracowników, w tym większość kobiet, pracuje na stosunkowo niewielkiej przestrzeni, cały dzień przy sztucznym świetle. Wadliwe działanie pieca, nieodpowiednio umieszczony główny wentylator — oto słuszne przyczyny narzekan personelu kuchni. Położenie kuchni w suterenie i dostarczenie potraw windą powoduje ich stygnięcie i opóźnia wykonanie zamówienia. W podobnej, a nawet gorszej sytuacji znajduje się jeszcze dużo zakładów żywienia zbiorowego w Polsce.

Na stan sanitarny zakładów żywienia zbiorowego zwraca uwagę w rzeczowym artykule „Dziennik Łódzki“ w związku z konferencją zwołaną przez Państwowy Zakład Higieny. Na konferencji omówiono stan sanitarny i higieniczny zakładów żywienia zbiorowego wszystkich pionów i wysunięto szereg postulatów natury organizacyjnej. Podkreślano konieczność powiązania placówek sanitarnych z przedsiębiorstwami usłu-

gowymi. Odnosi się to szczególnie do otwierania nowych zakładów, które winny być zaopiniowane przez służbę zdrowia w trakcie ich adaptacji. Należy również wzmóc szkolenie personelu gospód, a szczególnie kierowników zakładów. Ważną tę sprawę porusza również łódzki „Express Ilustrowany“, który stwierdza, że przeprowadzone przez PIH kontrole wykazują duże braki w zakładach żywienia zbiorowego pod względem higienicznym i sanitarnym.

„Głos Robotniczy“ na marginesie konferencji w Państwowym Instytucie Higieny zaznacza, że wielu kierowników zakładów zbiorowego żywienia nie wykazuje należytej troski o kaloryczność posiłków i nie utrzymuje w należytej czystości urządzeń kuchennych i sal jadalnych. Konsumenci żądają nie tylko smacznie przyrządzonych posiłków, lecz czysto podanych. W czasie konferencji jeden z lekarzy wskazywał na konieczność uwzględnienia w jadłospisach większych ilości potraw z jarzyn i ryb, które zawierają dużo witamin. Dotychczasowe receptury posiłków w małym stopniu uwzględniają warzywa.

„Życie Warszawy“ zorganizowało niedawno bardzo pożyteczną naradę w sprawie stołówek, na której między innymi omawiano zagadnienie szkolenia kucharek. Dyrektor Żywienia Zbiorowego WSS stwierdził, że jedyna szkoła gastronomiczna jeszcze niema absolwentów, a nawet gdy ukończą oni tę szkołę trudno będzie zdobyć kwalifikowany personel do niewielkich stołówek. W związku z tym Dziennik rzuca projekt szkolenia pomocniczych na kelnerki w czasie praktyki przy najlepszych siłach fachowych wzorem szkolenia przywarsztatowego stosowanego w przemyśle.

„Trybuna Robotnicza“ poświęca bardzo życzliwą notatkę Zabrskiemu Zakładom Gastronomicznym. Dzięki szkoleniu i częstym kontrolom podnosi się stale poziom obsługi w tamtejszych gospodach, które uchodzą za najlepiej prowadzone w Polsce. Dyrekcja ZZG czyni starania o uruchomienie nowych placówek zbiorowego żywienia w robotniczych dzielnicach Zabrza. Ten sam Dziennik z uznaniem pisze o coraz lepszej pracy Rybnickich Zakładów Gastronomicznych. Jadłospisy są bardziej urozmaicone i smaczniejsze potrawy.

„Gazeta Białostocka“ w notatce: „Wzór dobrego kelnera“ daje sylwetkę ob. M. Czosnowskiego, który jest kelnerem w restauracji „Polonia“ i wyróżnia się sprawnością i szybkością obsługi.

„Dziennik Zachodni“ donosi z Częstochowy, że wprowadzone Cz. Z. G. współzawodnictwo o tytuł najlepszego w zawodzie, zyskuje coraz większą popularność. W I kwartale wśród kelnerów wyróżniła się Stanisława Kucharska z kawiarni „Teatralna“ wyrabiając 152,2 proc. normy. Podobne współzawodnictwo istnieje między zespołami kucharzy i zespołami bufetowymi. Jadłodajnia „Hutnicza“ obsługiwana przez brygadę ZMP osiągnęła 138,8 proc. normy.

