

Zywnienie

ZBIOROWE

Nr 6

Warszawa, czerwiec 1952 r.

Rok VII

Współpraca gospodarcza Wschód—Zachód

Wiele czynników wpływa na rozwój gospodarki poszczególnych krajów. Wśród tych czynników niepoślednie miejsce zajmuje międzynarodowa wymiana gospodarcza. Tę poważną rolę dla międzynarodowej wymiany handlowej wyznacza fakt, że w poszczególnych krajach istnieją zarówno nadwyżki w pewnych grupach towarów, jak i niedobory w innych. Prawidłowa wymiana nadwyżek (eksport) i sprowadzanie towarów brakujących w kraju (import) zapewni państwu dużo korzyści, zapewni normalny tok życia gospodarczego, służy do zaspokojenia potrzeb wszystkich obywateli. Rozumie się, że przedmiotem wymiany mogą być i towary deficytowe, a to w tym wypadku, gdy hierarchia potrzeb ogólnonarodowych dyktuje konieczność takiej transakcji.

Tymczasem, wbrew najoczywistszemu faktom, międzynarodowa wymiana gospodarcza uległa po drugiej wojnie światowej poważnym zahamowaniom i ograniczeniom, a nawet — w pewnej poważnej grupie surowców i towarów — zakazom. Obserwacje poczynione przez ekonomistów burżuazyjnych i socjalistycznych, przez działaczy gospodarczych, związkowych i spółdzielczych wielu krajów — wykazały absurdalność i szkodliwość tej, narzuconej przez imperialistów amerykańskich, drogi.

Sytuację, jaką dla wielu krajów (Francja, Belgia, Włochy, Anglia itd.) stwarza imperialistyczna polityka uniemożliwiania naturalnej wymiany handlowej Zachód — Wschód, lapidarnie scharakteryzował Robert Chambeiron: „Gospodarka wielu krajów dusi się w nazbyt wąskich ramach geograficznych. Do oddychania potrzebne jest powietrze. Międzynarodowa Konferencja Gospodarcza może stać się oknem, które szeroko otwiera się dla dopływu powietrza“.

Z inicjatywy zatem tych trzeźwo i patriotycznie myślących ludzi powstał w Kopenhadze (27.X.51) Międzynarodowy Komitet Inicjatywy, który po przeprowadzeniu licznych nadat i prac przygotowawczych, zwołał do Moskwy Międzynarodową Konferencję Gospodarczą. Obrady Konferencji trwały od 3 do 12 kwietnia 1952 r.; udział w nich wzięło 471 osób z 49 krajów. Przy jednym stole zasiadli: przemysłowcy i handlowcy, spółdzielcy i przedstawiciele central eksportowo-importowych, działacze związków zawodowych,

naukowcy i praktycy, ludzie różnych przekonań, ras, zawodów. Ożywiła ich wspólna troska: znaleźć drogę do wyjścia z impasu, a tym samym przysłużyć się swoim narodom i sprawie pokoju.

W wyniku szczerych, konkretnych obrad (zawarto m. in. bardzo poważne transakcje) uczestnicy utworzyli stały Komitet Współdziałania w rozwoju handlu międzynarodowego i uchwalili apel do ONZ, będący wynikiem ich prac. W apelu tym czytamy: „Międzynarodowa Konferencja Gospodarcza uważa za konieczne zwrócić uwagę Zgromadzenia Ogólnego ONZ na rozprężenie panujące w światowej wymianie handlowej i na kurczenie się stosunków handlowych między państwami, wywołane różnego rodzaju sztucznymi ograniczeniami i przeszkodami, które wzmogły się szczególnie w ostatnich latach. W wyniku tego gospodarka narodowa wielu krajów przeżywa poważne trudności, zakłócenie równowagi bilansów płatniczych, ograniczenie importu żywotnie niezbędnych towarów, wzrost cen, zahamowanie rozwoju przemysłowego, zwiększenie bezrobocia, zaostrzenie braku żywności, pogorszenie warunków życia ludności“.

Jednocześnie, jak stwierdzono na konferencji, istnieją wielkie możliwości zwiększenia obrotów handlu międzynarodowego i rozszerzenia jego granic geograficznych. Na konferencji okazało się, że kółta gospodarcze przejawiają wielkie zainteresowanie dla wykorzystania tych możliwości w celu dalszego rozszerzenia handlu między krajami. Konferencja stwierdza, że ONZ zgodnie z art. 55 Karty Narodów Zjednoczonych, powołana jest do współdziałania „w podniesieniu poziomu życia, w całkowitym zatrudnieniu ludności oraz stworzeniu warunków gospodarczego i socjalnego postępu i rozwoju“.

W obecnych warunkach szczególne znaczenie posiada rozwój handlu między krajami. W związku z tym Międzynarodowa Konferencja Gospodarcza zwraca się do Zgromadzenia Ogólnego ONZ z propozycją zwołania w najbliższym czasie konferencji przedstawicieli rządów z udziałem kół gospodarczych, handlowych, związków zawodowych i innych organizacji społecznych wszystkich krajów w celu współdziałania w rozszerzeniu handlu międzynarodowego na zasadach równości z należyтым uwzględnieniem po-

trzeb uprzemysłowienia ekonomicznie zacofanych krajów.

Został zrobiony poważny krok. Zostało udowodnione, że:

1. Istnieje realna możliwość współpracy państw różnych ustrojów, gdyż — jak to powiedział Generalissimus Józef Stalin — „pokojowe współistnienie kapitalizmu i komunizmu jest całkowicie możliwe, jeśli istnieje obopólna chęć współpracy oraz gotowość wykonywania przyjętych zobowiązań, jeśli przestrzegana jest zasada równości i niewtrącania się w wewnętrzne sprawy innych państw“.

2. Obecna nienormalna sytuacja w obrocie międzynarodowym przynosi poważne szkody gospodarce narodowej poszczególnych krajów. Tak np. przedstawiciel delegacji francuskiej na Konferencji w Moskwie podał liczby ilustrujące kryzys handlu zagranicznego Francji. Deficyt w handlu zagranicznym Francji podniósł się ze 102 miliardów franków w 1950 r. do 339 miliardów w roku 1951. W grudniu 1951 r. eksport dolarowy Francji pokrywał zaledwie 36% im-

portu, co się zaś tyczy stosunków handlowych Francji z krajami Europy Zachodniej, to w grudniu 1951 r. eksport Francji pokrył zaledwie 61% importu. Okazuje się, że dotychczasowe środki uzdrawiania handlu zagranicznego Francji nie przyniosły rezultatów. Jedynym wyjściem jest rozszerzenie wymiany handlowej.

3. Żądanie przywrócenia normalnej wymiany międzynarodowej spotkało się z pełnym poparciem najszerzszych mas pracujących i znacznej części realnie myślącego mieszczaństwa krajów kapitalistycznych.

Idea współpracy gospodarczej Wschód — Zachód coraz głośniejszym echem odbija się po całym świecie. Piszą o niej gazety, mówią w parlamentach, dyskutują na zebraniach sfer gospodarczych i związkowych. Przeciwko tej zdrowej idei występuje tylko garstka imperialistów amerykańskich i ich posłusznych slugusów.

Wiemy dobrze, że nie można rządzić przeciw woli narodów. Społeczeństwa chcą współpracy między narodami i chcą pokoju. Obie idee muszą zwyciężyć.

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Żywienie dzieci w Związku Radzieckim*)

Naród radziecki zdołał dzięki wspólnym wysiłkom całego społeczeństwa naprawić ogrom szkód, które wyrządziła dzieciom radzieckim straszliwa wojna. Zdrowa, pełna tężyzny fizycznej młodzież wyrasta tutaj na dzielnych budowniczych lepszej przyszłości — komunizmu. Żywienie dorosłych i dzieci w ZSRR stoi na poziomie niezwykle wysokim. Sprawą właściwego odżywiania rządzą te same zasady, jakie obowiązują w innych dziedzinach wiedzy, a więc całą akcją żywienia ludności prowadzi się, planuje i kontroluje, wychodząc z założeń diatektyczno-materialistycznych i fizjologicznych. Zagadnienia aktualne rozwiązuje się w instytutach badawczych, a wyniki badań stosuje się następnie w szerokim zakresie. W celu rozpowszechnienia zasad racjonalnego żywienia opracowane zostały jadłospisy z uwzględnieniem wieku, rodzaju pracy i stanów fizjologicznych ludności.

W Związku Radzieckim wiele uwagi poświęca się żywieniu dzieci. Instytuty pediatryczne

i kliniki dziecięce zajmują się badaniami dotyczącymi znaczenia prewencyjnego i leczniczego pożywienia oraz wpływu odżywiania na rozwój i wzrost organizmu. Ostatnio przeprowadzane są badania nad zastosowaniem teorii J. P. Pawłowa i jego ucznia K. M. Bykowa w żywieniu dzieci. Wyniki badań znajdują już obecnie szerokie zastosowanie. W zakładach żywienia dzieci personel zwraca niezwykle dużą uwagę na wybór odpowiednich posiłków dla dzieci zdrowych i chorych oraz na czynność karmienia. Drogą troskliwej opieki oraz przez odpowiednie postępowanie personel stara się utrzymać i zwiększyć chęć dzieci do spożywania posiłków. System ten daje dobre wyniki. W okresie rekonwalescencji stopniowe interesowanie dziecka otoczeniem wpływa na zwiększenie apetytu, a tym samym prowadzi do zdrowia. Zasadniczym czynnikiem leczenia w szpitalach dziecięcych jest obok odpowiedniej opieki lekarskiej troska o dostarczenie dzieciom dostatecznej ilości snu, odpoczynku i odpowiedniego pożywienia.

Zagadnieniami dotyczącymi żywienia dzieci zajmują się liczne kadry pracowników i lekarzy pediatrów, korzystając z bogatego piśmiennictwa radzieckiego z tej dziedziny.

Żywienie niemowląt

Okres karmienia naturalnego niemowląt w Związku Radzieckim trwa dłużej niż w innych krajach. Duże znaczenie posiada tutaj działalność oddziałów dla noworodków w zakładach położniczych, których sieć na terenie kraju jest bardzo rozpowszechniona. Personel tych zakładów poucza kobiety o umiejętnym postępowaniu

*) W Czeskosłowackim piśmie „Vyziva Lidu“ (Nr 6, 1951) doc. dr Kamil Kubat podzielił się z czytelnikami spostrzeżeniami, jakie poczynił w czasie pobytu w ZSRR na temat odżywiania dzieci w Związku Radzieckim. Autor artykułu widział w Związku Radzieckim doskonałą opiekę jaką roztacza społeczeństwo nad rozwojem i wychowaniem dzieci. Nad stworzeniem dla dzieci odpowiednich warunków do nauki, zabawy i wypoczynku pracują razem pedagodzy, technicy i higieniści obok rodziców i organizacji młodzieżowych. System ten, oparty o konsekwentnie postępującą organizację żywienia, zapewnia zbiorowemu w Związku Radzieckim poziom najwyższy w świecie.

niu przy karmieniu naturalnym i sztucznym niemowląt. Duży nacisk położony jest na odciąganie mleka kobiecego za pomocą ssawek (ściągaczy) ręcznych, elektrycznych lub wodnych. W ten sposób stwarza się podstawę do długotrwałej i wydajnej zdolności kobiet radzieckich do karmienia piersią. Za zasadę w karmieniu naturalnym niemowląt przyjęto co najmniej trzymiesięczny okres karmienia mlekiem kobiecym, przy czym niemowlę karmione jest przez matkę albo otrzymuje ściągane mleko kobiece, dostarczane ze zbiornic mleka kobiecego. Odstawianie niemowlęcia od piersi zaczyna się po sześciu miesiącach a zakańcza około 1-go roku życia, czyli okres karmienia naturalnego trwa o 4 miesiące dłużej niż w Czechosłowacji. Wysoka zdolność kobiet radzieckich do karmienia naturalnego ma niezwykle duże znaczenie w walce ze śmiertelnością niemowląt i zdrowotnością dzieci. W wypadku jeśli w okresie karmienia naturalnego brak jest mleka kobiecego dziecko otrzymuje w okresie do 3 - 4 tygodni mleko krowie „połowiczne“ rozrzedzone — w stosunku 1:1 — odwarem z ryżu lub płatków owsianych z dodatkiem 5% cukru lub maślanki. Po 4 tygodniach podaje się dziecku mleko rozcieńczone w stosunku 2:1, po sześciu — ośmiu miesiącach mleko pełne. Poczynając od 4-ch miesięcy stosuje się dodatek mąki w ilości 1%. Po pięciu miesiącach dodaje się do mleka 5% kaszy manny, po sześciu miesiącach — 10%. W siódmym miesiącu stosuje się kisiel owocowy. Od piątego miesiąca życia podaje się warzywa. Jadłospis sztucznie karmionego niemowlęcia winien w ósmym miesiącu składać się z następujących posiłków: dwukrotnie po 180—200 g mleka pełnego z dodatkiem 5% cukru, jeden raz — 100 g mleka z dodatkiem 10% mанны i 100 g kisielu owocowego, drugi raz 100 g kaszki ugotowanej na wywarze z jarzyn i 100 g kisielu owocowego. Od trzeciego, niekiedy od drugiego miesiąca życia podaje się sok owocowy oraz tran w ilości 1-2 łyżeczek do kawy dziennie. Od dziesiątego miesiąca podaje się żółtko jaja oraz mięso. Do karmienia sztucznego niemowląt stosuje się mleko w proszku. Witaminę D podaje się najczęściej w tranie. W niektórych krajach ZSRR do sztucznego odżywiania używa się obecnie kefiru rozcieńczonego w stosunku 1:1 lub 2:1, rzadziej pełnego. Zazwyczaj stosowany jest kefir dwudniowy.

Podawany niemowlętom kisiel owocowy przygotowany jest z gotowanego owocu, z którego odcisnięta została część soku. Wywar zaprawia się krochmalem, zagotowuje a następnie dodaje się surowy wyciśnięty uprzednio sok owocowy. Potrawa ta dostarcza ustrojowi niemowlęcia pewną ilość węglowodanów, soli mineralnych i niektóre witaminy.

W Związku Radzieckim nie ma ujednoliconych jadłospisów dla dzieci w wieku niemo-

włym. Jest to zrozumiałe wobec geograficznego położenia ZSRR. Zapotrzebowanie dzienne na białko, tłuszcze i węglowodany dla dzieci do lat 7 przedstawia poniższa tabelka.

Wiek i sposób karmienia dzieci	Białko w g	Tłuszcze (na kg masy ciała)	Węglowodany (na dobę)
Niemowlę karmione piersią	2,0—2,5	5,5—6,0	10,0
Niemowlę karmione sztucznie		4,5—4,0	12,0—14,0
do 6 mies.	3,5—4,0		
„ 12 „	3,2—3,5		
Od 1 do 4 lat	3,5—3,0	4,0—3,5	10,0—15,0
Od 4 do 7 lat	3,0—2,5	2,5—2,0	10,0—15,0

Dzienną rację mleka spożywaną przez niemowlę określa się ilością 700—800 g, po półroczu — 600 g, po roku — 500 g.

Niemale znaczenie przy odżywianiu niemowląt mają wspomniane już zbiornice mleka kobiecego przy okręgowych kuchniach mlecznych.

Zbiornice mleka kobiecego mieszczą się albo przy zakładach dla niemowląt (żłobkach), albo przy poradniach dla matek (niekiedy obok kuchni mlecznych, wielkich fabryk i wielkich bloków mieszkaniowych). Liczba zbiornic jest bardzo znaczna. Każda z nich składa się zwykle z dwóch pomieszczeń: jednego — w którym matka zostawia własne dziecko i drugiego — w którym następuje proces odciągania mleka. Mleko przechowuje się bądź w stanie surowym w lodowni, bądź się je pasteryzuje. Nadzór nad zbiornicą pełni lekarz udzielający porad, albo lekarz-dietetyk kuchni mlecznej. Kierowniczką jest doświadczona pielęgniarka dziecięca, która wykonuje potrzebne badania laboratoryjne. Każda placówka tego typu prowadzi spis swoich dzieci w wieku do trzech miesięcy i zabezpiecza dla nich wydawanie mleka w zbiornicy.

Kuchnie mleczne mają już w Związku Radzieckim starą tradycję. Zaczęto je zakładać w pierwszych latach istnienia państwa radzieckiego i od tego czasu ilość ich wydatnie zwiększyła się. Istnieją dwa typy kuchni mlecznych: większe i mniejsze, które obejmują swym zasięgiem większą lub mniejszą liczbę miejscowości. Kuchnie większe posiadają własny budynek i 10 - 20 osób personelu. Kierownikiem jest pediatra - dietetyk. Według recept lekarza przyrządzane są i wydawane wszelkie posiłki mleczne dla niemowląt; po odbiór ich zgłaszają się matki raz dziennie. Kuchnie większe, które gotują dziennie 10 - 20 tys. porcji, posiadają przy poradniach filie, dokąd rozwożone są autem gotowe wyroby. Za pożywienie pobiera się minimalną opłatę. Dzięki wyspecjalizowanym kadrom pracowników kuchni mlecznych, sposób przyrządzania posiłków stoi na wysokim poziomie higienicznym.

Żywienie dzieci starszych

Żywienie dzieci w żłobkach, przedszkolach i szkołach odbywa się według wskazań instytutów badawczych, które opracowały szczegółowe jadłospisy, uwzględniające wymagania hi-

gienia żywienia w poszczególnych okresach rozwoju dziecka. Dzieciom wydaje się od 2 do 4 posiłków dziennie, w zależności od czasu ich przebywania w zakładzie. Żywienie dzieci pozostaje pod stałą kontrolą szkolnych higienistów lub lekarzy — pediatrów.

Poniżej podajemyienne zestawienie wartości odżywczych produktów przeznaczonych do spożycia dla jednego dziecka w wieku 3 - 7 lat. Całodzienne pożywienie dostarcza 2.102,83 kal.: 57,49 g białka, 59,96 g tłuszczu, 285,61 g węglowodanów, przy czym ilość produktów przypada w 15 - 20% na śniadanie, 45 - 50% na obiad, 15 - 20% na podwieczorek, 20 - 25% na kolację.

W Związku Radzieckim popularyzuje się w dużym zakresie zagadnienia żywienia dorosłych i młodzieży. Wszyscy pracownicy służby zdrowia obok swej codziennej pracy w poradniach, szpitalach, kuchniach mlecznych i w żłobkach, organizują pogadanki, na których omawiane są kwestie żywienia. Pomocą są w tej akcji plakaty, przezrocza, wystawy, radio i film. W czasopismach radzieckich, zwłaszcza w obu pediatrycznych: „Pediatria“ i „Woprosy po ochranie matierinstwa i diestwa“ stale ogłaszane są prace poświęcone problematyce żywienia dzieci. W roku 1949 ukazała się obszerna monografia pt. „Podręcznik dietyki dla dzieci“. Mamy również przetłumaczoną na język czeski broszurę pt. „Żywienie dzieci najmniejszych“ opracowaną przez personel instytutu pediatrycznego w Moskwie, zawierającą liczne przepisy

Norma produktów spożywczych na 1 dziecko (3-7 lat) i 1 dzień

Rodzaj produktu	Ilość (waga brutto) g	Białko g	Tłuszcze g	Węglowodany g	Kalorie
Chleb żytni	175	9,43	0,98	66,50	319,70
„ pszenny	125	0,18	0,49	38,08	288,70
Mąka pszenna	10	1,01	0,07	7,16	34,51
„ ziemniaczana	8	0,06	—	5,87	24,30
Kasze i makaron	40	4,00	0,68	25,76	128,50
Ziemniaki	200	2,28	0,24	27,98	126,00
Warzywa	175	1,64	0,34	9,64	49,40
Zurawiny	15	0,03	—	0,90	3,12
Owoce świeże	100	0,28	—	10,92	45,51
„ suszone	15	0,15	0,25	7,31	32,89
Cukier	60	—	—	57,71	231,49
Stodczyce	10	0,74	0,22	7,20	34,57
Kawa	3	—	—	—	—
Razem produkty roślinne:		19,80	3,27	265,03	1318,69
Mięso	50	7,97	1,55	—	47,10
Ryby	50	4,64	0,14	—	20,60
Mleko	500	15,60	17,45	19,60	325,00
Twaróg	40	5,66	0,22	0,86	28,04
Masło	40	0,38	32,68	—	305,60
Śmietana	10	0,48	1,78	—	18,50
Jaja (1/2 szt.)	25	2,96	2,87	0,12	39,30
Razem produkty zwierzęce:		37,69	56,69	20,58	784,14
Ogółem:		57,49	59,96	285,61	2102,83

i wskazówki szczegółowe na przyrządzanie potraw dla dzieci zdrowych i chorych.

DOC. DR KAMIL KUBAT
opracował: inż. Adolf Siwicki

Zadania sezonowe przedsiębiorstw terenowych

Spośród czynników wpływających na realizację planów gospodarczych, zagadnienie sezonowości odgrywa bardzo poważną rolę i musi być brane pod uwagę zarówno przy sporządzaniu planu rocznego, jak i planów kwartalnych i miesięcznych. Wpływ sezonowości na działalność gospodarczą zakładów żywienia zbiorowego zależy przede wszystkim od ich lokalizacji. Na terenie miejskim wpływ sezonowości jest mniejszy, z wyjątkiem miast posiadających charakter specjalny jak np. Warszawa — stolica kraju, Kraków, Toruń, Gniezno — miasta zabytkowe; Gdynia, Gdańsk, Sopot — miasta o charakterze turystycznym itp. W miastach tych stwierdza się w okresie wiosenno - letnim wzmóżony ruch turystyczny, a zwłaszcza wycieczkowy. Również w miastach, będących centrami szkolnictwa wyższego czy średniego, sezonowość odgrywa poważniejszą rolę z uwagi na to, że w okresie letnim młodzież szkolna, korzystająca zwykle w szerokim zakresie z usług zakładów żywienia zbiorowego, opuszcza te miasta.

Zasadniczy wpływ na kształtowanie się obrotów posiada sezonowość w zakładach zlokalizowanych w miejscowościach turystycznych, wczasowych i letniskowych, położonych zwłaszcza w niektórych atrakcyjnych rejonach kraju (wybrzeże, obszary jezior mazurskich, Dol-

ny Śląsk, woj. krakowskie). Spośród gestorów żywienia zbiorowego, działających w rejonach turystycznych, należy wymienić w pierwszym rzędzie CRS „Samopomoc Chłopską“, następnie Związek Spółdzielni Spożywców, BPP „Orbis“. Szereg zakładów na tych terenach posiada również CZPG (rejon wybrzeża, woj. krakowskie) i Centralny Zarząd Przemysłu Mleczarskiego (Wybrzeże, woj. krakowskie, woj. wrocławskie).

Tegoroczny sezon turystyczno-wczasowo-letniskowy nakłada więc ważne zadania na aparat żywienia zbiorowego w sprawie przygotowania się do zaspokojenia dużego zapotrzebowania ze strony turystów, wczasowiczów i letników. Przygotowania te winny być wszechstronne i dotyczyć wszystkich zasadniczych elementów działalności przedsiębiorstw terenowych. Na pierwszy plan wysuwa się tutaj konieczność przygotowania czynnych zakładów do przyjęcia nowych konsumentów. Przedsiębiorstwa winny zatem dokładnie przeanalizować bazę techniczną - organizacyjną czynnych zakładów i ustalić realne możliwości powiększenia ilości miejsc konsumpcyjnych czy to przez zajęcie sąsiednich pomieszczeń, czy też przez uruchomienie konsumpcji w ogródkach, na werandach, tarasach itp. Zapewnić sobie należy również wykonawstwo inwestycyjne, aby

w razie możliwości powiększenia lokali, przeprowadzić niezbędne prace budowlane jeszcze przed rozpoczęciem sezonu. Dotychczasowa obserwacja wykazała, że przedsiębiorstwa terenowe nie wyzyskały należycie możliwości użytkowania tarasów, ogródków itp., a przecież uruchomienie tam konsumpcji nie tylko umożliwiło powiększenie ilości miejsc konsumpcyjnych, lecz również stwarza przyjemne warunki w okresie letnim przy spożywaniu posiłków.

Z dalszych ważnych zadań ciążących na przedsiębiorstwach terenowych w dziedzinie przygotowań do sezonu wymieniłem należy przeprowadzenie remontów czynnych lokali. Zakłady żywienia zbiorowego odgrywają ważną rolę nie tylko jako miejsca wyżywienia, ale również jako miejsca rozrywkowe dla wczasowiczów i turystów. Aby więc pobyt tam był przyjemny, jest rzeczą niezbędną wyremontowanie lokali i doprowadzenie ich do odpowiedniego wyglądu estetycznego. Nie można w tym roku dopuścić do takich wypadków jakie miały miejsce w roku ubiegłym, aby remont czynnych lokali odbywał się w okresie sezonu, z oczywistą szkodą dla potrzeb konsumentów. Przedsiębiorstwa terenowe winny zawczasu pozawierać umowy z przedsiębiorstwami budowlanymi, aby przeprowadziły w odpowiednich terminach remonty lokali, które powinny być oddane do użytku przed sezonem — względnie na początku sezonu. Przedsiębiorstwa budowlane remontujące zakłady winny podejmować zobowiązania, mające na celu skrócenie czasu prac budowlanych. Podobne zobowiązania winny również podejmować załogi przedsiębiorstw zatrudnionych przy budowie nowych obiektów przemysłowych czy też osiedli mieszkaniowych, np. Nowa Huta, Nowe Tychy itp.