„Słowo Polskie“ notuje, że zespół kuchenny restauracji WZG „Polonia“ w Wałbrzychu zajął we współzawodnictwie ogólnopolskim piąte miejsce w kraju. Specjalnie wyróżniono w tym zespole ob. Marię Librową.

## NOWE KSIĄŻKI

**N. P. Koźmina i W. Ł. Kretowicz-Biochemia ziarna i produktów jego przerobki** (Biochemia ziarna i jego przetworów). Moskwa 1951. Zagotizdat.

Cytowana praca zawiera wiele ciekawego materiału i dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego. Wśród produktów żywnościowych, otrzymanych w wyniku przerobu ziarna, szczególnie ważne znaczenie ma chleb, jako produkt ogólnego i codziennego spożycia. Od wielu lat uczeni całego świata badają, jak organizm ludzki przyswaja różne gatunki chleba — z domieszką otrąb, wypieczonego z mąki różnych przemiałów, chleba z pszennej mąki oraz chleba z dodaniem mąki sojowej. Ważnym czynnikiem jest przy tym stosowanie drożdży wysokowitaminowych oraz metod wzbogacania chleba w wapń.

**Wartość cieplna produktów żywnościowych.** Podstawowe substancje żywnościowe — tłuszcze, węglowodany i białka, jako źródła energii, nie są równoważnościowe. Tak np. przy utlenianiu jednego grama węglowodanu lub białka, wydziela się po 4,1 kalorii, natomiast przy spalaniu jednego grama tłuszczu — wydziela się 9,3 kalorii. Znając skład chemiczny danego pokarmu można określić jego wartość cieplną: 100 g żywności, w skład której wchodzi 38,4% węglowodanów, 8,7% białka i 0,3% tłuszczów, posiadać ma następującą wartość cieplną:

$$(38,4 \times 4,1) + (8,7 \times 4,1) + (0,3 \times 9,3) = 195,90 \text{ kalorii.}$$

Obliczona tym sposobem wartość cieplna nazywa się teoretyczną. Tak zwana „praktyczna wartość cieplna” jest zawsze mniejsza od teoretycznej, gdyż substancje białkowe, tłuszcze i węglowodany nie są całkowicie przyswajane przez organizm ludzki. I dlatego realna kaloryczność ziarna żyta wynosi 326, podczas gdy teoretyczna 367; realna kaloryczność mąki 85% wynosi 336 — teoretyczna — 365 itd.

Wartością kaloryczną (cieplną) nazywamy ilość energii, którą dany pokarm dostarcza człowiekowi po jego spożyciu. Ta ilość energii mierzona jest w jednostkach zwanych kaloriami. Potrzebna człowiekowi ilość pożywienia zależy od wielu warunków: od wieku człowieka, rodzaju jego pracy, klimatu itp. W stanie kompletnego spokoju i beczynności mięśni człowiek dorosły zużywa średnio 1 kalorię na 1 godzinę na 1 kg wagi. Dla człowieka więc o wadze 70 kg, najmniejsze dzienne zapotrzebowanie pożywienia powinno odpowiadać ilości ciepła = 1680 kalorii. Sumę 1680 kalorii otrzymujemy z pomnożenia 1 kal. przez 24 godz. (tj. dobę) i przez 70 kg. Lekka praca zwiększa przemianę materii o 20—30%. Średnie zapotrzebowanie pożywienia dorosłego człowieka waha się tedy w granicach od 2200 do 2500 kalorii. W przypadku ciężkiej pracy ilość ta zwiększa się do 3500 kal. i więcej.

**Wartość substancji białkowych.** Przy budowie (tworzeniu) i regeneracji tkanek organizmu ludzkiego, ogromne znaczenie mają substancje białkowe, zawarte w różnych pokarmach. Białkowa wartość chleba jak i białkowa wartość innych pokarmów są niezbędne i nie mogą być zastąpione żadnymi innymi odżywczymi substancjami. Mimo wielkiej różnorodności wszystkie białka charakteryzują podobny skład elementarny i przeciętna zawartość azotu — około 16%.

W produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego w znacznej ilości zawarte są pełnowartościowe białka (mięso, ryba 17—21%, jaja 12%, ser 22—29%). W produktach pochodzenia roślinnego białka występują w znacznie mniejszych ilościach (w mące 9,5% — 10,5%, w chlebie 6,8—7,8%, w ziemniakach 2%, w owocach 0,2—0,6%). Jeżeli chodzi o biologiczną zawartość substancji białkowych w chlebie, stwierdzono, że dorosły człowiek spożywający dziennie 550 g chleba, otrzymuje w nim 46,2 grama substancji białkowych, co stanowi 66% jego dziennego minimum.

**Wartość mineralna produktów żywnościowych.** Odżywianie człowieka winno składać się z całego szeregu pokarmów, zawierających najbardziej niezbędną ilość związków (składników) jak wapń, fosfor, żelazo,

miedź, jod i inne. Szczególnie doniosła jest tu rola wapnia, fosforu i żelaza. Codzienna racja dorosłego człowieka winna zawierać w miligramach: wapnia 800—2000, fosforu 750—1300, żelaza 10—15, miedzi 1—2, jodu 0,15—0,3. Biorąc pod uwagę, że prace badawcze wykazały wystarczającą ilość fosforu w chlebie z dowolnego gatunku mąki, należy taki chleb wzbogacać w wapń, a pszenney z mąki wyższych gatunków także i w żelazo. Jedyną metodą wzbogacenia chleba w wapń, jest wprowadzanie do chleba mleka zbieranego. Jasne jest, że wprowadzając do chleba produkt naturalny o wysokiej pożywności, mający wszystkie mineralne związki, witaminy i białka mleka, znacznie powiększamy przez to wartość odżywczą tego chleba. Podwyższyć zaś sole żelaza w chlebie można albo zmieniając odpowiednio proces przemiału, albo też dodając soli żelaza do mąki wyższych gatunków.

Ilość substancji mineralnych w produktach spożywczych zależy od pochodzenia produktu i jego poszczególnych części. Na przykład w załączku ziarna pszenne zawarte jest ponad 5% substancji mineralnych, w błonkach — około 4%, a w części mącznej ziarna do 1%.

**Wartość witaminowa produktów spożywczych.** W roku 1911 uczony Funk wydzielił z otrąb ryżowych substancję, która leczyła chorobę beri-beri i nazwał tę substancję witaminą. Funk wyraził przypuszczenie, że brak w pokarmie pewnych dodatkowych substancji, które ogólnie nazwał witaminami, jest źródłem wszelkich chorób, wynikających z nieodpowiedniego odżywiania organizmu ludzkiego. Wiele witamin wyodrębniono z naturalnych produktów w stanie czystym, a niektóre otrzymano sztucznie za pomocą procesów chemicznych. Do najbardziej znanych należą: rozpuszczalne w tłuszczach witaminy A, D, E, K oraz rozpuszczalne w wodzie witaminy B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP i C.

**Witamina A (akserofol).** Witaminę tę znajdujemy w tranie (szczególnie z dorsza), wątrobie, mleku i maśle (szczególnie w okresie letnim); w jarzynach — marchwi, pomidorach, dyni, szpinaku; owocach — śliwkach, morelach i brzoskwiniach. Brak witaminy A powoduje zmniejszenie ostrości wzroku i wywołuje chorobę oczu, występującą na skutek rogowacenia błony śluzowej oka. Dzielne zapotrzebowanie organizmu człowieka dorosłego na witaminę A wynosi 3—5 miligramów.