Zakłady sezonowe należy uruchamiać w miejscowościach turystyczno - wczasowych, w których jest zbyt mało lokali gastronomicznych, lub też nie ma ich wcale. Uruchomienie zakładów sezonowych winno być poprzedzone dokładną analizą terenu oraz oceną przewidywanego rozmiaru ruchu wczasowo - turystycznego. Projekt lokalizacji zakładów sezonowych należy uzgadniać z właściwymi radami narodowymi, aby nie dopuścić do pomyłek i do ewentualnego uruchomienia zakładów tam, gdzie nie są one istotnie potrzebne.

Zakłady sezonowe winny być w zasadzie ujęte w planach gospodarczych (rocznych, kwartalnych) ale w wypadkach ściśle uzasadnionych mogą być uruchomione zakłady pozaplanowe, oczywiście pod warunkiem, że przedsiębiorstwa terenowe uczynią to z własnych środków inwestycyjnych (pozalimitowych) — względnie w ramach przyznanych kredytów.

Podane uwagi nie wyczerpują oczywiście całości zagadnienia. Jest rzeczą konieczną, aby przygotować i zmobilizować aparat terenowy dla zaspokojenia dużego zapotrzebowania na posiłki wydawane przez zakłady. Chodzi tu głównie o rozszerzenie asortymentu potraw, o dostosowanie ich do wymagań sezonowych licznych rzesz ludzi pracy, korzystających z wczasów czy wycieczek. W szerokim zakresie

powinny być wykorzystane miejscowe zasoby surowcowe, a zwłaszcza własne bazy produkcyjne — gospodarstwa pomocnicze. Konsumentom napływowym należy umożliwić korzystanie z odpowiedniego wyżywienia, dostarczając im wszelkiego rodzaju dań sezonowych — jarzyskich, owocowych, mlecznych itp. Zapotrzebowania na surowce do produkcji i towary handlowe winny być przez przedsiębiorstwa terenowe składane zawczasu do właściwych rad terenowych, aby mieć zagwarantowane zaopatrzenie zakładów w okresie sezonu. Szczególną uwagę zwrócić należy na zabezpieczenie zaopatrzenia w towary sezonowe jak np. napoje chłodzące i piwo. Należy również przygotować zakłady pomocnicze — ciastkarnie, wytwórnie lodów, garmazernie — do wzmożonej produkcji w okresie sezonu.

Dla właściwego ustawienia planu produkcji i obrotu, sieci i zaopatrzenia na okres sezonu, przedsiębiorstwa gastronomiczne winny nawiązać kontakt z CRZZ a zwłaszcza z Dyrekcją Naczelną FWP, PBP „Orbis“, Polskim Tow. Turystyczno - Krajoznawczym, aby uzyskać dane co do rozmiarów ruchu wczasowo - turystycznego. Dalej przedsiębiorstwa gastronomiczne winny porozumieć się również z Ministerstwem Szkół Wyższych i Ministerstwem Oświaty co do ilości zaplanowanych kursów letnich, obozów itp. dla młodzieży szkolnej.

Zagadnieniem specjalnym jest w okresie sezonu obsługa licznych rzesz pracowniczych, zamieszkałych w dużych miastach, które w niedziele i święta chcą korzystać z miejscowości podmiejskich. Jeśli chodzi np. o mieszkańców Warszawy będą to: Bielany, Młociny, Wilanów, Podkowa Leśna, Świdler, Zalesie Górne itp. Przedsiębiorstwa gastronomiczne działające na tych terenach winny bądź zorganizować sezonowe punkty żywienia, bądź też ruchome punkty w dniach świątecznych.

Szczególnie ważne zadania w okresie sezonu wiosenno - letniego ciążą na zakładach podległych Centralnemu Zarządowi Kolejowych Zakładów Gastronomicznych z uwagi na przewidywane znaczne wzmożenie ruchu pasażerskiego. Jest rzeczą konieczną aby placówki KZG zostały należycie przygotowane do zwiększonych i odpowiedzialnych zadań w dziedzinie zaspokojenia potrzeb podróźnych.

Ogólnie należy stwierdzić, że zadania przedsiębiorstw gastronomicznych w związku z tegorocznym sezonem wczasowo - turystycznym są bardzo poważne i wymagają od aparatu żywienia zbiorowego skoncentrowania jak największego wysiłku i dobrej woli dla zaspokojenia potrzeb świata pracy. Sprawa należytego przygotowania się do sezonu winna być zasadniczym tematem najbliższych narad produkcyjnych w zakładach i przedsiębiorstwach oraz konferencji w terenowo właściwych radach narodowych. Cel tych wzmożonych wysiłków jest ważny, bo chodzi o zagwarantowanie ludziom pracy dobrego i racjonalnego wyżywienia w okresie miesięcy letnich.

Zaopatrzenie materiałowe

Obok problemów, które wybijają się w pracy zakładów żywienia zbiorowego na plan pierwszy, jak prawidłowy rozwój sieci zakładów, postawienie na właściwym poziomie produkcji własnej, prawidłowe ustawienie struktury obrotów, podwyższenie wydajności pracy oraz wypracowanie nakreślonej planem akumulacji socjalistycznej — gospodarka materiałowa uchodziła dotychczas raczej za zagadnienie drugoplanowe. Nie jest to stanowisko słuszne i dlatego zastanówmy się głębiej nad tą sprawą.

Należyte zaopatrzenie materiałowe usprawnia pracę

Z naszych dotychczasowych doświadczeń w pracy wiemy, że jeżeli zakłady posiadają wszystko, co im potrzeba do normalnej działalności, wówczas pracują sprawnie. Różnorodność prac w zakładzie wymaga dla poszczególnych jej elementów pomocniczego sprzętu, właściwego wyposażenia, urządzenia, odzieży ochronnej itp. Ze względu na tę właśnie różnorodność, całość pracy można by porównać z precyzyjnym mechanizmem, gdzie poszczególne ogniwa zająbiają się z sobą. Jeśli jedno z tych ogniw zacznie źle pracować, całość — mówiąc popularnie — „nawali”. Wynika z tego logiczny wniosek, że wystarczające zaopatrzenie materiałowe zwiększa wydajność pracy zakładu i zatrudnionego w nim personelu. Jeśli zakład pracuje niesprawnie z wyżej podanych powodów, nie może być wówczas mowy o stopniowym, stałym podwyższaniu wydajności pracy i właściwej mobilizacji pracowników dla wykonania i przekroczenia nakreślonych planem zadań.

Wpływ zaopatrzenia materiałowego na wykonanie planu sieci i obrotu

Znane są wypadki, że z powodu nieprzygotowania na czas właściwych ilości odpowiedniego wyposażenia, zakład przygotowany pod względem prac inwestycyjnych czy też remontowych, nie został otwarty w wyznaczonym w planie terminie. Opóźnienie takie wynosiło miesiąc lub nawet więcej. Braki wyposażenia dostrzegane były często na kilka dni przed terminem otwarcia zakładu, a interwencje odgórne usuwały je wprawdzie, nie mniej jednak nie mogły już zapobiec opóźnieniu planowego rozwoju sieci. Dalsze skutki tego — to niewykonanie planu obrotu.

Są również braki w zaopatrzeniu materiałowym, których często nie dostrzegamy, albo nie przywiązujemy do nich wagi, a które jednak odbijają się ujemnie na obrocie zakładów. Obserwowano np. w miejscowościach nadmorskich wypadki, że w uspołecznionych zakładach gastronomicznych brakowało kufli, szklanek itp., tworzyły się tam kolejki ludzi czekających na piwo. Wykonany w takich warunkach obrót był przynajmniej trzy razy mniej-

szy od obrotu, który mógłby być wykonany, jeśliby zakład był należycie zaopatrzony w naczynia szklane. Spotykamy również w zakładach żywienia zbiorowego wypadki, że konsumentom nie daje się kompletu potrzebnego nakrycia stołowego, albo każe im się czekać, aż nakrycia zostaną zwolnione przez innych konsumentów. Jasne jest, że taka organizacja pracy nie wpływa bynajmniej na zwiększenie się obrotów zakładu.

Sprawność obsługi i zadowolenie konsumenta

Żywienie zbiorowe w Polsce Ludowej służy szerokim rzeszom świata pracy, budującym zręby socjalizmu w naszym państwie — musi zatem stworzyć swoim konsumentom odpowiednie warunki spożywania posiłków. W życiu codziennym spotykamy jednak często wypadki, choćby takie jak podaliśmy wyżej, które wywołują słuszne niezadowolenie i rozgoryczenie konsumentów. Dodajmy jeszcze do tego sprawę personelu usługowego. Zdarza się, że kelnerka jest wprawdzie modnie uczesana, ale podaje potrawy bez odpowiedniego czepka, skutkiem czego konsument znajduje w posiłku włosy. Odzież ochronna pracowników sali konsumpcyjnej jest często nieświeża, co robi nieprzyjemne wrażenie i bynajmniej nie zachęca do odwiedzania zakładu. Liczne uwagi w książce zażaleń mówią o tym, że konsument przywiązuje dużą wagę do zagadnienia czystości i estetyki obsługi. Również i prasa poświęca tym sprawom dużo miejsca, krytycznie oceniając pracę zakładów. Te objawy niezadowolenia społeczeństwa zdają się wskazywać na fakt, że żywienie zbiorowe zapomina o swojej roli służebnej wobec konsumenta, zapomina, że ma obowiązek nie tylko nakarmienia człowieka pracy, ale i stworzenia mu odpowiednich warunków i atmosfery do spożywania posiłków.

Jak zlikwidować błędy naszej pracy

Żywienie zbiorowe jest jednym z głównych odbiorców pozarynkowych poszczególnych central branżowych. Aby więc potrzeby żywienia zbiorowego mogły być zaspokojone, należy je zgłosić w poszczególnych centralach branżowych w odpowiednim czasie, bo wtedy tylko będą mogły zostać ujęte w bilansach towarowych dostawców i przekazane do wykonania właściwemu przemysłowi. Centrale bowiem, tak jak wszystkie inne jednostki gospodarcze, opierają swoją działalność o plany i realizując te plany, zaopatrują tych odbiorców, którzy byli w nich ujęci. Nieprzestrzeganie tej zasady spowodować musi powstawanie tzw. błędów dystrybucyjnych, które przejawiają się w nierytmicznym zaopatrzeniu odbiorców indywidualnych i zbiorowych, co można by zakwalifikować jako pewnego rodzaju szkodnictwo gospodarcze.

Dalszym warunkiem uniknięcia braków zaopatrzenia to oparcie planów o realne potrzeby. Wspomina się nieraz żartobliwie o tzw. planowaniu „z sufitu”. Takie planowanie ma miejsce, niestety, jeszcze w niektórych przedsiębiorstwach terenowych żywienia zbiorowego. Pracownik sporządzający plany zaopatrzenia nie zna w ogóle potrzeb jednostek dla których planuje, wobec czego w planach tych zamieszczone są artykuły, których zakłady mają pod dostatkiem, brak natomiast takich, których w zakładach nie ma, ewentualnie są w małych ilościach i należałoby je uzupełnić. Takim planowaniem nie zlikwidujemy na pewno braków w zaopatrzeniu, przeciwnie, oprócz braków, które w ten sposób pogłębiamy, stwarzamy jeszcze szkodę dodatkową, a mianowicie powodujemy powstawanie nadmiernych remanentów

Zasada realnego planowania i oszczędnego gospodarowania obowiązuje zakłady żywienia zbiorowego tym bardziej, że duża część materiałów im potrzebnych jest reglamentowana. Braki materiałów nie reglamentowanych spowodowane ich niezaplanowaniem, uzupełniają często przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w sieci detalicznej central branżowych, czy też miejskiego i spółdzielczego handlu detalicznego. Zakupy takie są niedozwolone z punktu widzenia właściwej gospodarki i zaopatrzenia rynku, ponieważ ogałająca pulę rynkową i powodująca zaburzenia w zaopatrzeniu konsumentów indywidualnych. Przedsiębiorstwa terenowe żywienia zbiorowego mają możliwość i obowiązek zaopatrywania się w sieci hurtowej central branżowych, płacąc za zakupywane towary ceny hurtowe, podczas gdy zakupy w detalu powodują niepotrzebne wydatkowanie sum zwiększonych o marżę detaliczną.

Oszczędna gospodarka materiałami

Omówiliśmy znaczenie pełnego zaopatrzenia materiałowego, jego wpływu na pracę zakładu żywienia zbiorowego, wpływu na podniesienie wydajności pracy, na realizację planu sieci i obrotu. Doszliśmy do wniosku, że jest to zagadnienie bardzo ważne i że należy mu poświęcać więcej uwagi niż to się czyni dotychczas.

Zastanówmy się teraz nad zjawiskiem zużycia się materiałów i regulowaniem tego zu-

życia, oraz nad faktem, że oszczędna gospodarka materiałami jest czynnikiem zmniejszającym koszty własne zakładów żywienia zbiorowego.

Zużywanie się materiałów w zakładach żywienia zbiorowego nie było dotychczas ujęte w żadne jednolite normy i nie było właściwie kontrolowane. Powodowało to gospodarkę rozrzućną, a tym samym duże straty dla przedsiębiorstwa. Uporządkowanie tej dziedziny pracy staje się koniecznością. Obserwowano np. zawrotne wprost zużywanie się takich materiałów jak porcelana, porcelit, szkło, nakrycia stołowe, bo dochodzące do 80% w czasie kwartału w stosunku do ilości, jakie były na początku tego okresu. Za straty wynikające z nadmiernego zużycia tych materiałów nikt nie czuł się dotychczas odpowiedzialny. Obecnie problem ten znalazł rozwiązanie, bowiem na polecenie Ministra Handlu Wewnętrznego powołane zostały przy CZPG i ZSS zespoły robocze, które mają przepracować tymczasowe normy zużycia na porcelanę, porcelit, szkło i nakrycia stołowe. Ustalone normy zużycia pozwolą na opanowanie marnotrawstwa w tej dziedzinie, umożliwią kontrolę i analizę strat i ułatwią planowanie zaopatrzenia tych artykułów.

Praca zespołów już jest na ukończeniu.

Unormowanie zużycia wymienionych materiałów da niewątpliwie możliwość ujęcia w normy zużycia i innych artykułów, celem ogólnego uporządkowania tej sprawy i nadania jej właściwego wyrazu.

W pracy aparatu żywienia zbiorowego istnieją duże możliwości w dziedzinie walki o obniżkę kosztów własnych. Kilka takich możliwości poruszyliśmy w tym artykule — przypominamy, że są to: 1) realne planowanie zaopatrzenia, które poza tym, że daje gwarancję pełnego zaopatrzenia, nie naraża zakładów na stwarzanie nadmiernych remanentów; 2) czynienie zakupów w sieci hurtowej, a nie detalicznej; 3) oszczędne gospodarowanie materiałami i znormalizowanie zużycia materiałów.

Reasumując — stawiamy konkretny wniosek, aby zagadnienie zaopatrzenia materiałowego, traktowane dotychczas po macoszemu, przewekslować jak najrychlej do rzędu zagadnień pierwszoplanowych i poświęcić mu dużo uwagi i czujności.

STANISŁAW DUWADZIŃSKI

Zasady zabezpieczenia akumulacji

Gospodarka finansowa w początkach 1951 roku znajdowała się w Łódzkich Zakładach Gastronomicznych w zupełnym nieładzie: polityka personalna całkowicie błędna, kolosalne przerosty personalne, nie wykonany plan obrotu, nie wykorzystany limit inwestycyjny (w listopadzie zwrócono 11.200.000 zł). Jeśli dodamy do tego fakt uruchomienia kilkunastu zakładów (przez dosłownie zmianę szyldów) prywatnych na państwowe — to będziemy mieli

bilans działalności ŁZG za osiem miesięcy. Co było powodem takiego stanu?

Brak systematycznej analizy ekonomicznej przeprowadzanej na naradach kolektywu dyrekcyjnego nie pozwolił w porę rozeznaczyć sytuacji i przedsięwziąć odpowiednich kroków. To też uzdrawianie sytuacji rozpoczęło się od zwolnienia aktywu dyrekcyjnego, który rozpoczął systematyczną pracę w poszczególnych okresach, zmierzającą do dokładnego przeanalizo-

wania wyników działalności pod kątem: a) rentowności, b) badania zobowiązań przedsiębiorstwa wobec Skarbu Państwa.

Analiza rentowności

Zaprowadziliśmy specjalny arkusz rentowności, obrazujący dokładnie działalność pojedynczych zakładów, a wykazujący w poszczególnych rubrykach: 1) wykonany obrót, 2) zużycie surowca w cyfrach absolutnych i w %, 3) wydatki personalne, 4) podatek, 5) wydatki rzeczowe i jako podsumowanie w rubryce, 6) zysk, względnie straty.

Przedłożenie takiego arkusza rentowności przez Dział Finansowy w 10 dni po pierwszym, pozwala na dokładne rozeznanie poszczególnych zakładów w trzech kierunkach: czy prawidłowo gospodarują surowcem (przyjmując jako normę 56%), czy nie mają przerostów personalnych (przyjmując jako normę 24%) oraz czy wydatki rzeczowe nie przekraczają wskaźnika (7%). W wypadkach stwierdzonego przekroczenia jednego z wymienionych wskaźników posyłamy do danego zakładu albo technika normowania pracy, jeśli stwierdzamy przekroczenie wydatków personalnych, albo komórkę kontroli, która na miejscu bada przyczyny nadmiernego zużycia surowca. Istnienie takiej komórki kontroli wewnętrznej uznaliśmy za konieczne, przyczynia się bowiem do natychmiastowego wykrywania nadużyć w czasie, gdy są jeszcze świeże ich ślady.

Niesposób wymienić wszystkich nadużyć ujawnionych przez kontrolę. Wspomnę jedynie o kilku bardziej charakterystycznych wypadkach: wykryto i przyłapano pomocnika kucharza restauracji „Savoy“ wynoszącego słońcinę, którą obłożył się wkoło pasa pod ubraniem, dalej — ujawnione sfałszowanie dowodów kasowych utargu dziennego przez kierownika restauracji „Pod Wiechą“; ujawniono sprzedaż własną wódki przez bufetową oraz cały szereg niedoborów w magazynach przyzakładowych.

Dokładne śledzenie przebiegu wypracowania zaplanowanej akumulacji oraz przekroczenia jej ma zasadnicze znaczenie wobec powiązania naszego planu finansowego z budżetem terenowym Prezydium Rady Narodowej.

Niedopuszczalne jest automatyczne opracowanie analizy sprawozdawczości finansowej bez podjęcia odpowiednich kroków, zmierzających do poprawy sytuacji finansowej i podciągnięcia stanu przedsiębiorstwa na wyższy poziom. Analizy takiej dokonujemy przy udziale dyrekcji wspólnie z kierownikami działów oraz aktywistami Podstawowej Organizacji Partyjnej PZPR i Rady Miejskowej. Kolektyw Dyrekcyjny analizuje powody złego stanu finansowego oraz podejmuje odpowiednie czynności zaradcze, zmierzające do natychmiastowego usunięcia niedociągnięć. Ponadto, znając przyczyny niedociągnięć, zapobiega się na przyszłość popadnięciu w podobny stan.

Główne wnioski kolektywu dyrekcyjnego zmierzają do: a) obniżenia kosztów własnych, b) zwiększenia wydajności pracy.

Walka o obniżkę kosztów

Zagadnienie obniżki kosztów sprowadza się do oszczędnego gospodarowania w zakresie wszystkich wydatków, które należy wstępnie kontrolować, przed ich sfinansowaniem, pod kątem celowości i konieczności.

Realizując Uchwały V Plenum KC PZPR zwrócono baczna uwagę na przyczyny powodujące wysokie wydatki. W styczniu 1951 r. wydatki rzeczowe, bez podwyższonego podatku obrotowego, wynosiły 19,76%. Co składało się na tak wysoki odsetek? Analizując dokładnie poszczególne pozycje ustaliłem, że poważne sumy pochłonięte czynsze za lokale przejęte zbyt wcześniej, a nie oddane w terminie wyznaczonym do remontu. Dalej marnotrawstwo światła w lokalach, pozostawianego na całą noc, pochłania duże sumy. Nieprzemysłane zamawianie pajazdów konnych w PKS przyczynia się również w dużym stopniu do wzrostu wydatków. W związku z tym wiąże się sprawa zbyt długich przestojów pojazdów mechanicznych oraz nieekonomiczne ich wykorzystanie. Zdarzały się wypadki, że poszczególne sekcje woziły trzytonowymi samochodami towary ważące 100—200 kg i poszczególni kierowcy zakładów przetrzymywali samochody zbyt długo. Zdarzały się również wypadki, że 50% samochodów stało nieczynnych, natomiast przy energicznej akcji mechanika można było samochody te szybko naprawić. Wydatkowane z tego powodu kwoty na wynajem pojazdów zastępczych spowodowały wysokie przekroczenie wskaźnika kosztów rzeczowych.

Energiczna akcja na tym odcinku doprowadziła do obniżenia wydatków rzeczowych z 19,76% w grudniu 1950 r. do 10,4% w marcu 1951 r. 6,17% w maju, 5,8% w sierpniu 1951 r., utrzymując się w grudniu na 5,1%.

Drugim elementem składowym w grupie kosztów własnych poważnie rzutującym na rentowność przedsiębiorstwa to wydatki personalne. Nie analizowana i nie kontrolowana polityka personalna w 1950 r. dała w efekcie poważny przerost personalny, pochłaniający 30,25%. Powodem tego było nieustawienie pracowników na odpowiednich funkcjach, a przyjmowanie ludzi do pracy bezkrytycznie, jedynie na podstawie zgłoszonych wniosków przez kierowników sekcji lub kierowników zakładów. Skutkiem takiej polityki personalnej spadła wydajność na 1 pracownika w zakładach, pociągając za sobą niewypracowanie premii dla pracowników oraz pokaźne przekroczenie funduszu płac. W konsekwencji Bank Narodowy wstrzymał wypłatę poborów dyrektorowi oraz kierownikowi Działu Zatrudnienia i głównemu księgowemu w grudniu 1950 r. Systematyczna praca Działu Zatrudnienia, zmierzająca do bezwzględnego zlikwidowania przerostów personalnych, uzdrowiła szybko ten odcinek. I tak wynoszące 30,25% w grudniu 1950 r. wydatki personalne poczęły spadać do 23,2% w kwietniu, 22,7% w sierpniu i 21,6% w grudniu 1951 r.

Pełna mobilizacja kierowników zakładów do walki o wykonanie zadań ułatwiła w dużej

mierze rozładowanie przerostów. Kilkakrotne narady robocze kierowników, zwoływane z udziałem aktywu przedsiębiorstwa spowodowały, że kierownicy sami zgłaszali zbędną część pracowników do zabrania lub zwolnienia.

Zwiększenie wydajności pracy

Sprawa likwidacji przerostów łączy się ściśle z problemem wydajności pracy. W ustroju socjalistycznym planowy charakter produkcji umożliwia określenie stopnia wzrostu wydajności pracy tak w poszczególnych przedsiębiorstwach jak i w całej społecznej produkcji. W naszych planach zadania podniesienia wydajności pracy oraz niezbędne do realizacji tych zadań warunki są opracowywane z wielką starannością. Plany te są dyrektywami. Jeżeli dyrektywy, jak wskazuje kilkuletnia praktyka, nie tylko wykonuje się, lecz nawet przekracza, to jest to jeden z przejawów wyższości socjalistycznego systemu gospodarczego nad kapitalistycznym.

Polityka płacy roboczej w naszym kraju w pełni odzwierciedla zasadę, że kto lepiej, wydajniej i więcej pracuje, ten więcej otrzymuje. Taki system płacy pobudza dążenie do wiedzy, do zdobywania wyższych kwalifikacji, opanowania techniki, stwarza zainteresowanie w zwiększeniu jakości i wydajności pracy. Oto dlaczego pracownicy starają się jak najwięcej wytwarzać, przekraczać normy pracy i plany produkcyjne, podnosić swoje kwalifikacje. Osobiste zainteresowanie robotników czy pracowników w pełni kojarzy się z interesami ogólnonarodowymi i dlatego stanowi potężną dźwignię rozwoju sił wytwórczych społeczeństwa socjalistycznego.

Na podniesienie wydajności pracy mają decydujący wpływ: mechanizacja pracy, odpowiednie ustawienie ludzi, opracowanie dokładnych harmonogramów pracy, ustalenie

norm dla poszczególnych stanowisk, prawidłowy rozkład zaplecza lokalu, podniesienie jakości i wartości potraw produkowanych przez dany zakład.

Przez zastosowanie wymienionych środków, przy stałej obserwacji pracy przez techników normowania pracy, przeszkolonych na specjalnych kursach, udało nam się podnieść stale wydajność na 1 pracownika. Dzięki temu wydajność wzrosła z 90% w lutym do 140% w grudniu 1951 r. Podobne wyniki stałego wzrostu wydajności pracy wykazała nasza Wytwórnia Cukiernicza Nr 3, kierowana przez ob. Stojanowskiego. Podczas gdy jeden cukiernik, w chwili objęcia przez wymienione kierownictwo zakładu, wyrabiał na godzinę 97 sztuk ciastek, czyli 776 w ciągu 8 godzin, to dzięki pełnej mobilizacji załogi do wykonania naczelnych zadań i stałemu podnoszeniu stopnia uświadczenia pracowników wytwórni, wydajność poczęła wzrastać: w III kwartale wypadało już 109 sztuk na 1 cukiernika, czyli 872 ciastka dziennie, a w IV kwartale — 115 sztuk czyli 1000 ciastek dziennie, bez pogarszania jakości i estetycznego wyglądu.

Dla zilustrowania skutków pracy technika normowania pracy może posłużyć przykład: przy przejściu restauracji „Tivoli“ w styczniu 1951 r. było zatrudnionych 183 pracowników — wydatki personalne wynosiły 34,2%, a w sierpniu wydatki wynosiły już 28,4% przy zatrudnieniu 130 pracowników. Obecnie „Tivoli“ zatrudnia jedynie 110 pracowników, robiąc takie same obroty.

Stale uświadczenie personelu na naradach roboczych i pouczanie o celach i zadaniach zakładów żywienia zbiorowego oraz o konieczności zwiększenia wydajności pracy — oto podstawowe tematy pracy dla aktywu dykcyjnego.

MGR E. STAŃCZYKIEWICZ

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

Rola chłodnictwa w ośrodkach żywienia zbiorowego

W punktach detalicznej sprzedaży i żywienia zbiorowego wykorzystuje się zimno celem przedłużenia trwałości produktów spożywczych i zapobieżenia psuciu. Zimno i odpowiednia wilgotność powietrza przeciwdziałają lub hamują rozwój mikroorganizmów, powodujących rozpad ciał białkowych, węglowodanów, tłuszczów itp. oraz przeciwdziałają zachodzeniu niepożądanych reakcji fizyko-chemicznych, wpływających na zmianę konsystencji, smaku, zapachu i wartości odżywczej produktu.

Niemal każdy rodzaj produktu wymaga innych warunków przechowywania, innej optymalnej temperatury, wilgotności, opakowania lub ułożenia, częstotliwości przewietrzania i wy-

jątkowo jedynie może się znajdować w sąsiedztwie produktu wydzielającego specyficzny, swoisty zapach. Optymalne warunki przechowywania wiążą się ściśle z technologią produkcji środków spożywczych lub budową fizjologiczną produktów w stanie surowym.

Szybko psujące się produkty przechowuje się stosunkowo krótko w przechowalniach obsługujących sieć detalicznej sprzedaży. Nie mniej jednak na tym ostatnim etapie przed oddaniem środków spożywczych do bezpośredniej konsumpcji możliwe jest pogorszenie się ich jakości, a nawet zepsucie się. Groźba tego może wyniknąć w tym wypadku, jeśli w ciągłości systemu chłodzenia produktów będzie brakować

ogniwa w postaci drobnicowych komór chłodniczych, chłodni szafkowych i lad oziębionych.

Zbyt długie przechowywanie środków spożywczych w magazynach i chłodniach osłabia ich trwałość. Również ujemnie wpływa na trwałość nieuniknione niemal nawilgocenie powierzchni, wywołane skraplaniem się pary wodnej, zawartej w ciepłym powietrzu, stykającym się z produktem przy wyładowywaniu z komór magazynów - chłodni. Jednocześnie zachodzi możliwość zakażenia środków spożywczych. Rozwojowi mikroorganizmów na wilgotnej powierzchni produktów sprzyja również ogrzanie się ich przy przewożeniu do przechowalni detalicznej sprzedaży w wypadku braku odpowiednio wyposażonych środków transportowych, odpowiadających wymaganiom przepisów sanitarnych.

Warunki przechowywania produktów

Przechowywanie produktów spożywczych w sieci detalicznej sprzedaży powinno uwzględniać następujące warunki:

1. Nie wymaga się od detalicznych przechowalni dodatkowego ochładzania produktów oziębionych i zamrożonych w chłodniach i magazynach centralnych. 2) Długie przechowywanie produktów w przechowalniach sieci detalicznej sprzedaży nie jest celowe, ponieważ koszty przechowywania produktów w małych komorach, chłodniach szafkowych i ladach są większe niż w chłodniach dużych; dlatego też czas przechowywania produktów w małych urządzeniach chłodniczych nie powinien przy detalicznej sprzedaży przekraczać kilku dni. 3) Z powodu krótkiego okresu przechowywania i niemożności utrzymania w przechowalniach takich warunków jak w dużych chłodniach, osiąga się dla produktów oziębionych średnio $+5^{\circ}$, a dla produktów mrożonych około -2° . 4) Małe komory załadowuje się średnio w ilości około 200 kg/m^2 , a chłodnie szafkowe i lada w ilości około 70 kg/m^2 , licząc w stosunku do powierzchni półek. 5) Wilgotność powietrza w komorach, szafkach i ladach nie reguluje się przy pomocy specjalnych urządzeń klimatyzacyjnych. 6) Nie przeprowadza się zazwyczaj wentylacji powietrza w komorach, a kwestia ta dla chłodni szafkowych i lad oziębionych w ogóle jest nieaktualna.

Przeciętnie przy przechowywaniu produktów łatwo psujących się przy sztucznym chłodzeniu komór, chłodni szafkowych i lad sklepowych można przyjąć następujące praktyczne dane co do zużycia zimna: Komory o temp. $+5^{\circ}$ — około $270 \text{ kcal/godz. na } 1 \text{ m}^2$ powierzchni; szafki — około $400 \text{ kcal/godz. na } 1 \text{ m}^3$ pojemności użytkowej; lada chłodzone w górnej części — około $300 \text{ kcal/godz. na } 1 \text{ m}$ długości.

Warunki przechowywania łatwo psujących się produktów w sieci detalicznej sprzedaży podaje poniższa tabela:

Nazwa produktu	Temperatura przechowywania (w $^{\circ}\text{C}$)		Czas przechowywania (w dniach)	Załadunek (w kg/m^2)	Rodzaj opakowania i ułożenia
	od	do			
Mięso					
oziębione	0	+ 4	3— 5	150	podwieszane
mrożone	-2	+ 4	3— 5	300	ułożone warstwami
świeże	-1	+ 4	1— 2	150	zawinięte w pergamin
drób oziębiony	0	+ 4	2— 3	150	ułożony na półkach
drób i dziczyzna mrożone	-2	0	2— 5	250	w skrzynkach
mięso, półfabrykaty	-1	+ 4	1— 2	150	
wyroby gastronomiczne	+2	+ 4	3— 5	150	
Ryby					
oziębione	-0	+ 4	2— 3	150	
mrożone	-5	- 2	3— 5	300	ułożone warstwami
Fille z ryb mrożone	-5	- 2	5—10	300	w skrzynkach
Ikra	-2	0	10—20	300	
Masło					
śmietankowe	-2	+ 5	3—20	300	w kostkach
topione	+5	+10	20—30	300	w beczkach
margaryna	-2	+ 5	10—20	300	w beczkach i skrzynkach
mleko	+1	+ 4	1— 2	150	w bańkach i butelkach
śmietanka	+1	+ 4	1— 2	150	w butelkach
śmietana i twaróg	+2	+ 5	5—10	200	w kaskach i beczkach
sery i ciastka	0	+ 2	2— 3	150	
lody	-5	-10	3— 5	150	luźem
Owoce					
owoce i jarzyny	+1	+10	2— 5	150	w skrzynkach
owoce mrożone	-5	-10	5—10	250	opakowanie tekturowe
jajka	+2	+10	20—30	200	w skrzynkach
piwo	+5	+10	5—10	150	w beczkach i butelkach

Dla restauracji przyjmuje się średnio następujące wielkości komór chłodniczych, w zależności od ilości wydawanych posiłków:

Ilość miejsc przy stolikach	75	100	150	200
Ilość wydawanych posiłków w ciągu doby	1800	2400	3600	4800
Wielkość komory w m^3				
mięso		7	9	12
ryby	6	4	5	6
produkty mleczarskie	6	7	9	12
inne produkty spożywcze	—	—	4	8
odpadki	—	—	6	8
Razem:	12	18	33	46

Specyficzne wymagania

W większych, a nawet w dobrze urządzonych mniejszych chłodniach detalicznych, można uzyskać optymalne warunki przechowywania dla danego rodzaju produktu. W każdym wypadku należy dążyć do uwzględnienia następujących specyficznych wymagań przechowywanych produktów:

Mięso oziębione należy przechowywać powieszony na hakach, zapewniając łatwość dopływu powietrza o wilgotności 85%.

Mięso mrożone układa się warstwami, osobno poszczególne gatunki mięsa jak: wołowina, wieprzowina, baranina itp. Ułożone warstwy nie powinny dotykać ścian i stropu, wilgotność powietrza powinna wynosić około 95 — 100 %.

Ryby przechowuje się w lodzie nie dłużej niż 10 dni odprowadzając wyciekającą z lodu wodę. Ryby układa się warstwami, zachowując dostęp od ścian i stropu. Warunki przechowywania można polepszyć przez stosowanie lodu antyseptycznego. Wilgotność powietrza około 100% (lód antyseptyczny zawiera 40 - 80 mg chloru w 1 kg).

Drób oziębiony przechowuje się w skrzynkach ustawionych w szachownicę, przy wilgotności powietrza 85% i umiarkowanej cyrkulacji. Drób mrożony dobrze jest owijać w celofan, lub wyciąć skrzynki folią i pergaminem.

Jaja powinno się przechowywać w skrzynkach wraz z czystymi, suchymi wiórami jodłowymi. Dobrze jest przechowywać jaja w atmosferze 90% dwutlenku węgla i 10% azotu. Po wyjęciu z przechowalni jaja należy ogrzać. Nie powinno się ich przechowywać w bliskości produktów wydzielających zapach.

Masło przechowuje się w skrzynkach, stawiając je na wysokość 10 rzędów. Na podłodze układa się łąty celem umożliwienia krążenia powietrza pod dnami skrzynek. Przy przechowywaniu, pod działaniem tlenu i bakterii zachodzą zmiany w maśle, wzrasta jego kwasowość, zachodzi proces zmydlenia tłuszczów i zmienia się smak. Zabrania się przechowywania masła w sąsiedztwie produktów wydzielających zapach.

Sery przechowuje się w skrzynkach a niektóre gatunki luzem. Każdorazowo przed skierowaniem serów do magazynu należy oczyścić ich powierzchnię. Wilgotność powietrza w komorze powinna wynosić 85 — 90 %.

Owoce i jagody. Komory przeznaczone do przechowywania owoców i jagód powinny być bardzo czysto utrzymane, suche i zaopatrzone w dopływ świeżego powietrza bez zapachu. Skrzynki z owocami i jagodami ustawia się w ten sposób, aby umożliwić wszechstronny opływ powietrza. Wilgotność powietrza powinna się wahać w granicach 85 — 90 %, cyrkula-

cja umiarkowana. Konserwy owocowe przechowuje się w temperaturze +4 — 5°, wilgotność powietrza 70 — 75%. Mrożone owoce i jagody przechowuje się przy wilgotności 90 — 95 %.

Optymalne warunki przechowywania owoców, jagód i warzyw:

Nazwa owocu	Temperatura przechowywania w °C	Wilgotność powietrzna w %	Czas przechowywania
Jabłka letnie	— 0,5	88—92	1—2 mies.
„ jesiennie	— 0,5	88—92	3—4 „
„ zimowe	— 0,5	88—92	4—10 „
grusze letnie i jesiennie	— 0,5	88—92	1—3 „
grusze zimowe	— 0,5	88—92	4—6 „
czereśnie wiosenne	— 0,5	88—92	5—10 dni
śliwki	— 0,5	88—92	10—20 „
jagody (maliny, porzeczki itp.)	— 0,5	88—92	3—7 „
winogrona	— 10	85—90	2—6 mies.
pomarańcze	+ 4	83—87	2—6 „
cytryny	+ 4	83—87	2—6 „
dynie	+ 1	85—90	2—3 „
orzechy	— 1	75—80	5—10 „
kapusta wczesna i zimowa	— 0,5	85—90	1—8 „
kapusta czerwona	0	85—80	3—4 „
cebula	— 1	85—90	4—8 „
ogórki zielone	+ 8	85—90	5—15 dni
marchew, buraki	0	85—90	2—4 mies.
sałata, szpinak, szczaw	0	85—90	5—10 dni

W czasie przechowywania produktów spożywczych zachodzi zmniejszenie ich wagi, tak zwana ususzka. Normy ubytków wagi podstawowych produktów spożywczych podaje w % poniższa tabela:

Nazwa produktu	Czas przechowywania w dobach		
	1	2	3
	Ubytek w %		
Mięso tłuste bardziej niż średnio tuczono	0,4	0,6	0,7
Mięso tłuste średnio tuczono	0,5	0,7	0,8
Swinina solona	0,2	0,4	0,5
Swinina niesolona	0,4	0,6	0,8
Ryba chłodzona	—	0,15	0,2

Przestrzeganie zasad przechowywania produktów ma olbrzymie znaczenie w walce z marnotrawstwem, a więc i w walce o obniżkę kosztów własnych, co na obecnym etapie realizacji Planu 6-letniego musi być brane poważnie pod uwagę.

INŻ. ZBIGNIEW KOŹLIŃSKI

KOMUNIKAT

Redakcja zawiadamia prenumeratorów, że począwszy od dnia 16 maja br. zamówień i wpłat na prenumeratę pisma nie należy kierować do PPK RUCH bezpośrednio, lecz zamówienia i wpłaty na prenumeratę pisma przyjmować będą jedynie urzędy pocztowe oraz listonosze wiejscy i miejscy.

Zaopatrzenie stołówek pracowniczych

Zaopatrzenie stołówek pracowniczych jest od strony dostaw unormowane szeregiem zarządzeń Prezydium Rządu i Ministerstwa Handlu Wewnętrznego, wyjaśnień Związku Spółdzielni Spożywców i okólników zakładów żywienia zbiorowego. Wszystkie ważniejsze były na łamach tego pisma wielokrotnie omawiane i pod różnymi kątami widzenia opracowywane.

Co innego jest wszakże teoria, a co innego praktyka. Praktyka składa się bowiem z mnóstwa drobiazgów, których żaden okólnik nie jest w stanie ogarnąć. Tu decyduje orientacja i szybkość decyzji kierownictwa stołówki. O tych drobiazgach, o tej „kuchni“ zaopatrzenia chcielibyśmy tutaj porozmawiać.

Zamawianie towaru

Do roku ubiegłego inicjatorem zamówienia było kierownictwo stołówki. Od niego wychodziło zapotrzebowanie. Kierownicza stołówki trzymająca się ściśle receptury i nadesłanego przez instytucję centralną tygodniowego jadłospisu, miała zadanie uproszczone. Mogła łatwo obliczyć, ile jakiego towaru zużyje w ciągu tygodnia, utrzymując na właściwym poziomie kaloryczność posiłków i ich koszt. Trudności powstawały wtedy, kiedy dostawca nie dostarczył zamówionego towaru albo spóźnił się z dostawą. Wtedy sprawę rozwiązywała gorzej lub lepiej inicjatywa i zaradność kierownictwa stołówki.

Niekiedy nasuwał trudności sam jadłospis. „O gusta spierać się nie należy“ — mówi stare łacińskie przysłowie. A jednak te właśnie gusta konsumentów troskliwa kierownicza musi brać pod uwagę. Jadłospis jest bowiem układany dla wszystkich stołówek jednakowo. Konsumenti zaś różnią się znacznie w upodobaniach, zaleźnie nie tylko od tradycji wyżywienia domowego, ale i od rodzaju pracy. Inne wymagania ma pracownik umysłowy o zatrudnieniu siedzącym, inne fizyczny. Kierownictwo musi dobrze znać skład swojej grupy konsumentów i stosować się do upodobań większości, wprowadzając pewne odchylenia od żelaznego, tygodniowego repertuaru potraw.

Zdarzają się też błędy w jadłospisie, które rozsądne kierownictwo winno z własnej inicjatywy naprawić. Że takie błędy są możliwe, niechaj posłuży za dowód „menu“ obiadowe w jednym z pism stołecznych (w trzecim tygodniu stycznia br.), gdzie przewidziano na dzień następny taki obiad: zupa pomidorowa z kluskami — kołduny — budyń grysikowy. A więc na pierwsze kluski, na drugie kluski i na trzecie „pół-kluski“. Oczywiście przeoczenie, ale „błądzić jest rzeczą ludzką“ i byłoby niedorzecznością trzymać się ślepo takiego przepisu.

Obecnie wskutek koniecznych oszczędności żywnościowych sposób zamówień uległ zmia-

nie. Kierownictwo stołówki może zamawiać dowolnie tylko owoce i jarzyny, inne surowce spożywcze ujęto w ścisłe normy i dostawca dostarcza je do stołówek na podstawie rozdzielnika. W pierwszym okresie istniały tu trudności transportowe, stołówki bowiem musiały po drobniejsze przydziały wysyłać personel do magazynów dostawcy co narażało je na koszt, a przede wszystkim na stratę czasu i umniejszenie i tak ściśle ograniczonej siły roboczej w stołówce. Obecnie te trudności, przynajmniej w stosunku do większych stołówek, zostały usunięte. Posyła się do biura fakturę i towar dość szybko przyjeżdża.

Niestety nie zawsze dostawca jest w stanie wypełnić swoje przydziałowe zobowiązania. Przyczyną są w większości wypadków przejściowe niedokładności w dystrybucji. Nieraz stoi na przeszkodzie pogoda: ziemniaków np. nie można przewozić przy większym mrozie. A tymczasem konsument chce zjeść obiad. Nic dziwnego: po ośmiu godzinach ciężkiej pracy jest głodny i nie go nie powinny obchodzić trudności kuchenne. Nie można nawet żądać od niego wyrozumiałości, można najwyżej o nią prosić. I tu jest zazwyczaj próba wyrobienia i kultury kierownictwa stołówki: w dobrze prowadzonej stołówce konsumenci wykazują na ogół daleko idące zrozumienie sytuacji. Oczywiście kierownictwo musi mieć dużą inicjatywę, aby niedoborom dostaw możliwie jak najlepiej zaradzić.

W tym zakresie przyszło kierownictwu z pomocą rozluźnienie sztywnych w latach ubiegłych form zaopatrywania się w towar na wolnym rynku. Obecnie stołówka może nabywać na wolnym rynku nabiał, warzywa, owoce, strączkowe, ryby słodkowodne i inne okolicznościowe towary, oczywiście po uzgodnieniu z biurem godziwej ceny i przy dopełnieniu wszelkich formalności, jak rachunek producenta (nie wolno kupować od handlarzy) i jego poświadczenie przez komisję stołówkową. Przy zaradnym kierownictwie zakupy takie stanowią dużą pomoc w zaopatrywaniu stołówki i tym się np. tłumaczy, że w dobrze prowadzonych stołówkach pojawia się na stole fasola i groch, które dostawca rezerwuje dla niektórych (np. akademickich) stołówek. Przy tej sposobności wychodzą na jaw pewne rozbieżności cen, wynikające ze sztywności aparatu biurokratycznego. Tak np. jedna ze stołówek nabyła od producenta dobre jabłka kompotowe po 2,50 zł. za kilogram. W parę dni później ta sama stołówka otrzymała jabłka od dostawcy, tego samego gatunku, tylko w znacznie gorszym stanie, po 3,50 zł. za kilogram.

Odbiór towaru

Zamawianie towaru, względnie jak obecnie, otrzymanie go według rozdzielnika od dostawcy — nie wyczerpuje bynajmniej zagadnienia

zaopatrzenia stołówki. Teraz przychodzi część druga akcji, tym ważniejsza, że zazwyczaj w stołówkach nie poświeca się jej wiele starania. Ot, towar przywieźli, magazynier przyjął, zapisał, pokwitował — waga lub ilość się zgadza, więc wszystko w porządku, nie do niego przecież należy badanie jakości nadesłanych produktów. Otóż dobra kierowniczką sprawdza dostawę osobiście, czasem towaru nie przyjmuje, a czasem, jeśli tylko część (np. konserw) nie odpowiada warunkom, spisuje protokół. Te protokoły nie są przychylnie widziane ani w biurze, ani tym bardziej u dostawcy, sprawiają bowiem wiele kłopotu, rekursów, komisji; mają jednak tę dobrą stronę, że dostawca liczy się ze stołówką i lepiej sortuje towar przy przyjmowaniu go od producenta. Taki protokół jest czynnikiem usprawniającym całą obsługę zaopatrzenia, jest wyrazem socjalistycznego podejścia do zagadnienia wyżywienia ludności. Zdarzało się np. że w dostarczonej kapuście było pół beczki wody. Nieustępliwie sporządzony protokół nie tylko poprawił następne dostawy, ale dał powód do dochodzeń i ujawnienia winnych. Niezwłoczne sprawdzenie dostarczonego towaru jeszcze przy konwojentach nie tylko co do ilości, ale co do jakości, jest nieodzownym warunkiem dobrego zaopatrzenia. Powiedzmy otwarcie, że rzadko która kierowniczką stołówki zadaje sobie ten trud. Przyjmowanie towarów w nieodpowiednim stanie godzi w konsumenta, który błędy kierownictwa musi pokrywać „z własnego żołądka“. Oczywiście towar musi być złożony w odpowiednim miejscu na dłuższe czy krótsze przechowanie — ale to już inne zagadnienie, zagadnienie konserwacji zapasów, o którym będzie mowa kiedy indziej.

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Żywienie dzieci w prewentoriach

Prewentoria — jako zakłady wychowawczo-zapobiegawcze do walki z gruźlicą, są wyrazem planowej i konsekwentnej polityki Rządu Polski Ludowej, zmierzającej do podniesienia stanu zdrowia społeczeństwa przez podniesienie poziomu zdrowia dzieci. Do prewentoriów kierowane są dzieci przez Poradnie Przeciwgruźlicze na okres 3 miesięcy z prawem pobytu do 6 miesięcy. Kwalifikowane są głównie: a) dzieci ze środowisk gruźliczych ze stycznością aktualną, u których nie stwierdza się jednak żadnych zmian gruźliczych; b) dzieci po przebytych procesach gruźliczych, po wygaśnięciu objawów gruźlicy czynnej, (po kuracji sanatoryjnej dzieci w przeciągu 2 lat kieruje się na do prewentoriów). Dzieci z postaciami gruźlicy czynnej nie mogą być kierowane i przyjmowane do prewentoriów.

Uzupełnienie zaopatrzenia

W artykule dyr. Henryka Komitau pt. „Stołówki pracownicze na nowej drodze“ (Żywienie Zbiorowe Nr. 10/1951) czytamy:

„Stwierdzono również, że na terenie stołówek istnieją inne niedociągnięcia świadczące o braku gospodarności i troski o zabezpieczenie dobra społecznego. Dla przykładu podajemy, że większość stołówek nie zbierała i nie wykorzystywała odpadków do prowadzenia tuczu trzody chlewnej, drobiu, królików, a prawie żadna nie prowadziła ogrodów warzywnych, zapewniających dostawę wysokowartościowych pod względem odżywczym warzyw“.

Autor, niewątpliwie miarodajny, wskazuje na dalsze źródła uzupełniania zaopatrzenia stołówki poza omawianym już wyżej zakupem na wolnym rynku od producenta. Chów trzody chlewnej tam, gdzie warunki lokalne na to pozwalają, przyczyni się poważnie do poprawy jadłospisów, zwłaszcza, że mięso pochodzące ze świń tuczonych we własnym zakresie stołówki, nie powoduje zmniejszenia ilości mięsa przydziałowego. Odpadki zaś z kilkuset obiadów dziennie, które dzisiaj są przeważnie zabierane przez przygodnych amatorów podmiejskich za marne grosze, stanowić mogą podstawę wykarmiania stale kilku sztuk świń.

Oczywiście, akcja ta dotyczy w pierwszym rzędzie stołówek przy zakładach przemysłowych na przedmieściach, dysponujących większym terenem i odpowiednimi pomieszczeniami.

Przed stołówkami pracowniczymi, niedawno zorganizowanymi w swym pionie zasadniczym, staje nowe zadanie: uzupełnienia zaopatrzenia we własnym zakresie. Nie wątpimy, że lepsze z nich zadanie to rozwiążą pozytywnie, ku zadowoleniu konsumentów i ku podniesieniu sprawności naszej socjalistycznej gospodarki.

A. ZIEMIĘCKI

ścią składników mineralnych, głównie wapnia i żelaza.

Normy żywienia dla dzieci przebywających w prewentoriach opracowane w Instytucie Matki i Dziecka, a rozprowadzone przez Ministerstwo Zdrowia, uwzględniają te założenia i znane są kierownictwu zakładów. Celem więc niniejszego artykułu nie jest omawianie zatwierdzonych norm, lecz podkreślenie znaczenia i właściwego wykorzystania podanych w normach produktów.

Produkty podane w normach zostały podzielone na 14 grup i według tej kolejności omówimy ich zastosowanie w jadłospisach.

1. **Mleko** stanowi zasadniczy produkt w żywieniu dzieci, gdyż zawiera pełnowartościowe białko, tłuszcz, cukier, wit. A, B₁, B₂ oraz niewielkie ilości wit. D i C. Poza tym w mleku występują w dużych ilościach składniki mineralne, zwłaszcza wapń i fosfor. Ze znanych nam produktów mleko jest najbogatszym źródłem łatwo przyswajalnego wapnia, dlatego też zachowanie podanych norm mleka jest niezbędne dla pokrycia zapotrzebowania ustroju w wapń. Jedynym produktem, którym w wyjątkowych wypadkach możemy zastąpić mleko, są sery zwłaszcza podpuszczkowe (edamski, tyłzycki, ementaler itp.). Sery kwaśne twarogowe nie powinny przez czas dłuższy stanowić produktów zamiennych dla mleka, gdyż pobawione są w dużym stopniu wapnia, który przechodzi do serwatki. Pełne mleko świeże możemy natomiast zawsze zastąpić przez pełne mleko w proszku w stosunku 12,5 grama mleka + 87,5 grama wody, z czego otrzymujemy 100 gramów mleka płynnego. Ponieważ w czasie gotowania mleka pewna ilość wody wyparowuje, w praktyce liczymy na 12,5 g mleka (4 płaskie łyżeczki od herbaty) 100 g wody. Mleko w proszku należy stosować w pierwszym rzędzie dla niemowląt i małych dzieci.