**Witamina B<sub>1</sub> (aneurya).** Witamina B<sub>1</sub> tworzy się jedynie w roślinach. Zawierają ją głównie załączki i błony ziarn. Bogate w witaminę B<sub>1</sub> są również drożdże, szczególnie drożdże piwne. Brak witaminy B<sub>1</sub> w pokarmach wywołuje porażenie nerwów ruchu i nieprawidłową przemianę materii. Jest to choroba beri-beri, rozpowszechniona na wschodzie, gdzie mieszkańcy odżywiają się łuszczykiem. Zapotrzebowanie dzienne organizmu na tę witaminę wynosi 1—2 miligramów. Witamina B<sub>1</sub> odporna jest na wysoką temperaturę, zachowuje się podczas suszenia zawierających ją produktów nie ulegając rozkładowi, np. podczas suszenia ziarna, owoców i wypieku chleba.

**Witamina B<sub>2</sub> (riboflawina)** tworzy się w roślinach. Najwięcej jej znajduje się w żółtkach jaj, mięsie, rybach, drożdżach i niektórych warzywach. Mąka wyższych gatunków zawiera małe ilości tej witaminy. Cechą wit. B<sub>2</sub> jest duża odporność na wysokie temperatury np. przy wypieku chleba.

**Witamina PP (kwas nikotynowy).** Doświadczenia ostatnich lat ustaliły że witaminie B<sub>2</sub> towarzyszy witamina PP czyli kwas nikotynowy. Witamina ta znajduje się w żółtkach jaj, w mięsie, rybach i mleku, a w szczególności w drożdżach. W ziarnie oraz w mące pszennej i żytniej zawartość witaminy PP jest stosunkowo wysoka. Brak tej witaminy w pożywieniu wywołuje szczególną chorobę, zwaną pellagra, spotykaną często w USA i we Włoszech. Chorobę tę charakteryzuje zapalenie skóry i błon śluzowych, wypadanie włosów i rozstrój nerwowy. Witamina PP jest odporna na wysoką temperaturę, ubytek jej przy wypieku chleba z mąki żytniej wynosi tylko 1%.

**Witamina C (kwas askorbinowy).** Głównym źródłem tej witaminy są pomidory, kapusta, spośród jagód czarne porzeczki. Mimo, że ziemniaki, marchew i buraki zawierają małe ilości wit. C, jednak spożywając te warzywa w większych ilościach, wzbogacamy nasz organizm tą witaminą. Brak witaminy C lub niedostateczna jej ilość w pożywieniu powoduje skorbut. Zapotrzebowanie dzienne dorosłego człowieka na witaminę C wynosi 50 miligramów. W porównaniu z innymi witaminami, witamina C jest najmniej trwała. Jest łatwo rozpuszczalna i łatwo się utlenia.

Dla ustalenia, w jakim stopniu chleb może zabezpieczyć zapotrzebowanie człowieka na witaminę, Ministerstwo Ochrony Zdrowia w ZSRR wydało następujące normy orientacyjne dziennego zapotrzebowania na witaminę:

Kategoria ludności	Witaminy				
	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C	PP
<b>dorośli</b>					
przy średnim obciążeniu pracą	1	2	2	50	15
przy ciężkiej pracy	1	2,5	2	75	20
przy bardzo ciężkiej pracy	1	3	2	100	25
kobiety w ciąży 5—8 mies.	2	2,5	3	75	20
kobiety karmiące do 7 mies.	2,5	3	2	100	25
<b>dzieci</b>					
do 7 lat	1	1	2	30—35	15
od 7 do 14 lat	1	1,5	2	50	15
powyżej 14 lat	1	2	2	50	15