Mleko należy podawać dzieciom pod różną postacią. W okresie wiosennym i letnim pożądaną jest mleko pod postacią kefiru, jako zsiadłe — rozstrzeżane z dodatkiem sycypiorku i krajanych rzodkiewek lub jako chłodnik jarzynowy z dodatkiem gotowanej botwinki, ogórków świeżych, koperku, rzodkiewek itp. Nie należy jednak podawać dzieciom mleka przekiszzonego. Mleko zsiadłe należy przyrządzać dla dzieci z mleka przegotowanego, dodając na 1 litr ostudzonego mleka 2—3 łyżeczki śmietany. Mleko w proszku po rozprowadzeniu na mleko płynne kisimy tak jak mleko świeże, zakwaszając je niewielką ilością mleka zsiadłego lub śmietany.

Mleko słodkie przegotowane możemy podawać dzieciom jako chłodnik, z dodatkiem cukru, przetartych poziomek, truskawek lub malin (i żółtek), pod postacią zupy „nic“, studzonych słodkich deserów z dodatkiem jaj, owoców itp.

2. **Sery** — zwłaszcza podpuszczkowe pełnotłuste są bogatym źródłem pełnowartościowego białka, tłuszczu, witamin, zwłaszcza A i B₂ oraz wapnia i fosforu. Sery podpuszczkowe niezbyt ostre i słone możemy podawać dzieciom już przy końcu pierwszego roku życia (utarte na tarce dodane do zup lub chleba z masłem). Sery białe, a zwłaszcza twaróg najlepiej jest przyrządzać dla dzieci domowym sposobem, tzn. z mleka zsiadłego (po ukiszeniu podgrzać mleko do temp. 50 — 55°, tak, aby białko zostało lekko ścięte). Zalecenie przyrządzania twarogu wiąże się jednak ściśle ze zużytkowaniem serwatki, w której rozpuszczone są znaczne ilości wapnia i wit. B₂ oraz cukier i inne składniki odżywcze. Serwatkę pozostałą po oddzieleniu twarogu możemy wykorzystać do zakwaszania botwinki, do barszczu burakowego zabielenego, do przyrządzania barszczu białego (żur z serwatki), częściowo do zupy ogórkowej i szczawiowej, oraz do przyrządzania napoju chłodzącego, zwłaszcza w lecie (serwatka + sok ze świeżych kiszonych ogórków + krajane ogórki świeże i kiszone + zielony siekany koper i szczypta soli do smaku). Wylewanie serwatki lub przekazywanie jej dla trzody, w warunkach

zracjonalizowanego żywienia, jest poważną stratą składników odżywczych i nie może być tolerowana.

Podane normy sera możemy w razie potrzeby zamienić na mleko: 100 g mleka świeżego równoważy 10—15 gramów sera podpuszczkowego lub topionego; 15 g sera białego, 15—20 g twarogu (zależnie od zawartości wody).

3. **Mięso, podroby, ryby, wędliny.** Grupa ta obok mleka, sera i jaj, stanowi zasadniczą grupę produktów białkowych. Obok pełnowartościowego białka produkty te są również źródłem niektórych witamin (B₁, B₂, PP, A) oraz żelaza. Szczególnie wysoką wartość odżywczą (witaminową i mineralną) posiada wątroba a poza tym nerki, mózg i serce, toteż podroby powinny być szeroko stosowane w żywieniu dzieci. Nawet niewielkie ilości wątroby w stanie surowym w ilości 10—30 g na dziecko zasługują na uwagę i mogą być wykorzystane z korzyścią dla zdrowia dzieci, np. w postaci pasty do pieczywa z dodatkiem cebuli surowej i lekko podsmażonej, z dodatkiem śledzia mielonego, żółtka, musztardy, sycypiorku itp., zależnie od tego, czym w danej chwili rozporządzamy. Nie należy przy tym stwarzać uprzedzeń co do gatunku wątroby, gdyż wchodzi tu w grę sprawa delikatności tkanki, a nie wartości odżywczej. Zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów, żelaza, wapnia, wit. B₁, wit. B₂, PP — jest we wszystkich gatunkach wątroby jednakowa, natomiast zawartość wit. A w wątrobie cielecej wynosi w 100 g — 4000 j. mn., a w wątrobie wieprzowej 5000 j. mn, w wołowej 15000 j. mn, a w baraniej — 45000 j. mn.

Niewielkie ilości nerek czy serca zawsze możemy zużytkować na gulasz, potrawkę, sos mięsny czy też do zup. Niewielkie ilości mózgu możemy przesmażyć na tłuszczu z cebulą i jajami na pastę do pieczywa, przyrządzić sos do ziemniaków czy kasz, lub rozarty użyć do podprawiania zup jarzynowych.

Podroby takie jak: płucka, ozorki, kruszki cielece, flaki itp. ze względu na wielkie ilości błon posiadają niewspółmiernie niższą wartość odżywczą, nie tylko od wątroby, ale także od innych gatunków mięsa. Dla zachowania norm mięsa, należy również wprowadzać w miarę możliwości mięso drobiu (mrożonego), królików i ryb. Wędliny należy wybierać dla dzieci wysokogatunkowe, jak szynkę, kiełbasę południcową itp.

4. **Jaja** należą do zasadniczych produktów w żywieniu dzieci i nie powinny być zastępowane przez inne produkty. Tylko w wyjątkowych wypadkach należy zastępować je serem lub mięsem. Głównym składnikiem jaj jest pełnowartościowe białko, pełnowartościowy tłuszcz, wit. A i B₂, żelazo i fosfor, inne składniki odżywcze występują w jajach w mniejszych ilościach. Jaja należy podawać dziecku w takiej formie, aby białko było lekko ścięte, a żółtko pozostało w stanie surowym lub również było tylko lekko ścięte, a więc: na miękko (w szklance), sadzone na parze lub jajecznica na parze, jaja półtwarde, jaja wymieszane z kremem z kaszki, z kislelem mlecznym, szpinakiem lub zupą. Jeśli rozporządzamy większą ilością jaj, do wielu potraw słodkich możemy dodawać żółtka surowe utarte z cukrem. Ulubioną potrawką dzieci jest tzw. kogel-mogel, tj. żółtko utarte z cukrem (dzieci powinny sobie ucierać same). W sezonie owoców dodajemy do żółtka truskawki, poziomki, maliny, sok z cytryny, ćwiartki pomarańczy itp.; utarte żółtko z owocami z cukrem możemy wymieszać z pianą ubitą z białek i uzyskamy wtedy puszysty, smaczny krem (pianę ubić razem i rozdzielić dziećmi łyżkami).

Na wiosnę i w lecie część mięsa, ryb, wędlin i sera możemy zastąpić jajami w stosunku 35 g mięsa netto (bez kości) = 1 jajo. Pozwoli to nam na większe urozmaicenie pożywienia i wprowadzenie potraw słodkich i deserów. Jaja gotowane na twardo i smażone wprowadzamy od czasu do czasu dla urozmaicenia, nie forsujemy jednak tej techniki przyrządzania, jako mniej racjonalnej.

5. **Masło** wydzielono jako oddzielną grupę, gdyż jest to tłuszcz pełnowartościowy, zawierający wit. A (w lecie częściowo i wit. D), a poza tym lekkostrawny. Dienne normy masła należy podawać dzieciom głównie w stanie surowym. Masło przeznaczone do

spożycia na surowo powinno być pasteryzowane lub pochodzić od krów objętych stałym nadzorem weterynaryjnym.

Ponieważ zawartość wit. A w maśle (w śmietanie i mleku także) uzależniona jest w dużym stopniu od sposobu przechowania, masło należy przechowywać w naczyniach nieprzepuszczających światła, a więc w porcelanowych lub kamiennych. Najbardziej destrukcyjnie na wit. A działa światło, zwłaszcza słoneczne i tlen. Badania wykazały, że masło w cienkich warstwach, poddane działaniu światła słonecznego traci po 10 minutach naświetlania 60% początkowej zawartości wit. A, a po 30 minutach znajdują się już tylko ślady tej witaminy.*) Jako równoważnik dla 10 g masła przyjmujemy 40—50 g dobrej, tłustej 20% śmietany lub śmietanki. Śmietanę pasteryzowaną możemy podawać dzieciom w stanie surowym.

6. Warzywa zielone i pomarańczowe, takie jak szpinak, sałata zielona, szczypior, zielona pietruszka, kapusta włoska, brukselka, groszek zielony, fasolka szparagowa zielona, pory zielone, szczaw, marchew, dynia pomarańczowa, brukiew, melony itp. powinny być szeroko stosowane w żywieniu dzieci, gdyż są b. bogatym źródłem wit. A (pod postacią karotenu) oraz wit. C i żelaza. Omawiana wielokrotnie na łamach pisma wartość witaminowa warzyw, a zwłaszcza łatwych do uprawy zieleni wiosennych**) wiąże się ściśle i z prawidłowym żywieniem w prewencji. Prewentoria, jako zakłady zamknięte, posiadające ogrody lub działki, powinny prowadzić choćby niewielkie ogródki warzywne, we własnym zakresie. Badania wykazały, że aktywność biologiczna witamin z produktów naturalnych jest wyższa niż witamin syntetycznych. Ponieważ warzywa czy owoce świeżo zerwane mają więcej witamin niż długo przechowywane czy transportowane i ten fakt przemawia za prowadzeniem ogródków warzywnych choćby pod kątem uprawy warzyw liściastych (szpinak na drugi dzień po zerwaniu zawiera już tylko 20% witaminy C).

7. Pomidory, jagody, kapusta. Do grupy tej należą: pomidory, porzeczki czarne, czerwone i białe, agrest, maliny, poziomki, truskawki itp., a z warzyw wszystkie odmiany kapusty i kalafiora. Owoce i warzywa wchodzące w skład tej grupy są głównym źródłem witaminy C, dlatego powinny być stosowane w granicach norm dziennych, a w sezonie nawet w ilościach wyższych. Aby zachować jak największe ilości wit. C w wymienionych owocach należy podawać je jak najczęściej w stanie naturalnym, tzn. surowe bez przerabiania lub w kompotach surówkowych. W owocach gotowanych możemy zachować znaczne ilości wit. C, należy tylko wkładać je małymi partiami na wrzący syrop i b. krótko gotować. Największe ilości wit. C tracimy w czasie długotrwałego i powolnego podgrzewania surowca.

Do warzyw zawierających duże ilości wit. C należy również chrzan, dlatego też powinien być on szeroko stosowany zwłaszcza w zimie.*) Chrzan utarty doprawiony do smaku solą, cukrem i niewielką ilością octu, nadaje się doskonale do chleba z masłem i jako dodatek do potraw mięsnych, rybnych i potraw z jaj. Poza ćwikłą (która ciągle nie traci ze swej aktualności) chrzan powinien być podawany również jako surówka ze śmietaną i ewentualnie z tartymi jabłkami. Do sosu chrzanowego należy dodawać chrzan w stanie surowym.

8. Inne warzywa i owoce. Do grupy tej zaliczamy głównie warzywa okopowe jak buraki, brukiew, rzepa, a poza tym ogórki, rzodkiewkę, selery, pietruszkę, cebulę itp. Z owoców w skład tej grupy wchodzi jabłko, gruszki, wiśnie, czereśnie, śliwki itp. Warzywa i owoce z tej grupy nie zawierają składników odżywczych w dominujących ilościach tak jak w grupie 6 i 7, ale są również bogatym źródłem różnorodnych składników mineralnych i witamin.

Rzodkiewki wiosenne, zwłaszcza inspektowe należy używać na surówki łącznie z pokrajany drobnymi listkami z dodatkiem szczypiorku, śmietany i soli, lub przyrządzać je jako szpinak łącznie ze szpinakiem i innymi jadalnymi zieleninami wiosennymi, zebrany przy oczyszczaniu grządek z chwastów (lebioda, czyli kamosa, drobna pokrzywa). W zimie gdy nie ma rzodkiewek należy stosować jako surówkę rzodkiew ze śmietaną, krajaną w drobne plasterki lub rzodkiew tartą z marchwią z dodatkiem sera białego i śmietany. Chętnie jako surówkę jedzą również dzieci cebulę (krajaną drobno z olejem i solą lub wprost cebulę krajaną w plastry na chlebie z masłem), zarówno na wiosnę gdy brak jeszcze wielu warzyw i owoców jak również i w zimie. Specyficzny zapach cebuli czy szczypiorku, pochodzący z dużej ilości olejków eterycznych, w żadnym wypadku nie może stanowić przeciwwskazania do niepodawania cebuli. Sałę jadalną czy sypialnię zawsze można wywietrzyć, a ważne jest w tym wypadku to, aby dzieci jadły chętnie produkty wartościowe.

9. Ziemiaki należą do codziennych produktów w żywieniu. Należy je podawać w granicach norm nie więcej, tak, aby nie eliminować z jadłospisów innych warzyw. Ponieważ ziemniaki w naszych warunkach klimatycznych stanowią codzienne źródło witaminy C, należy przyrządzanie ich otoczyć specjalną opieką, a więc obierać cienko, nie moczyć, zalewać do gotowania wodą wrzącą, gotować możliwie małymi partiami i po ugotowaniu jak najszybciej podawać (puree stosować głównie dla małych dzieci). Wywar z gotowania ziemniaków (z innych warzyw także) zużytkować do zup, np. do kapuśniaku, barszczu, jarzynowej, krupniku itp. Nie zużywamy wywaru z ziemniaków młodych i kiełkujących na wiosnę, gdyż w ziemniakach występuje wtedy solanina, związek silnie trujący.

10. Nasiona strączkowe, jak fasola, groch, bób, soczewica, soja itp. są bogatym źródłem białka, witamin grupy B (zwłaszcza B₁ i B₂), żelaza, wapnia, fosforu itp. Należy je stosować w żywieniu dzieci 1—2 razy w tygodniu pod różną postacią, np. jako dodatek do zup jarzynowych, w postaci zup, kotletów, pasty do chleba przyrządzonej z cebula, mięsem, majerankiem itp. oraz jako składnik wielu sałatek i półsurówek.

11. Pieczywo dla dzieci należy stosować różnorodne, obok bułek i chleba pyłowego dzieci powinny otrzymywać chleb pszenno-razowy, chleb słodowy, siłkowy i od czasu do czasu razowy żytni dobrze wypieczony. Pieczywo podajemy czerstwe przynajmniej z dnia na dzień, a chleb razowy żytni dopiero w 2—3 dni po wypieku.

12. Mąka, kasza i makaron. Produkty te przeznaczone zwłaszcza dla dzieci powinny być świeże i prawidłowo przechowywane. Obok mąki pszennej należy mieć w magazynie mąkę ziemniaczaną na kisiele i mąkę żytnią na żur. Żur nie przekiszony, smacznie przyrządzony dzieci jedzą chętnie w okresie zimowo-wiosennym. Kasze powinny dzieci otrzymywać różnorodną łącznie z gryczaną. Z płatków owsianych i kaszy manny obok zup i deserów możemy przyrządzać smaczne kotlety smażone na drugie danie obiadowe lub na kolację. Makarony dzieci powinny otrzymywać wysokogatunkowe (jajeczne).

13. Tłuszcze i inne w postaci słoniny, smalcu, margaryny, stosujemy głównie do potraw. Olej zużywany w pierwszym rzędzie do surówek i sałatek.

14. Cukier i słodycze. Podane normy cukru przewidziane są głównie do słodzenia napojów, deserów, owoców i jako przyprawa do potraw. W niektórych wypadkach część tłuszczu możemy zastąpić cukrem. Część cukru należy zamienić dzieciom na słodycze i podawać je po posiłkach.

SABINA WITKOWSKA

*) Nr 8/1951 „Żywienia Zbiorowe“ St. Berger „Wpływ światła na niektóre składniki produktów spożywczych“.

**) Nr 3/1951 „Żywienia Zbiorowe“ S. Witkowska „Zieleniny wiosenne“.

*) „Zimowe źródła witaminy C“ S. Witkowskiej w Nr 12/1950 „Żywienia Zbiorowe“.

Kukurydza i jej zastosowanie w żywieniu

Zboża są podstawowym produktem w odżywianiu większości ludzi na kuli ziemskiej. Potrawy z mąki i kaszy zajmują w naszych jadłospisach poważną pozycję. Produkty przemiału całego szeregu zbóż jak żyto, pszenica, jęczmień, proso, gryka, ryż znajdują szerokie zastosowanie w naszym odżywianiu, natomiast mąka i kasza kukurydziana spożywane są w Polsce rzadko i należałoby na artykuł ten zwrócić baczniejszą uwagę.

Uprawa kukurydzy znana już była w czasach przedhistorycznych, o czym świadczą liczne wykopaliska archeologiczne z tego okresu, znalezione w Ameryce Południowej i Środkowej. Wśród wykopalisk tych znajdują się kamienne posągi wyobrażające bożka kukurydzy oraz szereg naczyń z ornamentami kolb kukurydzy. Z Ameryki kukurydza dostała się do Europy a następnie przez Portugalię do Afryki. W okresie odkrycia Ameryki kukurydza była główną rośliną uprawną tubylców. Ziarno kukurydzy suszono względnie prażono i robiono z niego różne gatunki mąki. Natomiast kukurydżę jako warzywo zaczęto uprawiać stosunkowo niedawno. Pierwsze wiadomości o tym pochodzą z XVIII wieku. Obecnie kukurydza uprawiana jest na całym świecie, a w wielu państwach stanowi podstawowy artykuł żywności. W państwach o dużej kulturze rolnej, gdzie uprawa kukurydzy jest stale ulepszana, ziarno osiąga wielkość małego migdała.

Zastosowanie kukurydzy jest wielostronne. Uprawia się ją jako warzywo, jak również na ziarno, z którego otrzymuje się produkty przemiału — mąkę i kasze. Kukurydza znajduje również zastosowanie w przemyśle rolnym jako surowiec do otrzymania spirytusu, krochmalu i syropu, a mąka kukurydziana stosowana jest w przemyśle włókienniczym do apretury. W gospodarstwie rolnym zarówno kolby jak i łęty kukurydzy stanowią doskonałą paszę dla inwentarza.

Ziarno kukurydzy składa się z bielma, zarodka i łuski. Bielmo składa się w przeważającej części z węglowodanów, poza tym w skład jego wchodzi białko i tłuszcz. Zarodek ziarna jest stosunkowo duży i zawiera do 30% tłuszczu. Przy produkcji mąki i kaszy usuwa się zarodek ze względu na nadmierną ilość tłuszczu; z oddzielnych zarodków można otrzymywać olej jadalny.

Skład chemiczny ziarna kukurydzy zmienia się w zależności od wieku kolby. W porównaniu z innymi ziarnami zbożowymi ziarno kukurydzy zawiera dużo cukru, którego ilość w miarę dojrzewania maleje, wzrasta natomiast ilość skrobi. Zawartość cukru waha się od 3 do 10%, zależnie od stopnia dojrzałości. Ziarno kukurydziane zawiera 4-6% tłuszczu oraz 10-12% białka. Kukurydza jest również źródłem witamin. Ziarno kukurydzy zawiera duże ilości karotenu (najwięcej ze wszystkich zbóż), witami-

nę E oraz kompleks witamin z grupy B. Przypominamy, że karoten, żółty barwnik roślinny jest tzw. prowitaminą A, to znaczy, że jest przetwarzany przez organizm ludzki na witaminę A, czynnik pobudzający wzrost oraz utrzymujący w prawidłowym stanie błony śluzowe. Brak w pożywieniu witaminy A czyni organizm podatnym na różne zakażenia oraz powoduje schorzenie gałki ocznej i jej błon, kończące się często ślepotą. Ludzie żywiący się kukurydzą pokrywają całkowicie zapotrzebowanie organizmu na witaminę A. Witamina E jest czynnikiem działającym przeciw bezpłodności. Witaminy z grupy B biorą udział w przemianie węglowodanów. Brak ich w pokarmach może objawiać się ogólnym osłabieniem, brakiem apetytu, porażeniem niektórych nerwów itp. Sole mineralne stanowią 1,5% ziarna kukurydzy z czego 1/3 przypada na fosfor.

Kukurydżę jako warzywo spożywa się w okresie tzw. dojrzałości młeczej, tj. gdy ziarna są jeszcze miękkie i przy ucisku wydzielają słodki, biały płyn. W tym okresie właśnie kukurydza zawiera najwięcej cukru i nadaje się do konserwowania w puszkach lub przez zamrażanie. Sposób ten pozwala na spożywanie kukurydzy jako warzywa w okresie zimy.

Produkty przemiału ziarn kukurydzy — mąka i kasze — nie ustępują pod względem odżywczym innym produktom zbożowym. Ilustrują to następujące tablice.

Przeciętny skład chemiczny mąki w %% *)

	Woda	Węglowodany	Tłuszcze	Białko	Składniki mineralne
Mąka pszenna 80%	13,5	75,0	1,0	10,0	0,5
„ żytnia 90%	14,0	71,0	2,1	11,8	0,4
„ kukurydziana	13,0	13,0	3,0	10,0	1,0

Przeciętny skład chemiczny kasz (w %% **)

	Woda	Skrobia	Białko	Tłuszcz	Drzewnik	Składniki mineralne
Kasza pszenna (manna)	13,5	75,5	9,5	0,2	0,6	0,7
kasza jęczmieni.	14,8	69,8	11,9	1,4	0,5	1,6
kasza gryczana	15,0	66,0	13,4	2,7	1,4	1,5
„ jaglana	14,4	69,5	13,5	1,4	0,3	0,9
„ kukurydziana	11,0	77,0	8,9	1,0	0,4	1,7
płatki owsiane	13,2	65,7	13,8	4,5	1,0	1,8

Z kukurydzy przygotowuje się kilka gatunków kasz: mannę kukurydzianą, bardzo drobną, kaszę ryżową kukurydzianą oraz płatki. Ten ostatni produkt jest pożywnym, łatwostrawnym pożywieniem, zalecanym dzieciom i rekonwalescentom. Mąkę kukurydzianą dodaje się w pewnych ilościach (10%) do mąki pszennej, co znacznie polepsza jej zdolności wypiekowe. Niektóre kraje Europy Południowej sto-

*) **) Patrz Kalendarz Techniczny Przemysłu Spożywczego i Rolnego, Warszawa 1949 r.

sują dodatek 25% mąki kukurydzianej, co nadaje pieczywu dobry smak, lecz powoduje szybkie jego czerstwienie.

Przechowywanie mąki i kaszy kukurydzianej wymaga specjalnej staranności ze względu na stosunkowo dużą zawartość tłuszczu. Tłuszcz łatwo jełczeje, a produkty nabierają wówczas nieprzyjemnego, gorzkiego smaku i stają się niezdatne do spożycia. Mąkę i kaszę kukury-

dzianą należy przechowywać w pomieszczeniu czystym, suchym, posiadającym dobrą wentylację.

Ze względu na wartość odżywczą oraz stosunkowo niską cenę kukurydza powinna znaleźć częste zastosowanie w zakładach żywienia zbiorowego, urozmaicając asortyment dań jarskich lub jako dodatek do dań mięsnych.

MGR INŻ. J. M. BUDZYŃSKA

Potrawy z kaszy kukurydzianej

W krajach, w których warunki klimatyczne i gleba sprzyjają hodowli kukurydzy, jej przemiały są najpopularniejszym pożywieniem. Przyrządza się z nich potrawy narodowe. We Włoszech jest nią tzw. „polenta“ gotowana na gęsto mąka kukurydziana, po ugotowaniu krajana w duże kromki i podawana z tłuszczem i serem lub mlekiem. Zastępuje ona zarówno chleb, którego uboga północna ziemia Włoch nie rodzi, jak i ziemniaki. Rumuńską potrawą ludową jest „małaj“ — gęsta kasza wypiekana, którą spożywa się z serem lub na słodko z owocami i cukrem. Na Węgrzech popularnym zestawieniem jest gęsta kasza kukurydziana do gulaszu przyprawionego ostro z papryką i słoniną wędzoną.

I w niektórych okolicach Polski, zwłaszcza podgórskich, gdzie plon ziemniaków jest niski, mieszkańcy uważają kukurydziankę za źródło zdrowia i siły, co ma swoje uzasadnienie np. przy porównaniu wartości energetycznej ziemniaków (na 100 g 55 Kal) i kaszy kukurydzianej (na 100 g 350 Kal). W Polsce kukurydzianka inaczej zwana mamałgą lub kuleszą (zależnie od okolicy) przyrządza się na gęsto i wypieka lub — zwłaszcza na wsi — gotuje w żeliwnych kociołkach.

Z początkiem marca Ministerstwo Handlu Wewnętrznego zawiadomiło centrale o większych przydziałach grysiku kukurydzianego dla zakładów gastronomicznych. Przy zesłorocznych, niezadawalniających zbiorach ziemniaków należało liczyć się z trudnościami w sezonie przedwiosennym na tym odcinku aprowizacji. Ziemniaki obecnie dają ogromny procent odpadków, co podnosi koszty produkcji, a wartość ich kulinarna i smakowa jest bardzo niska. Należy więc poważnie wziąć pod uwagę zastosowanie kaszy kukurydzianej do produkcji gastronomicznej i cenny ten artykuł spożywczy wprowadzić do powszechnego użytku.