Biały chleb otrzymywany z mąki lepszych gatunków jest bardzo ubogi w witaminy, a chleb z mąki 100% przemiału lub z mąki razowej zawiera znacznie więcej witamin. Orientacyjne obliczenia (wychodząc z zapotrzebowania przez dorosłego człowieka 550 g chleba na dobę) wykazują, że chleb z żytniej lub pszennej mąki razowej zabezpiecza całkowicie zapotrzebowanie na witaminę PP, dwie trzecie zapotrzebowania na witaminę B<sub>1</sub> oraz tylko 15—16% na witaminę B<sub>2</sub>. Chleb zaś wypieczony z mąki pierwszego i wyższych gatunków jest ubogi w te trzy witaminy. A więc, aby chleb mógł być wystarczającym źródłem tych trzech witamin grupy B — musi być w nie wzbogacony, szczególnie w witaminę B<sub>2</sub>, ponieważ witamina ta znajduje się w bardzo małych ilościach nawet w chlebie przygotowanym z mąki razowej. Wypieczony chleb z mąki pierwszego i lepszych gatunków, wymaga wzbogacenia we wszystkie te trzy witaminy. Wzbogacać chleb witaminami grupy B można: a) przez dodawanie drożdży specjalnie wzbogaconych witaminami, b) przez dodanie do mąki załączków (zarodków) pszenicznych, c) przez ulepszenie schematu technologicznego przemiału, w celu otrzymania bardziej bogatej w witaminy mąki. Kulturowanie drożdży płynnych na ekstraktach z jęczmienia doprowadza do znacznego podwyższenia zawartości w drożdżach witaminy B<sub>1</sub>. W tym celu wykorzystywane bywają również ekstrakty z załączków pszenicy, otrąb chlebowych i lucerny. Analogicznie udało się podwyższyć w płynnych drożdżach witaminę B<sub>2</sub>. Wypiek eksperymentalny na wzbogaconych witaminami płynnych drożdżach wykazał, że w czarnym chlebie żytnim zawartość witamin B<sub>1</sub> i B<sub>2</sub> wzrosła o 50%.

Na zakończenie nadmienić jeszcze należy, że nie powinien ująć naszej uwadze, rozwiązany ostatnio w ZSRR problem wypieku chleba przy dodaniu mąki sojowej. Domieszka tej mąki, dodana w 3—5% do

mąki pszennej lub żytniej, polepszyła wydatnie odżywcza wartość chleba. 600 g zwykłego pszennego chleba, do którego dodano 7,5% mąki sojowej, podwyższa dzienną dawkę białka w organizmie ludzkim do 11,1 g, a przy dodaniu 15% mąki sojowej — do 21,5 g. Należy z tego wyciągnąć wniosek, że dania z mąki sojowej oraz chleb z domieszką tejże mąki, są ogromnie bogate w białko. Ponadto mąka sojowa powoduje równomierną porowatość chleba i wpływa dodatnio na jego kształt i smak.

KAROL ORZECZOWSKI

## TREŚĆ NUMERU

Święto Pracy . . . . .	129
Wzmoczoną pracą czcimy 60-lecie Prezydenta Bolesława Bieruta oraz święto mas pracujących — dzień 1 maja . . . . .	130
<b>EKONOMIKA ŻYWIENIA</b>	
<b>Henryk Komitau</b>	
Normowanie produkcji i konsumpcji mięsa i tłuszczu w zakładach żywienia zbiorowego . . . . .	132
<b>Marian Niezman</b>	
Mobilizujemy siły do wygrania walki o obniżkę kosztów . . . . .	137
<b>mgr inż. Maria Dragańska</b>	
Gospodarstwa pomocnicze . . . . .	140
<b>ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE</b>	
<b>dr Władysław Rusiecki</b>	
Wiosenna akcja sanitarno-porządkowa . . . . .	142
<b>Henryka Makowiczowa</b>	
Kwiaty na stole . . . . .	145
<b>TECNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA</b>	
<b>inż. J. Borowiecka</b>	
Nowalijki i ich znaczenie w żywieniu zbiorowym . . . . .	147
<b>mgr inż. J. M. Budzyńska</b>	
Wartości odżywcze sera i twarogu . . . . .	149
<b>NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA</b>	
<b>Franciszek Męczyński</b>	
Hotele przy gospodach . . . . .	149
<b>GŁOSY Z TERENU</b>	
<b>W KILKU ZDANIACH</b>	
<b>GŁOSY PRASY</b>	
<b>NOWE KSIĄŻKI</b>	

**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 TC/P/C-183/52 z dn. 11.IV.52 r. Podpisano do druku 19.IV.52 r. Druk ukończono dn. 26.IV.52 r.

Nakład 5245 + 55. Pap. druk. sat. kl. VII A/60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze Dom Słowa Polskiego, Warszawa. Zam. 1202. 3-B-15494