Poniżej podajemy podstawowy przepis na przyrządzenie kaszy kukurydzianej. Kasza tak przyrządzona może stanowić danie główne i wtedy podaje się ją okraszoną słoniną i posypaną suto białym, kruszonym serem. Bardzo jest też smaczna z dodatkiem sosu pomidorowego na kiełbasie lub z sosem mięsnym. Jeżeli mamy kaszę zastąpić ziemniaki, zastawić ją należy z mięsem duszonym w sosie, jak z gulaszem, zrazami bitymi w sosie naturalnym, pieczenią duszoną itp.

I. Kasza kukurydziana gęsta

1,0 kg grysiku kukurydzianego, 2,5 kg wody, 0,02 kg soli. Waga porcji ok. 300 g.

Sposób wykonania: 1) zagotować wodę z solą; 2) na wrzącą wodę wsypywać grysik strumieniem w jedno miejsce nie mieszając, aby z kaszy utworzył się kopczyk; 3) kaszę nie mieszając obgotować w wodzie, przekrajać na 4 części aż do dna i znów gotować; 4) po 15 minutach rozmacić kaszę łyżką, rozbić ją na jednolitą masę, naczynie nakryć i wstawić do piekarnika do wypieczenia; 5) miękka kaszę wydawać na talerze, kształtując ją łyżką. Podawać polaną masłem lub słoniną lub z dodatkiem sera, mleka, albo z ostrym sosem lub do mięsa z sosem.

Ten sam grysik przyrządzony wg drugiego zasadniczego sposobu wykonania, nadaje się do podawania na słodko.

Placek słodki (małaj) może być podany po upieczeniu z sokiem owocowym, ocukrzoną śmietaną, sosem waniliowym. Można go też przekładać dżemem, marmoladą lub powidłami. Może być również zapiekany podobnie jak ryż ze startymi jabłkami lub krajanymi śliwkami. W każdej wymienionej postaci placek ten jest bardzo smaczny.

II. Placek z grysiku kukurydzianego

0,40 kg grysiku, 0,75 kg mleka, 0,12 kg cukru, 2 jaja, 0,02 kg proszku spulchniającego, 0,02 kg proszku waniliowego, 0,02 kg masła do formy, 0,01 kg cukru w mączce do posypania, 0,25 kg soku owocowego na cukrze. Waga porcji 150 g.

Sposób wykonania: 1) połowę grysiku zaparzyć wrzącym mlekiem, silnie wymieszać, aby nie było grudek, ostudzić; 2) całe jaja utrzeć z cukrem, dodać cukier waniliowy i proszek i wymieszać starannie z przestudzonym i surowym grysikiem; 3) tortownicę posmarować masłem, silnie rozgrzać i do gorącej wlać masę grysikową; 4) placek piec w dobrze nagrzanym piekarniku przez godzinę; 5) po wyjęciu posypać cukrem, gdy przestygnie pokrajać na 10 części. Przed podaniem oblać sokiem lub śmietaną.

Dla barów mlecznych, dla kolonii młodzieżowych oraz dla żywienia chorych podajemy trzeci sposób przyrządzania grysiku. Jest to kukurydzianka na mleku, którą podaje się jako zupę na pożywne I śniadanie lub kolację.

III. Kasza kukurydziana na mleku

0,8 kg grysiku, 1,5 kg wody, 0,02 kg soli. Waga porcji ok. 300 g.

Sposób wykonania: 1) zagotować wodę z solą, na wrzącą wodę wsypywać grysik silnie mieszając, aby nie utworzyły się grudki; 2) kaszę gotować na niezbyt silnie nagrzanym płycie ok. 30 minut; 3) miękka kaszę wyporcjować na talerze, zalać wrzącym mlekiem.

inż. ZOFIA CZERNY

Potrawy z jaj

Jednym z najbardziej wartościowych pokarmów białkowych, odgrywających dużą rolę w żywieniu człowieka pracy, zastępujących częściowo mięso, są jaja. Jaja zawierają wysokowartościowe białko, tłuszcze, witaminy A, B, D, E oraz sole mineralne, z których ważniejsze to żelazo, fosfor i wapń. Należy również zwrócić uwagę na to, że jaja posiadają mało związków szkodliwych, szczególnie niewskazanych przy artretyzmie.

Jest wiele sposobów przyrządzania jaj, z których podajemy kilka, zaznaczając, że racjonalne przyrządzenie decyduje o smaku i wartości odżywczej potrawy.

Jaja na miękko. Obmyte pod bieżącą wodą jaja włożyć do wrzącej wody na 3 minuty.

Jaja na twardo. Obmyte pod bieżącą wodą jaja włożyć do zimnej wody i gotować 8—10 minut.

Jaja w szklance (na 10 porcji). 0,50 kg jaj, 0,04 kg masła, 0,01 kg soli. Obmyte pod bieżącą wodą jaja włożyć na 3 minuty do gotującej wody, wyjąć, wylać ze skorupki do szklanki, dodać surowe masło i sól. Szklankę z jajem podać na spodku z łyżeczką.

Omlet zwykły (10 porcji). 1 kg jaj, 0,10 kg masła, 0,30 kg mleka, 0,01 kg soli. Rozbite jaja połączyć z mlekiem i solą, wylać na patelnię na rozgrzane masło, nie mieszać. Po ścięciu masy nałożyć pośrodku ugotowany i przyrządzony szpinak, kalafior, fasolkę szparagową, grzyby lub marchewkę z groszkiem. Omlet zwinąć, zsunąć na talerz, podawać gorący.

Omlet z pianą (na 10 porcji). 1 kg jaj, piana ubita z białek, 0,10 kg masła, 0,10 kg mąki pszennej. Żółtka utrzeć i połączyć z pianą,

posypać mąką, lekko wymieszać, wylać na patelnię na rozgrzany tłuszcz. Gdy spód zetnie się, podważyć łyżką, odwrócić na drugą stronę. Po dopieczeniu zwinąć na pół, przesunąć na talerz. Podawać z cukrem, konfiturą lub sokiem, zaraz aby nie opadł.

Jaja na pomidorach (na 4 porcje). 0,20 kg jaj, 0,02 tłuszczu, 0,06 kg cebuli, 0,30 kg pomidorów świeżych, 0,01 kg soli. Cebulę obrać, pokrajać w talarki, rzucić na rozgrzany tłuszcz. Pomidory opłukane, pokrajane w talarki, włożyć na smażącą się cebulę. Smażyć kilka minut nie mieszając. Wbić ostrożnie jaja tak, aby zachowały kształt sadzonych. Trzymać na ogniu do ścięcia, podać w tym samym naczyniu lub ostrożnie przesunąć na talerz.

Sos majonezowy (na 10 osób). 0,25 kg oleju rafinowanego, 2 żółtka, 0,002 kg soli, 0,002 kg kwasu mlekowego, 0,01 cukru. Oddzielone starannie żółtka od białek ucierać w misce pałką w jedną stronę. Wlewać po kropli olej. Gdy sos zanadto zgęstnieje rozrzedzić go wywarem z mięsa lub jarzyn. Doprawić solą i kwaskiem.

Jaja faszzerowane z chrzanem. 1 kg jaj, 0,10 kg tłuszczu, 0,10 kg tartego chrzanu, 0,01 soli. Ugotować jaja na twardo, obrać, przekrajać na połówki, wyjąć żółtka, utrzeć na jednolitą masę z tłuszczem i chrzanem, dodać sól. Połówki białek wypełnić tak, aby nadać im kształt całego jaja. Oblać jaja majonezem, przybrać pomidorami i zieleciną, lub sezonową jarzynką.

Jaja faszzerowane ze szczypiorkiem — przyrządza się tak jak poprzednie, dodając do przetartych żółtek tłuszcz i drobno pokrajany szczypiorek.

STANISŁAWA SMOczyńska

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Obsługa i konserwacja maszyn gastronomicznych

W numerach 10 i 12 „Żywienia Zbiorowego“ z roku 1951 omawialiśmy rozdziały instrukcji ZSS Działu Żywienia Zbiorowego ustalające wytyczne do zmywania naczyń oraz pielęgnowania mebli i odzieży. Obecnie zajmiemy się rozdziałem, który omawia kwestię obsługi i konserwacji maszyn gastronomicznych. Przypominamy, że w roku 1951/52 drukowaliśmy cykl artykułów Jana Reterskiego, w których czytelnicy nasi mieli możliwość zapoznania się z maszynami najczęściej używanymi w zakładach żywienia zbiorowego, a więc z obieraczką ziemniaków i warzyw, maszyną do mielenia mięsa, patelnią-wywrotką, maszyną uniwersalną „Hebe“ oraz maszyną do zmywania i suszenia naczyń. Artykuły te zaznajamiali czytelników ze sposobami działania wymienionych maszyn, dawały ich dokładny opis ilustrowany zdjęciami oraz wykazywały korzyści płynące z ich stosowania zarówno dla higieny produkcji i ochrony zdrowia konsumenta, jak

i dla możliwości powiększenia przelotowości zakładów i jak najwyższego wykonania planu produkcji.

uwagi ogólne

Aby maszyna działała sprawnie i nie zużywała się szybko, należy przede wszystkim dopilnować, aby była ustawiona na fundamencie, bo to zapobiega drganiom, które przyspieszają zużycie maszyny. Ważne jest również, aby przed uruchomieniem maszyny sprawdzić, czy nie ma w niej albo na niej jakichś przedmiotów, które by po uruchomieniu mogły maszynę uszkodzić.

W czasie używania maszyny należy przestrzegać następujących zasad: 1. normy załadunku nie mogą przekraczać zdolności produkcyjnej maszyny; 2. surowiec wprowadzamy do maszyny bez użycia siły; 3. w przypadku przegrzania się maszyny wyłączamy motor; 4. gdy napęd jest przenoszony przez pasy, trze-

ba pasy zabezpieczyć przed działaniem oliwy i wilgoci; 5. usuwania defektów powinien dokonywać elektryk, który zna się na maszynach.

W celu zapobieżenia wypadkom, miejsca, które uruchamiają lub zatrzymują maszyny, muszą być łatwo dostępne dla obsługi; maszyny trzeba wyposażyć w urządzenia ochronne zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy.

Po pracy maszynę trzeba dokładnie oczyścić, wymyć ciepłą wodą, pędzlem lub szczotką oraz ściereczką, oplukać również ciepłą wodą, a następnie osuszyć ścierką. Podobnie i części ruchome (noże, sita, mieszarki itp.) trzeba po wymyciu dokładnie osuszyć i przechowywać w szafkach, a kadłub maszyny nakryć pokrowcem, by go ochronić przed kurzem.

Bardzo ważną czynnością jest smarowanie maszyn w porę, bo to zapobiega zacieraniu się, przegrzewaniu i co za tym idzie — przedwczesnemu zużyciu maszyny. I ta czynność wymaga przestrzegania pewnych zasad: 1. otwory przeznaczone do smarowania trzeba zabezpieczyć przed zanieczyszczeniem; 2. te miejsca, które wymagają smarowania, a są mało widoczne, należy zaopatrzyć w odpowiednie znaki, bo to znacznie skraca samą czynność smarowania i zapobiega ewentualności, że jakiegoś punktu w pośpiechu nie nasmarujemy.

Oczywiście za stan maszyny odpowiedzialny jest pracownik obsługujący maszynę. Konieczne jest jednak, aby co pewien okres czasu, np. co 6 tygodni, maszynoznawca lub elektryk-mechanik dokonywał oględzin, które mają na celu naprawę drobnych, często niewidocznych defektów, jakie nie usunęły w porę mogłyby spowodować poważne uszkodzenia.

Po tych ogólnych uwagach przechodzimy do wskazań szczegółowych.

MASZYNY DO OBIERANIA ZIEMNIAKÓW. Ziemiaki przebijamy, segregujemy według wielkości i myjemy, bo nieumyte ziemniaki powodują szybsze tępienie się tarczy ściągającej. Przy kanałach odpływowych muszą być umieszczone kraty ściekowe z siatkami w celu uniknięcia zapchania się kanałów. W kanale instalujemy puszki do osadzania się w nich krochmalu. Po ukończeniu pracy usuwamy z maszyny wszelkie zanieczyszczenia, zdejmujemy górną część (nakrycie), dokładnie maszynę myjemy i osuszamy.

MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA (WILK). Przed mieleniem mięsa oddzielamy je od kości, oczyszczamy z grubych i twardych żył i myjemy. Następnie krajemy w kawałki, nakładamy w maszynę, włączamy silnik i w miarę mielenia dokładamy równomiernymi porcjami.

Po zmieleniu mięsa maszynę rozbijamy i poszczególne części dokładnie myjemy w ciepłej wodzie i osuszamy.

Konserwacja polega na starannym oliwieniu maszyny co dwa miesiące, oraz na umiejętnym obchodzeniu się z maszyną w czasie pracy.

MASZYNY DO ZMYWANIA NACZYŃ. Przed ustawieniem naczyń w maszynie należy przy pomocy szczotki lub łopatki gumowej ściągnąć resztki pokarmów do wiadra, następnie w ciepłej wodzie w wannieca talerze spłukać i układać na tacach, które powinny suwać się w maszynie lekko, bez żadnych przeszkód. Płukanie talerzy przed umieszczeniem ich w maszynie ma na celu wykorzystywanie pompy dla tuczu oraz zabezpieczenie maszyny przed zapychaniem przewodów. Naczynia układać w maszynie w ten sposób, aby ze wszystkich stron mogły być spłukane strumieniem wody.

Czas zmywania jednej partii naczyń powinien wynosić najmniej 5 minut, przy czym, aby naczynia były całkowicie zdezynfekowane, temperatura wody w maszynie powinna wynosić 90°.

URZĄDZENIE CHŁODNICZE. W zakładach zbiorowego żywienia spotykamy dwa rodzaje urządzeń chłodniczych — komory chłodnicze i szafy chłodnicze. Przed komorą chłodniczą powinna znajdować się tzw. przedchłodnia dla większej izolacji i zmniejszenia dopływu ciepła do chłodni właściwej. Dla tych samych względów szafa chłodnicza powinna się znajdować w pomieszczeniu o niższej temperaturze (magazyn,

garniarnia, w żadnym wypadku szafa chłodnicza nie może stać w kuchni).

Komora czy szafa chłodnicza muszą być utrzymane w idealnej czystości. W tym względzie należy przestrzegać następujących przepisów: 1) pozostałe resztki surowców natychmiast usuwać, 2) nie przechowywać w chłodni produktów zakwaszonych i nadpsutych, 3) do pomieszczenia chłodniczego nie wnosić ciepłych i parujących potraw, 4) wkładając do chłodni płynne i półpłynne artykuły należy je przykryć, aby zmniejszyć parowanie wody i tym samym zmniejszyć nawilgocenie wnętrza: duża ilość wilgoci powoduje omarzenie chłodni, a pokryte szronem urządzenie chłodnicze jest mniej wydajne, gdyż warstwa omarzenia jest złym przewodnikiem.

Urządzenie chłodnicze pokryte szronem należy odmrozić i w tym celu trzeba wyłączyć motor, pomieszczenie zostawić otwarte aż odmrażnie (dla szybszego ogrzania pomieszczenia można ustawić garnek z gorącą wodą), po odtajaniu szronu wytrzeć wnętrze do sucha, sprawdzić naczynia z przechowywanymi artykułami. Po włączeniu motoru trzeba jak najprędzej zamknąć chłodnię i pamiętać, że zbyt częste jej otwieranie i pozostawienie lampy świecącej powoduje niepotrzebne ogrzewanie przestrzeni.

Jeżeli zakład dysponuje tylko lodówką, to należy pamiętać, aby produktów a zwłaszcza mięsa nie układać bezpośrednio na lodzie. Lodówka musi mieć dobry dopływ wody, dlatego przed napełnieniem jej lodem należy starannie oczyścić pomieszczenie na lod i otwór na ściekającą wodę.

KONSERWACJA I UŻYWANIE KOTŁÓW. Zdolność użytkowa kotła zależy od sposobu jego konserwacji. Zła obsługa może kocioł unieruchomić, co pociąga za sobą nie tylko dezorganizację w pracy, ale i dodatkowe koszty naprawy. Aby tego uniknąć, należy przestrzegać następujących zasad: 1) zwracać uwagę, aby kotły nie były rozpalone bez uprzedniego nalania wody, 2) po ugotowaniu zupy wybrać z paleniska ogień lub wyłączyć gaz, 3) po opróżnieniu kotła zaraz napełnić go zimną wodą i umyć, 4) no umyć kotły zostawić otwarte.

Lepiej instalować dwa kotły mniejsze niż jeden duży ze względu na łatwiejszą obsługę, wyższą wartość odżywcza potraw i skrócenie przestoju. Kotły muszą być stale pokryte cyną, nie mogą rdzewieć i mieć odsłonięte części miedzianej czy żelaznej — polewa nie może być uszkodzona.

ODKURZACZ. W Polsce spotykamy kilka typów aparatów do odkurzania, najczęściej jednak używane są elektryczne.

Odkurzacz składa się z następujących części: kadłuba z motorem i woreczkiem, szczotek-pochłaniaczy i przewodów oraz węża prowadzącego do kontaktu.

Odkurzacz może pracować bez przerwy najwyżej 20—30 minut, po czym należy go na 5 minut wyłączyć, aby motor ostygł. Po skończonej pracy aparat trzeba rozebrać, woreczek wytrzeć, szczotki oczyścić, a przyrząd cały wytrzeć starannie z kurzu.

Odkurzacz oprócz szczotek posiada i tak zwane pochłaniacze, które służą do sprzątania podłóg i dywanów. I te czynności wykonujemy według pewnych przepisów: przed rozpoczęciem pracy trzeba dobrać szczotkę lub pochłaniacz, założyć do metalowego przewodu i włączyć do aparatu, następnie sprawdzić szczelność wszystkich przewodów, docisnąć je naciśnięciem w razie potrzeby, sprawdzić szczelność zamknięcia do kadłuba, włączyć aparat do kontaktu i ruchem wolnym, systematycznie, miejsce obok miejsca prowadzić szczotkę lub pochłaniacz. Dywany najpierw oczyścimy pochłaniaczem, a następnie szczotką.

Odkurzacz chronimy przed szybkim zniszczeniem, jeśli będziemy pamiętali, że co pewien czas w złożeniach części metalowych trzeba natrzeć oliwą, że przewodów prowadzących od szczotek do aparatu po pracy nie zwijamy a wiązamy, że aparat przechowujemy w szafie lub w specjalnej skrzynce w suchym miejscu, że sznur do kontaktu po pracy zwijamy i wiążemy sznurkiem.

Pamiętać też należy, aby nie włączać aparatu do kontaktu mokrą ręką.

KORESPONDENCJA Z CZECHOSŁOWACJI

Czechosłowacki przemysł żywnościowy

(Korespondencja napisana specjalnie dla „Żywienia Zbiorowego“)

W okresie przedmonachijskim czechosłowacki przemysł żywnościowy stanowił ważny bastion agrarnej reakcji, która przemysł ten rozbudowywała nie ze względu na zaspokojenie potrzeb mas pracujących, ale w celu wytworzenia z przemysłu spożywczego środka bezwzględniego wyzysku konsumentów. Po wyzwoleniu przez armię radziecką młoda ludowa Republika Czechosłowacka odziedziczyła więc cały szereg drobnych i większych przedsiębiorstw przemysłu żywnościowego, z których przeważającą część tworzyły jednostki o charakterze rzemieślniczym, w wielu wypadkach bardzo zaniedbane. Ich rozmieszczenie było też w wielu wypadkach nieracjonalne, a to zarówno ze względu na odległość od źródeł surowcowych, jak i ze względu na źródła sił roboczych i potrzeby ludności.

Dopiero po lutowym zwycięstwie czechosłowackiego ludu w roku 1948 przemysł żywnościowy niemal w zupełności przeszedł do sektora socjalistycznego. Dzięki temu można było przystąpić do jego przebudowy według zasad socjalistycznego planowania z uwzględnieniem potrzeb aprowizacyjnych ludności. Z wielkiej liczby chaotycznie powstałych prywatnie - kapitalistycznych zakładów zaczęły powstawać przedsiębiorstwa narodowe i wielkie spółdzielcze kompleksy, które początkowo musiały spełniać nie tylko poważne zadania w dziedzinie wyżywienia ludności, ale ponadto roz-

czasie produkcja żywnościowa szybko wzrasta, ulepsza się jej asortyment, wzbogacany o szereg nowych artykułów. Przemysł żywnościowy staje się poważnym czynnikiem w



całorocznym rozmieszczeniu sezonowych nadwyżek produkcji rolnej. W tej pracy ważna jest rola zakładów konserwacyjnych oraz chłodniczych, których wydajność wielokrot-

tanich cenach mrożone jarzyny i owoce, których wartość odżywcza i zawartość witamin pozostała nie naruszona.

Dalszym zadaniem czechosłowackiego przemysłu żywnościowego jest redukcja zależności Czechosłowacji od dowozu z kapitalistycznej zagranicy. Surowce dowożone dawniej z państw kapitalistycznych zastępowane są obecnie surowcami z krajowych źródeł oraz surowcami dowożonymi ze Związku Radzieckie-

go i państw demokracji ludowej. Wiadomo, że największym dostawcą żywności do Czechosłowacji jest Związek Radziecki. Czechosłowacki przemysł żywnościowy sprowadza poza tym dla przeróbki owoce i jarzyny bułgarskie i węgierskie, dalej polskie ryby i inne wyroby państw demokracji ludowej.

Celem poprawy ogólnego stanu czechosłowackiego bilansu handlowego, czechosłowacki przemysł żywnościowy także wywozi swoje wyroby. Nie ogranicza się już tylko do wywozu cukru, piwa i siodu, ale poważną pozycję stanowią obecnie też i wyroby czekoladowe, dalej ciastka, leguminy, owoce konserwowane i jarzyny, jak również specjalne wyroby mięsne.

W jesieni ub. roku, kiedy przeprowadzona została reorganizacja ministerstw gospodarczych i całego życia gospodarczego, na miejsce dawniejszego ministerstwa żywienia powołane zostało do życia ministerstwo przemysłu żywnościowego, które stało się głównym operacyjnym organem tej gałęzi. Dzięki temu przemysł żywnościowy w dużej mierze przyczynił się do tego, że w roku 1951 konsumpcja głównych artykułów żywnościowych wzrosła w porównaniu z rokiem 1950: smalcu o 2,6%, masła o 23%, sztucznych tłuszczów jadalnych i cukru o 8%, herbaty o 19%, ciastek o 20%, mleka i jaj o 1%, jarzyn o 26%.

To jednak nie wszystko. Pracownicy przemysłu żywnościowego stoją



wiązywać cały szereg problemów organizacyjnych i inwestycyjnych. Dzięki postępowym metodom pracy jak również dzięki inicjatywie i ofiarności pracujących, w krótkim

nie została zwiększona i w dalszym ciągu jest zwiększana. Wystarczy podkreślić, że w wielkich ośrodkach przemysłowych przez całą zimę i wczesną wiosnę można nabywać po

przed poważnymi, dalszymi zadaniami. Przede wszystkim chodzi o pogłębienie współpracy z rolnictwem, które jest głównym dostawcą surowców. Już w roku ubiegłym pracownicy rafinerii cukru czynnie wspierali tzw. ruch prosenicki (spółdzielnia produkcyjna w Prosenicach), którego celem było osiągnięcie jak największej wydajności hektarowej buraków cukrowych według wzorów radzieckich. Podobnie współpracować będą z rolnikami i inne sektory produkcji żywnościowej.

Jak z powyższego wynika, czechosłowacki przemysł żywnościowy na swej drodze rozwoju należycie spełnia swoje główne zadanie zaopatrywania ludności w wartościowe artykuły szerokiego asortymentu, pomagając jednocześnie w rozwoju całego życia gospodarczego Czechosłowacji. W ten sposób przemysł żywnościowy staje się ważnym czynnikiem budownictwa socjalistycznego.

JAN CERNOHORSKY
(Praha)

GŁOSY Z TERENU

Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne

Wyniki pracy Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych w dziedzinie inwestycji były w roku 1951 niedostateczne, wskutek czego WZG odczuwały poważne trudności w pracy zakładów oddanych do użytku oraz nie wykonały planu sieci. Wiele zakładów WZG posiada niewłaściwe warunki lokalowe, toteż przedsiębiorstwo pozaplanowo rozszerzyło zaplecza dwóch zakładów, natomiast wskutek braku środków inwestycyjnych nie mogło przeprowadzić koniecznych remontów zapleczy lub sal konsumcyjnych w kilku restauracjach i barach. W związku z powyższym plan inwestycyjny i lokalizacyjny na rok 1952, zatwierdzony uchwałą Prezydium WRN w grudniu 1951 r. nie mógł być w całości ujęty i WZG za zgodą Wydziału Handlu Prezydium WRN przyjęły następujące tytuły inwestycyjne na rok 1952: 1) uruchomienie 4 jadłodajni, 2) rozszerzenie zapleczy z czynnych zakładach, 3) dostosowanie do właściwych potrzeb centralnej rozbierni mięsa, 4) przeprowadzenie koniecznych remontów w zakładach przejętych od spółdzielczości.

Tak skoordynowany plan inwestycyjny na rok 1952 pozwoli na zlikwidowanie najbardziej rażących niedociągnięć WZG na odcinku inwestycyjnym za okres ubiegły i właściwie wejście w plan 1953 r.

Urządzenia techniczne

Według stanu na 31 grudnia ub. r. WZG posiadały 52 urządzenia chłodnicze, zainstalowane w poszczególnych zakładach. Stan ten jednak jest niewystarczający, bo kilka zakładów WZG nie posiada żadnych urządzeń chłodniczych. WZG jest w posiadaniu kompresora do urządzenia dużej komory chłodniczej. Niestety dotychczas nie jest on uruchomiony z powodu braku pomieszczenia, które zostało ujęte w planie inwestycyjnym na r. 1952. Ponadto WZG posiada 6 wilków do mielenia mięsa, rozmieszczonych w największych zakładach oraz kilka obieraczek ziemniaków. Ten niezadowolający stan urządzeń technicznych w zakładach WZG jest powodem, że produkcja nie jest całkowicie zmechanizowana. Należy podkreślić, że najbogatszym zakładem WZG pod

względem urządzeń technicznych, jest przejęty od PDT bar-kawiarnia „Centralny“.

W dziedzinie wyposażenia technicznego daje się szczególnie odczuć brak 10 kotłów do gotowania zup, 10 lodówek, 12 obieraczek ziemniaków, 8 maszyn do rozdrabniania jarzyn, 6 maszyn do lodów i innych drobniejszych urządzeń.

Obroty

Roczny plan obrotu na rok 1951 WZG wykonały przedterminowo w dniu 21 listopada ub. r., a na dzień 31. XII. ub.r. plan wykonano w 117%. Produkcja własna wartościowa została wykonana w 100,2%, a plan sprzedaży towarów handlowych w 151%. Ilościowy plan produkcji wykonały WZG w 104,8%, w tym dań mięsnych w 174,9%, a dań obiadowych w 79,9%. Jak wynika z powyższego — zadania planowe zostały wykonane przed terminem, z wyjątkiem ilościowego planu produkcji podstawowej, tj. dań obiadowych. Fakt ten świadczy o tym, że zarówno Dyrekcja WZG, kilkakrotnie zresztą zmieniana w ub. r., jak i aktywny polityczny, społeczny i pracowniczy WZG stosunkowo słabo walczyły o asortymentowe wykonanie planu, przez co nie spełniły należycie swojego zadania jako placówka żywienia zbiorowego.

Zatrudnienie

Jako poważne osiągnięcie WZG należy zaliczyć to, że przy przekroczeniu rocznego planu obrotu o 17,3%, plan zatrudnienia wykorzystaliśmy zaledwie w 98,3%. To osiągnięcie pozwoliło nam na zaoszczędzenie funduszu płac w skali rocznej o 4,25%, dzięki czemu mogliśmy dokonać większych wydatków rzeczowych w planie finansowym, a niezbędnych dla utrzymania i tak niezadowolającej pod względem higieniczno - sanitarnym działalności zakładów.

Wśród ogólnego stanu pracowników WZG zatrudniały 71% kobiet. Ten stosunek procentowy w r. 1952 ulegnie dalszemu podwyższeniu przez doprowadzenie zatrudnienia kobiet do 80%. Na odcinku kadr WZG miały poważne trudności w związku z

częstą zmianą magazynierów, kierowników zakładów i robotników przeładunkowych. Polityka kadr szła w kierunku obsadzenia stanowisk kierowniczych tak dyrekcji jak i zakładów ludźmi świeżo przeszkolonymi, oddanymi klasie robotniczej i budowie socjalizmu. Polityka ta daje w efekcie rezultaty dodatnie, gdyż działalność WZG stale się polepsza.

Czułość kierowników w zakładach uległa w ostatnich miesiącach znacznej poprawie, dzięki zaprowadzeniu planowych odpraw instrukcyjnych czy porad roboczych. Nieudolni kierownicy jak ob. Trusiewicz z „Gastronomii“, Dusza z „Fabrycznej“, Naczce z „Parii“ zostali zwolnieni z pracy.

W dziedzinie dyscypliny pracy WZG miały poważne niedociągnięcia; w ciągu ub. roku ukarano aż 377 pracowników, w tym 321 potrąceniem dniówek, 42 naganami, 14 spraw skierowano do sądu.

Współzawodnictwo

Dużą pomocą w przedterminowym wykonaniu planów WZG był bezwzględnie ruch współzawodnictwa pracy, który dał dużo pozytywnych efektów. Niemniej jednak ruch ten prowadzony był przeważnie administracyjnie. Sytuacja ta radykalnie zmieni się w roku bieżącym, bo WZG posiadają już Radę Zakładową, która przystąpiła do ulepszenia metod współzawodnictwa. WZG brały udział w ogólnopolskim współzawodnictwie za IV kwartał ub. r. o miano najlepszego przedsiębiorstwa i zajęły w październiku 22 miejsce, a w listopadzie 17 miejsce. Ta odległa klasyfikacja została spowodowana tym, że WZG nie wykonały planu tuczu trzody chlewnej, za co otrzymały w obu miesiącach 1740 punktów karnych.

WZG zorganizowały również w IV kwartale ub. r. współzawodnictwo o miano najlepszego zakładu WZG. W wyniku tej rywalizacji miano najlepszego zakładu uzyskał bar-kawiarnia „Centralny“, który otrzymał proporzec przechodni. Nadmieniamy, iż dzięki dorobkowi współzawodnictwa za okres poprzedni, WZG złożyły w lipcu wnioski o przyznanie odznak „Przodowników Pracy“ dla pracowników restauracji „Sielanka“ i zakładu pomocniczego — ciastkarni, które w okresie sprawozdawczym zajęły przodujące miejsce w trzech kolejnych kwartałach.

Szkolenie

Należy przyznać, że szkolenie nowych kadr w WZG przebiega dość chaotycznie, wskutek złej organizacji tej komórki. W roku ubiegłym WZG przeszkoliło niewiele ponad 100 pracowników. Przeprowadzono kursy magazynierów, blokierek, rozliczeniowców, kierowników zakładów, a ponadto w Ośrodkach Szkoleniowych przeszkolono kilkanaście osób na stanowiska kierowników zakładów, kucharzy, zaopatrzeniowców, techników normowa-

nia pracy itp. Kursiści rekrutowali się przeważnie z awansu społecznego.

Higiena

W dziedzinie higieniczno - sanitarnej WZG nie spełniły swego zadania jako sektor państwowy. Zarówno kierownictwo poszczególnych zakładów jak i Dział Administracyjno-Gospodarczy w WZG nie przywiązywał szczególnej wagi do tego zagadnienia. Istnieją więc i dziś jeszcze takie zakłady, które nie przyniosą nam chluby, jak bar „Zachęta“, „Smakosz“ i „Śląsk“. Zakłady te winny być poddane gruntownemu remontowi i dostosowane do ich właściwych zadań. Dużo usterek sanitarnych istniało też i w innych zakładach WZG.

Jakość wyżywienia

Jeżeli przyjrzymy się bliżej produkcji WZG w roku 1951, to obiektywnie stwierdzimy, że mamy jej dużo do zarzucenia. O ile produkcja wyrobów garmażeryjnych w niektórych zakładach stała na właściwym poziomie, to na odcinku dań obiadowych obserwowano się niski po-

ziom, szczególnie w zakładach III kat., których przecież mamy największą ilość. Przeważnie słabo wykwalifikowani kucharze (dobrych odczuwamy poważny brak) nie stosowali ściśle normatywów, co niewątpliwie miało zasadniczy wpływ na pogorszenie się jakości produktów. Ponadto personel produkcyjny nie przywiązywał również należytej wagi do estetyki wydawanych potraw, co częściowo odbiło się też na ilości sprzedawanych dań obiadowych.

Nadmieniamy, że możliwości produkcyjne zakładów przy obecnym stanie wyposażenia technicznego wynoszą 50.000 dań obiadowych dziennie; przy należytym wyposażeniu technicznym i taśmowym systemie konsumpcji (rotacji 20 minutowej konsumenta) mogłaby ilość ta zwiększyć się do 100.000 dziennie. Największym popytem wśród konsumentów cieszą się poza daniami obiadowymi — zakąski, przy spadku konsumpcji zup. Stopniowo zyskują sobie również popularność dania jarskie.

W. BANASZEWSKI
(Wrocław)

Jaki kierownik — taka gospoda

Żywienie zbiorowe pionu CRS „Samopomocy Chłopskiej“ zaczęto organizować na terenie powiatu Ostrów Wielkopolski w drugim półroczu 1951 roku. Pierwsza gospoda spółdzielcza powstała w GS Odolanowie, następnie w Przygodzicach, w Skalmierzycach oraz bufet w Sośnie. Inicjatorami uruchomienia tych gospód były zarządy Gminnych Spółdzielni, które zdawały sobie sprawę z ważności istnienia na naszym terenie uspołecznionych placówek żywienia zbiorowego. Początki pracy nie były łatwe. Nie mieliśmy przeszkolonego personelu ani odpowiednich instrukcji, które wskazywałyby jak organizować gospody, byliśmy zdani na własne siły, na nasze własne wiadomości. Wtedy właśnie okazało się, jak wiele znaczą stanowisko kierownika gospody. Ludzie wysunięci na kierowników pierwszych naszych gospód (Odolanów i Skalmierzyce) wypaczali całkowicie zadania żywienia zbiorowego, szczyli w kierowanych przez siebie zakładach pijaństwo, aby przy pomocy wyszynku alkoholu wykonać plan miesięczny i otrzymać premię.

Po zmianie kierownictwa, ob. Morawski, który objął stanowisko kierownika w Odolanowie, zastał w spadku po swoim poprzedniku kilka kufli do piwa i kieliszków do wódki oraz zdezorganizowany personel. Tym energiczniej jednak zabrał się do pracy, nadał jej właściwy kierunek, zorganizował w szybkim tempie gospodę. Ten 60-letni kolega stał się dla nas wzorem niestrudzonego pracownika i źródłem wszelkich fachowych wiadomości. Na zorganizowanych przez niego odprawach miesięcznych kierowników gospód dyskutowano i analizowano wszelkie trudności w pracy, a wyniki i wnioski z dyskusji przekazywa-

no reszcie personelu. Tym sposobem przeszkalaliśmy personel, uczyliśmy ogólnych zasad. Gospoda nasza zaczęła wykonywać plany miesięczne w 120% i stale zwiększać produkcję własną, bierze udział we współza-

wodnictwie naszego okręgu, staje się inicjatorem wielu osiągnięć w dziedzinie żywienia zbiorowego naszego powiatu. Również i gospoda w Skalmierzycach, gdzie stanowisko kierownika objął kol. Mroczkowski, zmieniła zły styl pracy i z ośrodka szerzenia pijaństwa zmieniła się w prawdziwy zakład żywienia zbiorowego, wykazuje stały wzrost produkcji własnej, a jej personel, składający się z członków ZMP, świadczy przykładem sumienności i uprzejmości dla całej okolicy.

Prócz tych wzorowych gospód spółdzielczych mamy jednak i placówki, które w dalszym ciągu pracują źle. Taką placówką jest np. gospoda w Antoninie, miejscu letniskowym, która w roku ubiegłym nie spełniła swego zadania. Musimy postarać się o to, aby w tym sezonie świat pracy znalazł już w niej tanie i smaczne pożywienie. Również dużo kłopotu przysparza nam bufet GS w Sośnie, gdzie były zarząd nie chciał ani zrozumieć, ani wykonywać zarządzeń CRS i PZGS. Bufet ma już nowy zarząd i liczymy na to, że nowy kierownik potrafi dobrym zorganizowaniem pracy postawić bufet na właściwym poziomie. Dziś już bufet częściowo spełnia swoje zadania i jest pomocą w codziennym życiu mieszkańców tej gminy. Ten skromny wkład naszej zespołowej pracy — to mała cząstka realizacji Planu 6-letniego, planu dobrobytu i postępu Polski Ludowej.

GABRIEL GUŻLA
(Ostrów Wlkp.)

Krakowskie Zakłady Gastronomiczne przodują

Ufundowany przez CZPG proporzec przechodni dla przodującego przedsiębiorstwa w wykonaniu naczelnych zadań przechodzi z rąk do rąk. Krakowskie Zakłady Gastronomiczne przez kilka miesięcy nie mogły go zdobyć, ponieważ wiele poważnych trudności nastęrczało zrealizowanie wysokiego planu tuczu trzody chlewnej. Zmobilizowano jednak wszystkie posiadane środki i podjęto zobowiązania w kierunku przedterminowego wykonania planu tuczu. Gospodarstwo hodowlanowarzynnicze zostało przejęte 2 stycznia 1952 r. Pracownicy działu produkcji uporali się z trudną sprawą zakupu odpowiedniej ilości warchlaków. Wysiłki te dały wyniki. Roczny plan tuczu na rok 1952 został wykonany w ponad 100% już w dniu 31 stycznia 1952 r. a plan tuczu na styczeń 1952 r. został przekroczony o ponad 250 sztuk. Tuczarnie trzody zostały postawione na najwyższym poziomie w pionie CZPG, co stwierdziły czynniki nadrzędne wizytujące przedsiębiorstwo. Te właśnie osiągnięcia przechylily szalę na stronę KZG i w dniu 5 kwietnia 1952 r. wręczono im proporzec przechodni za zajęcie pierwszego miejsca.

Uroczystość wręczenia proporca miała bardzo uroczysty charakter. W pięknie udekorowanej sali Domu Młodzieży, po odegraniu hymnu na-

rodowego polskiego i radzieckiego uroczystość zagał ob. dyr. Turbo-wicz, który m. in. zapoznał zebranych ze stałym wzrostem obrotów przedsiębiorstwa i wzrostem obrotów na 1 miejsce konsumcyjne. O ile w I kwartale 1951 obrót ten wynosił 22 zł, to w lutym 1952 wyraża się on liczbą 33,5 zł. Produkcja własna z 62,8 zł. w styczniu 1951 r. wzrosła do 64,8 zł. w lutym 1952. Wzrasta również stale ilość dań na 1 miejsce konsumcyjne.

Po przemówieniu ob. dyr. Turbo-wicza nastąpił kulminacyjny punkt uroczystości, to jest wręczenie proporca. Dokonał tego Nacz. Dyrektor CZPG ob. L. Mackiewicz, który podkreślił w swym przemówieniu, że KZG od szeregu miesięcy dają dowód świadomości politycznej i przywiązania do Polski Ludowej. Zdobyć proporca przez KZG jest sygnałem, że załoga pamięta o fakcie, iż obok jej miasta buduje się największy obiekt Planu 6-letniego — Nową Hutę i że idzie ręką w rękę z budowniczymi pierwszego socjalistycznego miasta w Polsce.

W dalszym ciągu zebrania uczennica Technikum Gastronomicznego w Krakowie wyraziła wdzięczność młodzieży kształcącej się w tej szkole za życzliwość i zrozumienie KZG dla potrzeb szkolnictwa zawodowego i umożliwienie jej praktyki w zakładach.

Nowe zadania służby BHP

Zebrań zakończono odczytaniem listu załogi do Prezydenta Bieruta oraz zobowiązań podjętych dla uczczenia 60 rocznicy urodzin Pierwszego Obywatela Polski Ludowej. Wartość tych zobowiązań w przeliczeniu na pieniądze wynosi 560.536 złotych.

Ponadto — dla uczczenia faktu zdobycia przez KZG pierwszego miejsca, załoga restauracji „Grand Hotel“ wezwała do współzawodnicstwa wszystkie zakłady gastronomiczne na terenie kraju o tytuł najlepiej zorganizowanego zakładu pracy. Załoga ta wezwała również do wprowadzenia metody inż. Kowalowa, która umożliwi podciągnięcie pozostających w tyle pracowników do poziomu przodujących, umożliwi podnoszenie kwalifikacji zawodowych przez doszkalanie pracowników w przodujących metodach. Wprowadzenie lepszych metod pracy — to walka o wzrost wydajności, o wysoki procent przekroczenia norm z równoczesnym zwiększeniem wynagrodzenia, co jest tak ściśle związane z poprawą bytu mas pracujących.

Sprawa szkolenia

Pisząc o pracy Krakowskich Zakładów nie można nie wspomnieć o szkoleniu. W ubiegłym roku przeprowadzono u nas szereg kursów różnego rodzaju, które łącznie przeszkoliły ponad 200 osób. Pomogło to znacznie w usprawnieniu pracy KZG gdyż absolwenci poprawili znacznie styl pracy, a zdolniejsi zostali szybko awansowani na wyższe stanowiska. W roku 1952 sprawa szkolenia wygląda bardzo niepomyślnie, gdyż prowadzi się je tylko w ośrodkach centralnych, które w ciągu trzech miesięcy 1952 roku przeszkoliły dosłownie 3 pracowników KZG (1 kelner, 1 kucharz, 1 kierownik). Rzecz jasna, że na przedsiębiorstwo liczące ponad 2 tysiące osób załogi, liczba trzech przeszkolonych pracowników razi swoją nieproporcjonalnością. Tak ogromne przedsiębiorstwo jak KZG musi stale prowadzić akcję szkolenia na szeroką skalę i posiada ku temu dobre warunki, a więc i fachowych wykładowców i odpowiednio pomieszczenia. Wydawałoby się zatem słuszne, aby — o ile nie można uzyskać na szkolenie dotacji z funduszy centralnych — uzyskać zezwolenie na pokrywanie kosztów szkolenia ze środków obrotowych przedsiębiorstwa. Koszty szkolenia KZG w skali rocznej nie przekroczą sumy 20.000 zł. Zwiększenie wydajności pracy przez wyszkolonych absolwentów kursów pokryje z nadwyżką tę sumę.

mgr JAN MAJEWSKI
(Kraków)

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

W trosce o zdrowie i lepsze warunki pracy dla personelu przemysłu gastronomicznego, Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego wydał zarządzenie, mocą którego służba BHP musi być powoływana do opiniowania budowy i rozbudowy zakładów gastronomicznych i zakładów pomocniczych. Zarządzenie to będzie miało niewątpliwie duży wpływ na podniesienie stanu bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach, gdyż do tej pory służba BHP dowiadywała się o zamierzonym otwarciu zakładu wtedy, gdy on już normalnie pracował i, rzecz prosta, żadne zmiany w budowie nie mogły już być poczynione.

Żywiłowość otwierania zakładów gastronomicznych miała niewątpliwie wpływ na ich dość niski poziom w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy. Zapleczka na ogół we wszystkich zakładach były nieodpowiednie, ponieważ nie zawsze istniały możliwości ich poszerzenia. W wielu wypadkach ma jednak również miejsce niezrozumienie zagadnień żywienia zbiorowego przez miejscowe rady narodowe (jak np. w Białymstoku), które zamiast pomagać w rozbudowie zapleczy, hamowały pracę zakładów przez nieprzydzielanie odpowiednich pomieszczeń, lub opóźnianie terminów wydania nakazu, co pociągało za sobą wykonanie prac byle jak, a by tylko otworzyć zakład w przewidzianym terminie. W związku z tym nie uwzględniano wielu potrzeb przez zapomnienie, lub po prostu z powodu braku czasu.

Olsztyńskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne

Zakłady nasze, popularne już na terenie województwa olsztyńskiego i woj. białostockiego, powstały 1 stycznia 1951 r. Spuścizna, jaką zakłady te objęły po Spółdzielni Emerytów i inicjatywie prywatnej, była bardzo skromna bowiem do końca marca tegoż roku wynosiła 10 zakładów i dopiero drugi i trzeci kwartał przyniósł szybką ich rozbudowę. W chwili obecnej 38 placówek samodzielnych lub zorganizowanych w zespoły, w tym 9 restauracji w Olsztynie, Białymstoku, Augustowie, Elku, Braniewie, Ornećcu, Morągu, Iławie i Działdowie pracuje ku zadowoleniu podróżnych, a zwłaszcza licznie reprezentowanego świata pracy, dojeżdżającego z miejsc zamieszkania do warsztatów i biur.

Działalność młodej instytucji OKZG nie stała jeszcze w roku 1951 na właściwym poziomie, bowiem wskutek szybkiej ich rozbudowy wiele spraw potraktowano z konieczności powierzchownie. Musiano m. in. walczyć o właściwy dobór personelu, a zwłaszcza o kierownictwo placówek, o jego socjalistyczne i społeczne podejście do pracy i jej celu. Brak fachowego i często nieuświadomionego politycznie personelu, płynność elementu pracowniczego ustawicznie gonącego za lekką i do-

Drugą przeszkodą przy odpowiednim urządzaniu zapleczka była niezajomość wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy w przemyśle gastronomicznym przez personel inżynierjno-techniczny, który projektował przebudowę dawnych lub budowę nowych zakładów gastronomicznych i pomocniczych.

Obecnie sytuacja powinna ulec radykalnej zmianie. Personel inżynierjno-techniczny będzie współpracował ze służbą BHP nad budową i rozbudową zakładów, zapewni im lepsze zapleczka i dobre warunki pracy dla personelu. Służba BHP powinna zatem oddać całą swą wiedzę i doświadczenie na usługi personelu inżynierjno-technicznego.

W dalszym ciągu konieczna jest pomoc Rad Narodowych, które są współodpowiedzialne za pracę i działalność zakładów gastronomicznych, a w ciągu roku wspólnej pracy poznały ich potrzeby i zrozumiały znaczenie całości zagadnienia.

Jeżeli przedsiębiorstwa zastosują się do zarządzeń CZPG i władz nadrzędnych, dążących do polepszenia stanu BHP w zakładach gastronomicznych, a Rady Narodowe dopilnują wykonania słuźnych zarządzeń i postulatów przedsiębiorstw gastronomicznych, to nowopowstające zakłady będą odpowiadały wymaganiom bezpieczeństwa i higieny pracy, a ich personel da wtedy z siebie dużo więcej, aby powiększyć ilość i jakość posiłków.

ZBIGNIEW WYDERKO
Warszawa

brze płatną posadą, to były z zasady największe trudności tutejszego terenu. Poza tym mała świadomość klasowa, brak samokrytyki, nieumiejtność pracy zespołowej, brak współzawodnicstwa i racjonalizatorstwa oraz doświadczenia, nie sprzyjały i ze wszech miar utrudniały pracę. Stąd też i liczne skargi i narzekania personelu i kierownictwa, wygodne poprzestawanie na osiągniętych pozycjach, pełne skarg karty książki życzeń i zażaleń oraz zasłużona krytyka prasy.

Mimo jednak trudności, dzięki wytrwałości, energii i inicjatywie niektórych pracowników OKZG w terenie, dzięki zmianom dokonany w łonie samej dyrekcji, a zwłaszcza dzięki nowemu dyrektorowi ob. Piątkowskiemu, OKZG ucząc się na własnych błędach potrafiło osiągnąć właściwe pozycje i wypełniając plan w 122%, wysunąć się w skali ogólnokrajowej na jedno z czołowych miejsc. Przystawając sobie tempo i styl pracy socjalistycznej, OKZG po przeanalizowaniu błędów i uchybień ubiegłego roku, po przeanalizowaniu celu i zadań, jakie w Planie 6-letnim mają do spełnienia, nakreśliły na progę nowego roku na swoim terenowym odcinku ambitne zadanie, a mianowicie: a) usprawnić i po-

większą wydajność pracy; b) odmłodzić kadry, a przez ich ustawiczne szkolenie i wychowywanie oraz drogą awansu społecznego wysuwać śmiało na stanowiska czołowe zdolnych, młodych ludzi; c) oprzeć pracę głównie na siłach kobiecych; d) ustawicznie szkolić personel, a w naradach roboczych wzbudzać zainteresowanie życiem placówki, wyrażać poczucie wspólnej społecznej własności i współodpowiedzialności, zachęcać i brać udział we współzawodnictwie i racjonalizatorstwie; e) rozbudować sieć placówek o dalszych 50%; f) podnieść i przekroczyć plan obrotów o 50% w stosunku do ub. roku; g) powiększyć ilość restauracji o dalsze 50%; h) przekroczyć plan tuczu; i) zwalczać chwilowe trudności zdrowieniem, siłą ruchliwością i inicjatywą.

Tego rodzaju ambitne plany i zamierzenia podjęła załoga wraz z Radą Zakładową, ZMP i czynnikami partyjnymi w pełni świadomości, że są ogniwem w łańcuchu Palnu 6-letniego i mają do spełnienia swoją poważną rolę; że źle zmontowane i zespolone ogniwo powoduje rysy i pęknięcia, kwasy i zgrzyty na in-

nych odcinkach, że swoją ciężką pracą mają obsłużyć nie mniej a może i ciężiej pracującego robotnika.

Poza wymienionymi planami, w celu uczczenia 60-rocznicy urodzin Prezydenta Bolesława Bieruta oraz święta 1 Maja — załoga zakładów postanowiła: 1) podnieść estetykę placówek i zainicjować w tym kierunku współzawodnictwo międzyzakładowe; 2) zdwoić uprzejmość i sprawność personelu operatywnego, a w pierwszym rzędzie ekspedientek i kelnerów; 3) unikać skarg i zażaleń klientów oraz krytyki prasowej, a zasłużyć na pochwały i uznanie; 4) zwrócić jeszcze większą uwagę na oszczędną gospodarkę i zbiórkę odpadków użytkowych, których sprzedaż poza odpadkami przeznaczonymi dla tuczu trzody, ma dać 8.000 zł dochodu; 5) podnieść tucz trzody chlewnej o dalsze 50%; 6) poświęcić 3.600 roboczogodzin na odgruzowanie niszczonego przez wojnę obiektów, co da w sumie 4.680 zł oszczędności.

Wszystkie okręgi KZG oraz pokrewne zakłady gastronomiczne wzwane zostały do współzawodnictwa.

JEŻWIK

Trudności pracy dietetyczki

Przy zwiedzaniu placówek żywienia zbiorowego zainteresowała mnie rozbieżność w podawanych przez różne instytucje danych, dotyczących wartości odżywczych i energetycznych wydawanych produktów żywnościowych na jedną osobę. Przy bliższym poznaniu sprawy i omówieniu jej z kolegami okazało się, że rozbieżności polegają na: 1) wadliwym obliczaniu wartości, oraz 2) różnorodności tablic wg których obliczenia są wykonywane. Przeważnie zakłady żywienia zbiorowego (szpitale, domy czasowe), obliczają wartość odżywczą posiłku wg ilości produktów wydawanych ze składu, bez uwzględnienia ubytków powstałych przy czyszczeniu jarzyn, po odjęciu kości od mięsa lub ości od ryb. Ilość odpadków powstająca przy czyszczeniu ziemniaków wzrasta często w okresie wiosennym do 70%. W obliczaniu wartości odżywczych posiłków ważne jest obliczenie wartości odżywczej tej ilości produktu, która zostanie podana do spożycia konsumentowi.

Poniżej podaję jadłospis, w którym wartość odżywcza, wypisana pod każdym posiłkiem jest obliczona od ilości netto towaru, tj. po odliczeniu odpadków. Jadłospis ten stanowi podstawę do obliczeń dla magazynu, gdyż zawiera ilości produktów, które należy wydać ze składu na jedną osobę.

Śniadanie: Kawa 10 g, cukier 20 g, chleb 100 g, bułka 100 g, masło 15 g, mleko 250 g. Wartość odżywcza: kal. 839, białko 25,32, tłuszcze 23,97, węglowodany 130,78, wapń 338,45 mg. **Obiad:** Krupnik: kasza jęczmienna 30 g, włoszczyzna 60 g (wartość odżywcza obliczona w 50 g), smalec 10 g, chleb 50 g. Wartość odżywcza: kal. 323, białko 6,93,

tłuszcze 13,16, węglowodany 49,52, wapń 34,3. Gulasz z ziemniakami: mięso wieprzowe 50 g (wartość odżywcza obliczona w 35 g — ubytek 30%), mięso wołowe 50 g, (wartość odżywcza obliczona w 35 g), smalec

Gospodarstwa pomocnicze w Krakowskich Zakładach Gastronomicznych

Rząd Polski Ludowej, dbając o dobro mas pracujących i starając się zabezpieczyć należyte wyżywienie świata pracy, zmobilizował wszystkie możliwe środki, aby chwilowy niedobór mięsa, spowodowany zmniejszeniem się pogłowia trzody na skutek posuchy, jaka miała miejsce w ub. roku, jak najszybciej usunąć. Wyrazem tej troski Rządu jest uchwała 5-ciu ministrów o 2-letnim planie podniesienia pogłowia trzody chlewnej. Plan ten został zakreślony na dużą skalę i zobowiązał do prowadzenia tuczarni FWP, szpitale, prewentoria, stołówki oraz spółdzielcze i państwowe zakłady zbiorowego żywienia. Toteż dziś niemal wszystkie przedsiębiorstwa przystąpiły do tuczania trzody chlewnej wykorzystując w całej pełni odpadki kuchenne. Najszybciej do tej akcji przystąpiły Lubelskie Zakłady Gastronomiczne, dając w ten sposób dowód społeczno-politycznego wyrobienia załogi.

Również i Krakowskie Zakłady Gastronomiczne przystąpiły do wyszukania odpowiednich gospodarstw celem zwiększenia ilości trzody chlewnej. Wyszukanie odpowiedniego obiektu natrafiło jednak na bardzo duże trudności, ponieważ w woj. Krakowskim brak jest gospodarstw, które mogłyby być przystosowane do hodowli trzody. O wysiłku KZG

10 g, ziemniaki 500 g (wartość odżywcza obliczona w 350 g). Wartość odżywcza: kal. 597, białko 16,45, tłuszcze 33,70, węglowodany 56,70, wapń 35,0 mg. Buraki 220 g (wartość obliczona w 200 g), margaryna 10 g, mąka 5 g, cukier 3 g, kwasek mlekowy. Wartość odżywcza: kal. 187, białko 11,4, tłuszcze 8,75, węglowodany 35,00, wapń 66,63 mg. Kompot: jabłko 100 g, cukier 20 g. Wartość odżywcza: kal. 119, białko 0,3, tłuszcze —, węglowodany 29,48, wapń 4,2 mg. **Kolacja:** Herbata 0,25 g, cukier 20 g, chleb 150 g, masło 10 g, jaja (2 szt.) 100 g, mleko 250 g. Wartość odżywcza: kal. 836, białko 33,55, tłuszcze 30,70, węglowodany 106,48, wapń 338,7 mg. Wartość odżywcza wszystkich posiłków razem: kal. 2900, białko 93,65, tłuszcze 110,28, węglowodany 407,96, wapń 867,28 mg.

Tablice wartości odżywczych produktów nie podają wartości odżywczej kości, na których przygotowuje się wywary do zup. Nieścisłości w obliczaniu wartości odżywczych posiłków można łatwo uniknąć, jeżeli tablice wg których wykonywane są obliczenia będą zawierały omówienia dotyczące sposobu korzystania z nich. Ważną jest także sprawa wskazania przez odpowiednie czynniki jednego rodzaju tablic wartości odżywczych produktów spożywczych, które przeznaczone byłyby do użytku placówek żywienia zbiorowego.

MARIA MAJEWSKA
(Gdańsk)

niech świadczy fakt, że odpowiedzialni pracownicy tego przedsiębiorstwa dokonali w ciągu miesiąca 23 wizji lokalnych w terenie. Ostatecznie przejęto w dn. 31.X.51 od WOK Urzędu Bezp. Publ. gospodarstwo w Rżące, o powierzchni 39 ha wraz z zabudowaniami, w bezpłatną dzierżawę na lat 10 i przystąpiono natychmiast do remontu stajni i organizowania hodowli. Gospodarstwo to jednak nie było wystarczające i dlatego w dniu 2.I. br. wydzielano gospodarstwo w Korabnikach o powierzchni 29 ha, posiadające duże zabudowania. Poza tym wykorzystane będą również naturalne jary i potoczki do hodowli owiec, karpia i drobiu wodnego. Uruchomione będą również ogrody warzywne oraz hodowla kwiatów.

Gospodarstwa te dadzą KZG poważne korzyści poza hodowlą trzody, a mianowicie zakłady żywienia otrzymają nowalce, jarzyny, pieczarki, kwiaty. Transport wykorzystany będzie w 100%, gdyż pojazdy do gospodarstw będą zwozić z miasta odpadki, do miasta natomiast będą wywożone jarzyny, kwiaty oraz tuczniaki na ubój.

Wobec trudności napotykaných przy zakupie warchlaków została już uruchomiona własna chlewnia rozplodowa, w której obecnie znajduje

się już 30 rasowych loch i dwa rasowe knury. Zorganizowanie tej chlewni umożliwi całokształt niezależnie się od Centrali Mięsnej oraz wyeliminuje możliwość przeniesienia chorób zakaźnych przez skupywanie warchlaków od prywatnych hodowców.

W obu gospodarstwach rozpoczęto już prace przygotowawcze do akcji wiosennej. W najbliższym czasie, po otrzymaniu desek, założone zostaną inspekty.

Reasumując powyższe uwagi, stwierdzić należy, że pracownicy Krakowskich Zakładów Gastronomicznych, rozumiejąc doniosłość zagadnienia tuczu trzody dla gospodarki państwowej, włożyli maksimum wysiłku, aby osiągnąć jak najlepsze wyniki, które jednak w roku 1951 były skromne, bo dały zaledwie 42% wykonania planu tuczu. W roku 1952 pracownicy KZG podejmując wezwanie do współzawodnictwa, rzucone przez Lubelskie Zakłady, zobowiązują się: 1) plan tuczu na rok 1952 wykonać do końca czerwca br. w 250%, 2) uruchomić hodowlę drobiu w ilości co najmniej 1000 sztuk różnego gatunku oraz hodowlę królików i karpia.

Podejmując te zobowiązania pracownicy KZG wzywają jednocześnie wszystkie przedsiębiorstwa terenowe CZPG do podjęcia podobnych zobowiązań, aby w ten sposób zadokumentować wolę walki o lepsze jutro.

Dla wykonania podjętego zobowiązania potrzebna jest pomoc MHW w postaci zatwierdzenia warunków najmu pracowników dla gospodarstw hodowlano-warzywniczych. Dotychczasowy stan prowizoryczności, wyrażający się wypłacaniem zaliczek na pobory, które mają być ustalone w przyszłości, nie stwarza mobilizującej atmosfery wśród pracowników i w znacznym stopniu utrudnia pracę. Definitywne załatwienie tej sprawy w znacznym stopniu umożliwiłoby szybkie zrealizowanie podjętych zobowiązań, a tym samym przyczyniłoby się do przedterminowego wykonania Planu 6-letniego.

Niech to nasze zobowiązanie będzie wyrazem wkładu w budowę nowego życia, które kształtuje się w walce z wrogiem klasowym i elementami kułacko-spekulacyjnymi, w walce o wykonanie naszych gigantycznych planów gospodarczych, w walce z trudnościami wynikłymi z nienadążania rozwoju gospodarki rolnej za rozwojem przemysłowości naszego kraju.

Wielkie zadania jakie postawił przed nami Plan 6-letni wymagają wielkiego wkładu pracy, gdyż obok ogromnych osiągnięć stoją jeszcze większe zadania i poważniejsze trudności, które musimy przezwyciężyć.

Plan 6-letni to bitwa o pokój i o szczęśliwe życie narodu. W tej gigantycznej bitwie przewodzi mąsom pracującym Polska Zjednoczona Partia Robotnicza, przodująca awangarda Narodu Polskiego.

JAN MAKUCH

1500 obiadów dziennie

Zywienie zbiorowe podległe PSS obejmuje na terenie Gdańska, Oliwy i Wrzeszcza łącznie 42 punkty zamknięte. Do największych stołówek należą: Akademicka przy Politechnice Gdańskiej, zdolna wydać dziennie 1500 obiadów oraz stołówka w Szkole Pedagogicznej — 700 obiadów dziennie.

W wysokiej suterenie gmachu Politechniki mieszczą się: kuchnia główna, magazyny, chłodnie, windy, maszyny do zmywania maszyn oraz pomieszczenia administracji stołówek. Prowadzenie stołówki akademickiej nie jest rzeczą prostą. Studenci muszą zjeść w porę, dobrze, płacąc za obiad z trzech dań tylko 2 zł 40 gr, co pokrywa jedynie koszt produktów (koszty administracyjne i transportu pokrywa MHW w rozrachunku z Min. Szkół Wyższych).

Potrawy w stołówce są przyrządzane w czystych, lśniących kotłach pod ciśnieniem i doprawiane wprawną ręką kucharza ob. Kazimierza Chomiczkiego i jego pomocnicy, przewodnicy pracy ob. Ireny Kotalskiej. Dziś jest zupa grochowa, na drugie dorsz marynowany z ziemniakami i kapustą (nie jadamy takiego w zakładach warszawskich). Brak deseru. Kucharz tłumaczy to wysoką ceną dwóch pierwszych dań. Zasadniczo jednak deser bywa, najczęściej kompot. Na dzień następny jadłospis zapowiada zupę jarzynową ze śmietaną, 1½ jaja w sosie chrzanowym i kompot. Porcje są na ogół wystarczające, zresztą studenci posiadający większe apetyty mogą dostawać dodatkowe bezpłatne porcje zupy, ziemniaków i jarzyny.

Nad układaniem jadłospisów i przyrządzaniem potraw czuwa akademicki komitet stołowy, którego przedstawiciele codziennie próbują i oceniają posiłki. Przeglądamy książkę życzeń i zażeń. Uwagi o obiadach w 99% są pozytywne.

Pracę w kuchni ułatwia w dużym stopniu zmechanizowanie urządzeń, mamy więc tutaj elektryczne obieraczki do ziemniaków i jarzyn, maszyny do mielenia mięsa i ryb. Obsługa kuchni składa się z 21 osób, w tym tylko 4 mężczyzn, jest więc to wybitnie „kobiece” gospodarstwo. obiady są wydawane od 12,30 do 14 i opłacane przez wykupienie kart miesięcznych, lub dwutygodniowych. Przed chwilą ukończono tu wydawanie obiadów, jest więc trochę brudno. Sprzątaczkami myją stoły. Stoły te najwyraźniej „kończą się”. O ile PSS nie przeprowadzi remontu sprzętu, to niedługo studenci nie będą mieli na czym usiąść i przy czym zjeść obiadu. Remont i uzupełnienie sprzętu winny nastąpić bardzo szybko. Z dwóch dużych okien, którymi wydaje się porcje, jedno jest nieczynne, gdyż druga sala jest chwilowo zajęta. Tu zdaje się leży przyczyna twórczenia się zatorów, z których są niezadowoleni studenci. Druga przyczyna — to zwyczaj masowego przychodzenia na obiady o godzinie 13,30.

W sali jadalnej mieszczą się dwa bufety. Jeden z papierosami i piwem (dłaczego drogie piwo butelkowe, a nie z beczki), którego obrót dzienny wynosi kilkaset złotych, podlega stołówce i jego zysk wpływa do kasy stołówki na poprawę jakości wyżywienia. Drugi bufet, gdzie nabyć można mleko, pieczywo, ciastka i wędliny i którego obrót dzienny waha się od trzech do czterech tysięcy dziennie, podlega PSS i zarobki z tego bufetu omijając kasę stołówki, wpływają do kasy PSS. Dlaczego tak jest, dlaczego ten dość poważny zysk nie mógłby dopomóc w poprawie jakości wyżywienia młodzieży. Ktoś tu czegoś nie dopatrzył i trzeba by szybko uchybienia nadrobić.

PSS uruchomiła dużą tuczarnię trzody chlewniej, wykorzystując odpadki pokonsumpcyjne. Stołówka otrzyma z tej tuczarni dwa razy do roku po 20 świń wagi ok. 150 kg każda. Już pierwszego czerwca pojedzie do kotła pierwsza partia mięsa ze sztuk wykarmionych na odpadkach stołówki. Będzie to niewątpliwie stanowić dużą poprawę wyżywienia, zwłaszcza w zakresie puli mięsnej.

A z tym mięsem przydzielanym stołówce, zwłaszcza z jego jakością nie jest dobrze. O ile na bon mięsno-tłuszczowy każdy obywatel dostaje należny mu właściwy kawałek mięsa, o tyle na studenckie bony, oddawane do stołówki, przydzielane są łby, ogony, nóżki itp. Studenci nie są zadowoleni z takiego stanu rzeczy i o ile nie ulegnie on zmianie, będą sami odbierać mięso indywidualnie i oddawać je do kotła. Przecież studentowi, który pracuje intensywnie, który jest wiele godzin zajęty na wykładach i w pracowniach, który uczy się gorliwie, aby w oznaczonym terminie zdać egzamin, należy dać odpowiedni posiłek. Takie jest zdanie kierownika stołówki i takie również jest zdanie delegata Ministerstwa Szkół Wyższych. Przed zarządkiem stołówki stoi zatem piękne zadanie uregulowania tych spraw, jak również i uregulowanie sprawy ob. Stanisławy Mroczynskiej. Pracownica ta za ofiarą i sumienną pracą w roku 1951 została w drodze awansu społecznego przesunięta na stanowisko pracownika umysłowego w zarządzie stołówki. Mimo nienaganej dalszej pracy otrzymała wyświadczenie z PSS rzekomo z uwagi na brak etatu (etat był zajęty dla pracownika związku). Sądzymy, że krzywdą ob. Mroczynskiej zostanie naprawiona, gdyż sprawą jej zainteresował się tow. Leon Binas, sekretarz Podstawowej Org. Partyjnej PSS. Pracownik fizyczny, który dzięki dobremu wynikowi pracy wszedł na zasłużoną drogę awansu społecznego, nie powinien utracić zdobytej pozycji.

JADWIGA KIMACZYŃSKA
Warszawa

Praca w Chorzowie

Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne znajdują się obecnie na jak najlepszej drodze rozwoju. Trudności organizacyjno - personalne istniejące w pierwszych latach istnienia zakładów zostały ostatecznie pokonane i od sierpnia ub. r. po zmianie dyrekcji nastąpił zdecydowany zwrot na lepsze. Wyraża się to przede wszystkim w przekraczaniu miesięcznych planów. Gdy w czerwcu ub. roku plan wykonany był zaledwie w 72%, to w sierpniu po raz pierwszy wykonano go w 100%, a w listopadzie i grudniu w 109%. Jednocześnie wzrasta rentowność przedsiębiorstw, notuje się poważne osiągnięcia na odcinku akumulacji, wzrasta świadomość wśród pracowników, co wyraża się w coraz lepszej ich pracy. Świadczy to o tym, że Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne weszły na właściwą drogę pracy.

Załoga ChZG idąc śladem górników, hutników, metalowców, włóknarzy i innych pracowników naszej gospodarki narodowej, podjęła apel „Pafawagu“ i zobowiązania ku czci 60-rocznicy urodzin Prezydenta Bolesława Bieruta i święta I Maja. Zobowiązania te wyrażają się sumą 79.760 zł i są konsekwentnie realizowane.

W związku z miesiącem czystości ChZG zainicjowały konkurs estetyki i czystości w skali województwa katowickiego. Konkurs ten przyczyni się niewątpliwie do podniesienia estetyki i czystości we wszystkich

placówkach żywienia zbiorowego w woj. katowickim. Odbyła się w tej sprawie specjalna konferencja w Chorzowie, dokonano wyboru komisji konkursowych i opracowano punktację kwalifikacyjną. W skład woj. komisji konkursowej weszli przedstawiciele MK PZPR, MO, Wydz. Zdrowia, Pow. i Miejskich Rad Narodowych, Straży Ogniowej CZPG oraz poszczególnych zakładów gastronomicznych z całego województwa. Komisja objeżdżać będzie poszczególne przedsiębiorstwa i ustalać wyniki konkursu. Klasyfikacja odbywać się będzie na podstawie następujących danych: estetyka sal konsumpcyjnych, bufetu i zaplecza; społeczne podejście pracowników obsługi do konsumenta, osobisty wygląd i czystość personelu; wystawy; jakość produkcji, uwagi w książce zażaleń, umiejętność układania jadłospisów. Zakłady które otrzymają największą ilość punktów otrzymają nagrody pieniężne i dyplomy.

Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne uruchomiły w dniu 15.IV.52 w centrum miasta Chorzowa 35-ty swój zakład żywienia zbiorowego pod nazwą „Związkowiec“. Jest to restauracja II klasy, jedna z najbardziej nowoczesnych placówek na terenie przedsiębiorstwa. Lokal został gruntownie wyremontowany. Dokonano w nim koniecznych adaptacji i wyposażono w takie urządzenia gospodarze jak obieralnia, zmywalnia, magazyn podręczny itp. Kuchnia została również całkowicie

przebudowana. Ściany w kuchni i pomieszczeniach gospodarczych pomalowano na olejno, co stwarza dobre warunki higieniczne, gdyż można je często zmywać gorącą wodą. Sale konsumpcyjne utrzymane są w jasnych, miłych dla oka kolorach. Stoły obite ceratą i przykryte obrusami. Lambrekiny i firanki w oknach oraz wyfroterowany parkiet pokryty chodnikami są dopełnieniem estetycznego i celowego urządzenia wnętrza.

Osiągnięcia Chorzowskich Zakładów są istotne. Nie znaczy to jednak, że wszystko już jest w porządku, że poszczególne placówki pracują bez zarzutu, że tu i owdzie nie ma braków i rażących nieraz niedociągnięć. Są jeszcze braki, są usterki i niedociągnięcia, które należy usunąć. Osiągnięcia pozytywne nie mogą uspić czujności kierownictwa Zakładów, lecz przeciwnie zaostrzyć ją, aby przez stałą, systematyczną kontrolę usuwać błędy i likwidować radykalnie wszystkie objawy złej woli, nieudolności, lekkomyślności i nieuczciwości personelu. Do socjalistycznej świadomości wśród załogi ChZG przyczyni się niewątpliwie Rada Zakładowa (dla pracowników operacyjnych) i Rada Miejsca (dla pracowników administracji) — powołane ostatnio na walnych zebraniach załogi. Obie rady opracowały ścisły plan działania, zmierzający do szerokiej akcji uświadamiającej wśród wszystkich pracowników zakładów.

M. SZKONTER

(Chorzów)

W KILKU ZDANIACH



Wykonanie planu za marzec 1952 r. Plan obrotu za marzec wykonany został w 102,25%. Nie wyko-

nały planu obrotu województwa: Bydgoszcz, Poznań, Lublin, Wrocław i Opole. Porównując osiągnięcia marca z wynikami lutego należy zaznaczyć małą poprawę. Przeciętny obrót na 1 zakład wzrósł o ok. 9%. Poprawiła się również nieco struktura obrotów, gdyż udział produkcji własnej w stosunku do obrotów ogólnych wzrósł do 23% (w lutym 22,42%). Wzrosła również wydajność pracy.

Wykonanie planu I kwartału 1952 r. Plan obrotu za I kwartał br. wykonany został w 101,37%. Nie wykonały planu woj.: Lublin, Bydgoszcz, Opole, Wrocław, Olsztyn, Zielona Góra.

Wskaźnik wzrostu obrotów. Obroty za I kwartał 1952 r. w porównaniu do I kwartału 1951 r. wykazują wzrost w skali ogólnokrajowej o 26,62%, przy czym największy wskaźnik wzrostu wykazują: Białystok, Katowice, Koszalin, Poznań, Łódź, Kielce. Spadek obrotów zanotowano tylko w woj. olsztyńskim.

Produkcja własna. W I kwartale 1952 r. obroty produkcją własną wynoszą 21,99% w stosunku do obrotu ogólnego. W porównaniu z I kwarta-

łem ub. roku — wzrost o 2,02%. Największy udział obrotów produkcją własną wykazują: Warszawa, Łódź, Poznań; najniższe: Rzeszów, Białystok. Spadek obrotów w porównaniu do I kwartału ub. r. zanotowano w Lublinie, Gdańsku i Koszalinie.

Obroty wódką. Udział obrotów wódką wynosi w I kwartale br. 26,44%. Najniższy obrót wykazują Białystok, Olsztyn, Gdańsk i Szczecin. Najwyższy — Katowice, Poznań i Zielona Góra.

Wydajność na 1 pracownika. W I kwartale br. wydajność miesięczna na 1 pracownika wynosi w skali ogólnej zł. 6.464, przy czym największą wydajność wykazuje Białystok, Rzeszów i Lublin, co tłumaczy się dużą ilością bufetów w tych województwach. Najniższą wydajność notujemy w województwach Gdańsk, Katowice, Łódź, Poznań.

Hodowla trzody. Na koniec I kwartału br. zanotowano stan tuczu — 2.430 szt. W ciągu marca zakupiono 210 sztuk, ubito 103 sztuki, padło 17 sztuk. Największy przyrost w marcu zanotowano w woj. Kielce, Bydgoszcz, Poznań. Spadek tuczu wykazują woj. Katowice i Kraków.

Współzawodnictwo okręgu Kielce. Pracownicy PZGS Busko, Jędrzejów, Końskie, Kazimierza Wielka, Kielce i Włoszczowa, zebrani na naradzie roboczej z okazji Święta Pracy, wezwali PZGS Radom, Opoczno, Kozienice, Starachowice, Ostrowiec i

Sandomierz do współzawodnictwa o wykonanie planu rocznego w 106%, o zwiększenie tuczu trzody chlewnej o 50% i do dokładnego oraz terminowego nadsyłania sprawozdań.



Otwarcie restauracji „Stolica“ w Warszawie. W dniu 18 kwietnia br. uruchomiona została na szóstym piętrze gmachu CDT w Warszawie największa i najnowocześniejsza w kraju restauracja-bar „Stolica“.

Nowy lokal będzie mógł obsłużyć pięć tysięcy konsumentów dziennie.

Wyszkolony personel „Stolicy“ liczy 180 osób. Zainstalowane urządzenia klimatyzacyjne utrzymują odpowiednią temperaturę na sali restauracyjnej i w pomieszczeniach kuchennych. Kuchnie i magazyny wyposażone są w najnowszy sprzęt techniczny. Oddanie do użytku ludności pracującej Warszawy nowej placówki gastronomicznej jest wynikiem realizacji zobowiązań załogi budowlanej i pracowników Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego.

Krakowskie Zakłady Gastronomiczne na pierwszym miejscu. W świetlicy Młodzieżowego Domu Kultury w Krakowie odbyło się wręczenie Krakowskim Zakładom Gastronomicznym proporcja przechodniego, ufundowanego przez Ministerstwo

Handlu Wewnętrznego i Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego dla najlepszego przedsiębiorstwa w Polsce. Na zdobycie pierwszego miejsca złożyło się między innymi: przekroczenie planu tuczu, wysokie wykonanie planu obrotu, przekroczenie planu produkcji własnej i wysoki stosunek produkcji własnej do obrotów oraz duża wydajność pracy. Podczas uroczystości wpływały do prezydium meldunki o podjęciu zobowiązań zespołowych wartości 560,000 zł. Prócz tego pracownicy „Grand Hotelu“ złożyli zobowiązanie dotyczące ulepszenia organizacji pracy przez wprowadzenie systemu in. Kowalowa wzywające równocześnie do podejmowania podobnych zobowiązań wszystkie przedsiębiorstwa gastronomiczne w Polsce.

PZG prowadzą narady z konsumentami. Poznańskie Zakłady Gastronomiczne dążąc do usprawnienia działalności swoich placówek żywienia zbiorowego prowadzą od dłuższego czasu wzorowo zorganizowane kwartalne narady z konsumentami. Uwagi i życzenia konsumentów dyskutowane podczas narad stanowią cenny materiał dla Dyrekcji PZG w jej staraniach o jak najlepszą organizację pracy zakładów. Na uznanie zasługują fakt, że na ostatnich trzech naradach na ogół podkreślano dobrą jakość potraw oraz sprawność i uprzejmość obsługi.

Przygotowania do sezonu turystycznego. W związku z nadchodzącym sezonem turystycznym — Gdańskie Zakłady Gastronomiczne przystąpiły wspólnie z „Orbisem“ i PTTK do rozpatrzenia zagadnienia wyżywienia uczestników masowych wycieczek nadmorskich. Ustalono, że specjalne zakłady będą żywiły wycieczkowiczów. W Gdańsku będzie 15 takich zakładów. Dyrekcja GZG przeanalizowała już gruntownie wszelkie potrzeby swoich placówek by sprawnie wywiązać się ze swoich zadań w letnim sezonie wczasowym i wycieczkowym. Przede wszystkim, po zeszłorocznych doświadczeniach, postarano się o wykwalifikowane siły kucharskie i odpowiednią obsługę kuchni i sal konsumpcyjnych. Kilka nowych restauracji otrzyma Gdynia i Sopot. Plan obsługi turystów przewiduje również otwarcie lokali gastronomicznych na Helu i w Jastarni. Na plażach w Gdyni, Sopocie, Jelitkowie, Brzeźnie i na Stogach otwarte zostaną dobrze zaopatrzone bufety.



Gwarantowane przydziały żywności. W myśl instrukcji MHW i CRZZ każdy wczasowicz w ciągu dwutygodniowego pobytu

na wczasach otrzyma (bez obowiązku oddawania bonów tłuszczowych) 2,3 kg mięsa i przetworów mięsnych oraz ok. 1 kg różnych tłuszczów. Poza tym wczasowicz otrzymać będzie dziennie 45 dkg pieczywa, pół litra mleka, 0,5 kg warzyw, 0,5 kg ziemniaków, cukier, śmietanę, ser itp. Instrukcja gwarantuje stałe i jednakowe przydziały dla wszystkich domów wczasów.

Przodujący ośrodek FWP — Wisła przeszedł w roku bieżącym na racjonalną hodowlę trzody chlewnej, używając niemal wyłącznie karmy darmowej w postaci odpadków kuchennych. Projektuje się jeszcze w tym roku wybudowanie wzorowej chlewni zarodowej i oprzeć hodowlę o własny przychówek prosiąt. Tak prowadzona hodowla pokryje do 20% ogólnego spożycia mięsa w OW Wiśle. Obok hodowli Wisła powzięła zobowiązanie wyhodowania w roku bieżącym 1500 królików oraz prowadzenia na dużą skalę własnej uprawy warzyw. W ośrodku tym powstanie wielka centralna cieplarnia, która będzie mogła dostarczyć jarzyn i przypraw kuchennych w okresie zimowym. Podobnie rozwija się gospodarka rolno - hodowlana i w innych ośrodkach wypoczynkowych, które czynią przygotowania aby móc zaspokoić potrzeby kuchni w dziedzinie jarzyn z własnych ogródków.

Kurs dietetyczny w Krynicy. Wczasy profilaktyczne prowadzone m. in. w Krynicy, Polanicy, Żegiestowie, Kudowie i Dusznikach wymagają specjalnie przeszkolonego personelu kuchennego. Szkolenie kucharek i administratorów domów dietetycznych odbywa się w Krynicy, w trzech wzorowych domach dietetycznych, gdzie personel zdobywa wiedzę praktyczną i teoretyczną z zakresu dietetyki. Program kursów przewiduje poza tym zagadnienia polityczno-wychowawcze, które podnoszą poziom uświadomienia ideologicznego personelu FWP. Wykłady z zakresu dietetyki przeprowadzają lekarze, omawiając podział składników spożywczych, normy obowiązujące w domach wczasowych, choroby przewodu pokarmowego, dróg moczowych, serca i naczyń krwionośnych oraz choroby przemiany materii. Wiadomości z zakresu organizacji pracy w domu dietetycznym dopełniają programu. Kurs trwa 2 miesiące i obejmuje 432 godziny zajęć teoretycznych i praktycznych.

Wczasy turystyczne są jedną z najbardziej atrakcyjnych form wczasów pracowniczych. Uczestnicy takich wczasów otrzymują normalne świadczenia a więc zakwaterowanie, które ma miejsce w kilku domach na szlaku, wyżywienie i bezpłatny przejazd do miejsca gdzie rozpoczyna się trasa wczasów, z możliwością powrotu po jej ukończeniu, również bezpłatnie z ostatniego etapu trasy. W roku bieżącym zorganizowano wczasy turystyczne na dwóch najbardziej atrakcyjnych szlakach — nadmorskim i podgórskim.

Wczasy na morzu rozpoczynają się z dniem 23 czerwca. Uczestnicy tych wczasów będą zaokrętowani na przeciąg 7 dni (opłacając 14 dni) na statku „Panna Wodna“, który spełniać będzie rolę domu wczasowego, a którego trasa biegnie wzdłuż wybrzeża na szlaku Gdynia — Ustka — Gdynia.

Uczestnicy wczasów na morzu mają zapewnione rozrywki kulturalne, jak koncerty, zwiedzanie portów itp.

Na statku „Bałtyk“. Analogicznie do wczasów morskich FWP zorganizował wczasy na statku „Bałtyk“ na trasie Warszawa — Gdańsk lub odwrotnie. Wczasy te trwają również 7 dni (przy opłacie za 14 dni). Główne atrakcje turystyczne to zwiedzanie szeregu pięknych starych miast, jak Płock, Włocławek, Toruń, Chełmno itd.



Narada wytwórcza.

W maju r.b. odbyła się kolejna narada wytwórcza aktywów CZ KZG z dyrektorami przedsiębiorstw terenowych. Tematem narady była realizacja planu gospodarczego I półrocza 1952 r. oraz omówienie niedociągnięć gospodarki finansowej. W czasie narady stwierdzono, że plan obrotu za I kwartał został wykonany, przy jednoczesnym zakończeniu realizacji planu sieci. Stopień wykonania zadań przez poszczególne okręgi nie jest jeszcze zadowalający i ogólnie powiedzieć można, iż zaledwie 35% przedsiębiorstw wykonało i przekroczyło swoje zadania, dzięki czemu został wykonany plan ogólny. Wykonanie planu nie stanowi zatem w tym wypadku obrazu pełnych możliwości przedsiębiorstw KZG, które w okresie I kwartału wykazały szereg niedociągnięć w dziedzinie należytej mobilizacji terenu, kontroli realizacji planu oraz zaopatrzenia.

Znając błędy pracy I kwartału oraz bojowe zadania gospodarcze postawione na II kwartał, Centralny Zarząd KZG zlecił wszystkim przedsiębiorstwom: a) zapoznanie wszystkich pracowników z gospodarczą i polityczną treścią planów; b) spowodowanie stałej i wnikliwej kontroli wykonania planów; c) otoczenie specjalną opieką placówek terenowych organizacyjnie słabszych; d) utrzymanie stałego nadzoru nad jakościowym i ilościowym zaopatrzeniem zakładów; e) wykorzystanie w pełni sezonu letniego przez rozwój sprzedaży peronowej i rozwój produkcji lodów.

Peronowa rozprzedaż lodów. Kolejowe Zakłady Gastronomiczne otrzymały z importu maszyny elektryczne do masowej produkcji lodów. Maszyna taka zamraża w przeciągu 6 godzin 300 litrów masy lodowej. Przy zastosowaniu niewielkich ulepszeń metodą gospodarczą, otrzymuje się lody „pingwiny“. Jest to forma lodów trwalszych i higienicznie opakowanych, nadających się specjalnie do rozprzedaży peronowej. Starannie przemyślane rozmieszczenie tych maszyn na placówkach położonych wzdłuż najbardziej uczęszczanych linii kolejowych, usprawni zaopatrzenie konsumentów w dostateczną ilość tego, tak poszukiwanego w okresie upałów letnich, artykułu.

Zakłady pomocnicze. W trosce o lepsze zaopatrzenie bufetów kolejowych przedsiębiorstwa terenowe KZG uruchamiają w miarę możliwości lokalowych w podległych sobie placówkach, działy pomocnicze — główne wytwórnie ciastek lub

pączków. Dzienna produkcja ciastek w niektórych zakładach, jak np. w Krakowie lub Bydgoszczy wynosi do 5000 sztuk dziennie. Zakłady pomocnicze na placówkach tzw. pączkarnie produkują ok. 1000 szt. pączków dziennie. W chwili obecnej mamy czynnych kilkanaście pączkarni, dzięki czemu bufety zaopatrzone są zawsze w świeże, najlepszej jakości wyroby, których cena nie przekracza cen wyznaczonych przez terenowe biura rad narodowych.



Przygotowania na sezon letni. Zakłady gastronomiczne „Orbis” w odpowiedzi na akcję MHW

co do rozszerzenia ilości miejsc konsumcyjnych na sezon letni, przeanalizowały swoje możliwości w tej dziedzinie i zdołały uzyskać dodatkowo 968 miejsc, z czego 168 w Warszawie, 50 we Wrocławiu, 50 w Giżycku i 700 w Sopocie.

Zobowiązania dla uczczenia 60-lecia urodzin Prezydenta Bieruta. Przedsiębiorstwo Wagonów Restauracyjnych „Orbis” powzięło zobowiązanie wykonania planu rocznego obrotów w ciągu 11 miesięcy. Jako dodatkowe zobowiązanie — urzędzona zostanie w terminie od 1 maja do 1 czerwca garmazernia w Szcześliwicach dla wszystkich wagonów restauracyjnych, która dostarczać będzie do wagonów półfabrykaty i fabrykaty.



Najlepsze osiągnięcia w współzawodnictwie.

Za uzyskanie najlepszych wyników we współzawodnictwie pracy nagrodzeni zostali m. in. ob. ob.: L. Kulińska, kucharka PSS w Chełmie Lubelskim, L. Benkowska, pomoc kuch. z PSS w Kartuzach, St. Kozłowski, kucharz z PSS w Łomży,

Woźniak, kucharka PSS we Wrześni, A. Łasek kucharka z PSS w Bytomiu.

Wyróżnienia za akcję tuczu trzody chlewnej. Pracownikom wyróżniającym się w pracy w tej dziedzinie przyznano nagrody pieniężne w łącznej wysokości 9.900 zł. M. in. nagrody otrzymali ob. ob.: Rosiak PSS Główno, J. Juszkiewicz PSS Końskie, 4-osobowy zespół z PSS Biała Podlaska, 3-osobowy zespół PSS Toruń, 2-osobowy zespół PSS Szubin, M. Piekarski PSS Grudziądz, 3-osobowy zespół PSS Mogilno, T. Rutkowski PSS Rypin, B. Gładysz PSS Myśliborz, K. Pękała PSS Goleniów, Cz. Kiszka PSS Łobez, W. Olejnik PSS Nowogard, 2-osobowy zespół PSS Prudnik, Z. Kobiernicki PSS Cieszyń, Fl. Maszka PSS Lubliniec, St. Głębki PSS Bytom, P. Michaluszek PSS Chrzanów, M. Bronowska PSS Jarosław, J. Gawryś PSS Nisko, Kl. Janowska PSS Kartuzy. W okręgu poznańskim nagrodzono 10 pracowników zatrudnionych przy tuczu, łączną sumą 3.000 zł.

Narada poznańska. Na naradzie, która odbyła się w dn. 16 kwietnia br. w Poznaniu, dokonano podsumowania i krytycznej oceny całorocznej pracy aparatu żywienia zbiorowego spółdzielni spożywców okr. poznańskiego. W naradzie uczestniczyli resortowi członkowie zarządów i kierownicy działów (sekcji) zbiorowego żywienia. Złożono szereg sprawozdań które uczestnikom narady dały pogląd na całokształt rocznej pracy swego okręgu i które stanowiły materiał do szerokiej dyskusji. Wypowiedzi dyskutantów nacechowane były troską o jak najlepsze wykonanie zadań stojących przed spółdzielniemi w dziedzinie żywienia zbiorowego. Stwierdzono, że plan produkcji i obrotu w skali okręgu wykonano w I kwartale br. w 102%. Najwyższe przekroczenie planu uzyskały PSS Mosina, Środa,

Gostyń, Wapno i Września. Niektóre spółdzielnie wykazały w tym okresie bardzo niski wskaźnik wykonania planu obrotu, jak np. PSS Grodzisk Wlkp, Piła i Zbąszyń. Narada wykazała także niedostateczną mobilizację spółdzielni okręgu poznańskiego do walki o obniżkę kosztów i wykonanie planu akumulacji. Podsumowując obrady, kierownik Działu Żywienia Zbiorowego Centrali ob. M. Niczman omówił m. in. środki i metody walki o realizację kluczowych zagadnień w roku bieżącym, tj. o podniesienie poziomu zakładów i jakości ich pracy, przy równoczesnej dalszej walce o obniżkę kosztów własnych. Naradę zakończył ob. Wł. Litewka, dyrektor okręgu, wzywając spółdzielnie do pełnej mobilizacji sił, celem usunięcia istniejących jeszcze niedociągnięć w pracy.

Co daje tucz trzody chlewnej? Najlepszą odpowiedzią na to pytanie jest pismo PSS w Bielawie do Wydz. Handlu Prez. Pow. Rady Narodowej w Dzierżoniowie, w którym czytamy: „W związku ze znacznym rozszerzeniem stanu tuczu trzody chlewnej przy spółdzielni, jesteśmy obecnie w możności całkowicie pokrywać zapotrzebowanie na mięso i tłuszcz zwierzęcy własnej stołówki, wobec czego rezygnujemy z przydziałów tych artykułów”. Treść pisma wskazuje wyraźnie jak bardzo wydatnie wpływa własna hodowla świń na poprawę zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w mięso i tłuszcz.

Echa Akademii 1-majowej. Na uroczystej akademii pracowników centrali i oddziału okręgowego ZSS w Warszawie nagrodzony został w ramach współzawodnictwa m. in. zespół pracowniczek Sekcji Technologicznej Działu Zbiorowego Żywienia ZSS. Koleżanki St. Zielińska, M. Malewska, M. Walens, H. Trojszkiewicz i Al. Wołkowska otrzymały cenne nagrody książkowe.

Głosy prasy

Przeprowadzona w kwietniu w skali ogólnopolskiej akcja pod nazwą „miesiąc czystości” ujawniła i w pionach żywienia zbiorowego bardzo dużo zaniedbań i karygodne lekceważenie przepisów sanitarno - higienicznych. Mamy przed sobą sporą paczkę wycinków prasowych z których przytaczamy najbardziej charakterystyczne uwagi krytyczne.

„Trybuna Ludu” w notatce: „Zaledwie kilka dni czynna, a już brudny” pisze, że inspekcja przeprowadzona w uruchomionej niedawno restauracji i kawiarni „Stolica” w gmachu CDT w Warszawie stwierdziła, że stoły kuchenne i podłogi we wszystkich pomieszczeniach gospodarskich tego lokalu są nieumyte, personel kuchenny pracuje w brudnych fartuchach, ubrania pracowników z braku szatni przechowywane są w pomieszczeniach chłodniczych w kuchni. W obieralni jarzyn zatkane są ścieki. Większość pracowników zatrudniona jest bez badań lekarskich. Nielepiej wygląda sprawa w kawiarni WZG w gmachu CDT na antresoli. Nawiasem mówiąc lokal „Stolica” został uruchomiony bez udziału władz sanitarnych.

Dziennik apeluje do Ministerstwa Handlu Wewnętrznego aby wkroczyło energicznie w te sprawy i spowodowało jak najszybsze oddanie do użytku niezbędnych urządzeń oraz pouczyło zainteresowane in-

stytucje o obowiązujących przepisach sanitarnych. Nie wątpimy, że niedociągnięcia zauważone w „Stolicy” zostaną usunięte i lokal ten będzie naprawdę jednym z najbardziej wzorowych zakładów gastronomicznych w Warszawie.

Ten sam dziennik w artykule: „Odprawy i instrukcje nie zastąpią porządku i czystości” reasumując wyniki „miesiąca czystości” stwierdza z przykrością, że akcja w stolicy nie została należycie przeprowadzona. Zupełnie zlekceważyły sprawę miesiąca czystości kierownictwa zakładów żywienia zbiorowego.

„Życie Warszawskie” w artykule: „Wiele gospód i stołówek nie pamięta o higienie i czystości” przytacza szereg faktów na dowód, że warszawskie zakłady żywienia zbiorowego — pozostawiają pod względem czystości jeszcze wiele do życzenia.

Przeprowadzone ostatnio przez stację sanitarno - epidemiologiczną liczne kontrole wykazały, że kierownictwa wielu tych placówek lekceważą nawet najbardziej prymitywne przepisy higieny.

„Gazeta Poznańska” podobnie jak czołowe dzienniki stołeczne, w związku z „miesiącem czystości” podaje ostrej krytyce warunki sanitarno - higieniczne w lokalach gastronomicznych. Dokonana ostatnio kontrola zakładów żywienia zbiorowego w Poznaniu wy-

kazała, że PZG nie interesują się istniejącymi w podlegających im placówkach warunkami sanitarnymi i higienicznymi. Na przykład Gospoda Nr 34 przy ul. Niezłomnych. Stan jej urąga podstawowym wymogom sanitarno - higienicznym. Kuchnia gospody graniczy bezpośrednio z obieralnią jarzyn i zmywalnią. Mięso, jarzyny przechowywane są w szatni! Podłoga gospody od roku chyba nie była jeszcze czyszczona. Kąty zalegają sterty śmieci. W ustępach dla pracowników brak ręczników i mydła. Szatnia dla personelu przypomina rupieciarnię. Podłoga szatni zawałona starym obuwem, kaloszami, które pokrywa gruba warstwa kurzu i śmieci. Gospoda Nr 39 przy ul. Roosevelta. Magazyn w piwnicy. W bezpośrednim jego sąsiedztwie znajduje się pomieszczenie w którym stoją naczynia z pomyjami, odpadkami kuchennymi i obierzynami. Obieralnia ziemniaków połączona bezpośrednio z salą jadalną. Biuro gospody przy bufecie za przepierzeniem.

„**Dziennik Zachodni**“ stwierdza, że Bytomskie Zakłady Gastronomiczne mają duże kłopoty z uporządkowaniem zapleczy przy niektórych placówkach żywienia zbiorowego. Zarząd Oczyszczania Miasta lekceważy sobie tę sprawę i nie przychodzi z pomocą. Przykład niedbalstwa i brudu stanowi podwórce domu przy ul. Żołnierza Polskiego, w którym jak na ironię mieści się jadalnia „Zdrowie“.

„**Kurier Szczeciński**“ w artykule: „Jest już znacznie lepiej“ krytycznie opisuje wygląd zakładu SZG „Akwarium“: „Sala ponura, ściany odrapanie i brudne, zapuszczone akwaria z mętną wodą, obrusy na stołach pomięte, brak serwetek. Jadłospis ubogi, w kuchni potrzaskana płyta, szatnia brudna“. Ten sam dziennik piętnuje brudy w placówkach żywienia zbiorowego w Świnoujściu i Międzyzdrojach.

„**Echo Krakowskie**“ w felietonie: „Papieros na deser“ opisuje karygodny fakt: w restauracji „Hawelka“ konsument znalazł w zupie ogórkowej niedopalony papieros. W „**Nowinach Przemyskich**“ czytamy, że w „Barze Turystycznym“ w Przemysłu, personel nie myje szklanek po wypitym piwie, lecz napełnia

je na nowo bez względu na to, że często pozostaje część napoju w szklance.

„**Sygnaly**“ żądają usprawnienia obsługi stołówek KZG w Pile, Wałczu i Szczecinku. Lokale niechlujne, stoły pozalwane zupą, obiady niesmaczne, obsługa niemrawa i mało uprzejma. Łódzki „**Express Ilustrowany**“ zapytuje dlaczego w barze „Ratuszowym“ przy ul. Piotrkowskiej podaje się kawę ze szminka. Na filiżankach są po prostu nie zmywane ślady karminu. „**Trybuna Robotnicza**“ stwierdza zaniedbanie w jadalni „Popularnej“ przy ul. Sądowej. Okna od dawna niemyte, zalepione kurzem, w lokalu brudne obrusy i naczynia, obsługa nieuprzejma, jadłospis nieurozmaicony.

Wrocławskie „**Słowo Polskie**“ porusza zagadnienie jakości i różnorodności dań w zakładach żywienia zbiorowego. Dziennik zapytuje dlaczego gospody: „Szczawienko“, „Bar“, „Zielona Gęś“, „Turystyczna“ potrafią się zdobyć na urozmaicone jadłospisy, a reprezentacyjna „Polonia“ nie może.

„**Życie Częstochowskie**“ prosi CZZG o wyjaśnienie dlaczego w tamtejszych kawiarniach brakuje szklanek, naczyń na cukier oraz pieczywa z masłem. „**Dziennik Bałtycki**“ w artykule reasumującym wyniki „miesiąca czystości“ stwierdza, że większość gdańskich jadalni potrzebuje odświeżenia i rozbudowy. Ogólnie biorąc stan zakładów otwartych GZG z punktu widzenia estetyki i czystości jest mierny. Jadłospisy są mało urozmaicone. Dziennik domaga się uwzględnienia w tym zakresie możliwości sezonu. Są już nowalijki: sałata, rabarbar, zielonina różnaita, jest obfitość jaj na rynku. Gdy wokoło jest wiosna nie może trwać zimowy sen w jadłospisie — kończy słusznie uwagi dziennik. „**Głos Wielkopolski**“ sekunduje mu pisząc, że konsumenci Poznańskich Zakładów Gastronomicznych proszą o więcej jarzyn i lepsze ziemniaki. Mają rację, a jeżeli chodzi o ziemniaki to trzeba je troskliwie przebrać i nie podawać zepsutych. Postulat ten dotyczy wszystkich zakładów żywienia zbiorowego w Polsce.

ST. G.

Przegląd czasopism gospodarczych

„**Przemysł Rolny i Spożywczy**“ — w lutowym numerze przynosi sporo cennego materiału kształcącego dla pracowników zakładów gastronomicznych. Przede wszystkim na uwagę zasługuje artykuł prof. d-ra Adolfa Jozta — „Zasady gospodarki ściekowej“. Stanowi on skrót pierwszej części referatu na ten temat, wygłoszonego na Zjeździe Naukowo - Technicznym zorganizowanym przez Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Przemysłu Rolnego i Spożywczego w porozumieniu z Ministerstwem Przemysłu Rolnego i Spożywczego oraz z Ministerstwem Handlu Wewnętrznego. Omówione przez prof. Jozta zagadnienie oczyszczania i utylizacji wód ściekowych staje się coraz bardziej aktualne w związku z olbrzymim rozwojem wszystkich gałęzi przemysłu w Polsce. Przemysł gastronomiczny, zakłady i działy produkcyjne żywienia zbiorowego muszą się dokładnie zaznajomić z referatem prof. Jozta, który w przystępny i wnikliwy sposób przedstawia istotę tego doniosłego problemu nie tylko ze stanowiska gospodarczego ale i zdrowotnego. Autor wyjaśnia następnie dokładnie sposoby oczyszczania wód ściekowych przy zastosowaniu metod mechanicznych, chemicznych, fizyko - chemicznych i biologicznych.

Drugi ciekawy artykuł w wymienionym miesięczniku to prof. dr. W. Pezackiego — „Kwasowość jako kryterium zmian rozkładowych słońny“. Polecamy go do pilnego przestudiowania pracownikom żywienia zbiorowego odpowiedzialnym za produkcję, zaopatrzenie oraz magazynowanie. Interesujące jest także sprawozdanie inż. T. Cywińskiego — „Przemysł spożywczy na Wrocławskiej Wystawie Wynalazczości Pracowniczej“. Dużo potrzebnych wiadomości dla naszych pracowników gastronomicznych zawiera dział referatowy „Przemysłu Rolnego i Spożywczego“.

„**Poradnik Mleczarski i Jajczarski**“ za kwiecień — bogaty jak zawsze pod względem kształcącej, informacyjnej i instrukcyjnej treści, w artykułach W. Sołtysa: „Osiągnięcia i błędy CZPMlecz. w roku 1951“ oraz „Wytyczne do wykonania planów w roku 1952“ i J. Radwańskiego: „Rozwój współzawodnictwa i racjonalizatorstwa zapewni przemysłowi mleczarskiemu postęp i wykonanie planów“ — daje nam dokładny obraz tej ważnej gałęzi gospodarki narodowej związanej ściśle z przemysłem gastronomicznym.

„**Życie Gospodarcze**“ — w drugim kwietniowym numerze zawiera szereg starannie opracowanych artykułów jak: Pawła Bojarskiego „Gospodarka mięsna na nowym etapie rozwoju“, Stanisława Pichuli „Podnieść jakość planowania finansowego“, Zdzisława Tokarskiego „Planowanie kasowe w Polsce“, Michała Gadulskiego „Obniżka kosztów własnych kluczowym zagadnieniem handlu uspołecznionego“, Leona Sienickiego „Nowa niżka cen detalicznych w ZSRR“ i szereg zagadnień w rubrykach: z całego świata, z kraju, dział dyskusyjny i felietonowy.

„**Przegląd Zagadnień Socjalnych**“ za marzec — w artykule W. Bagińskiego omawia „Problem pracy w Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej“, B. Kożusznik pisze o „Rozwoju i perspektywach ochrony zdrowia w Polsce Ludowej“, J. R. w związku z międzynarodową konferencją gospodarczą w Moskwie porusza niezmiernie ciekawe zagadnienia „Polskiej współpracy międzynarodowej dla walki z głodem“, A. Mironczuk referuje „Rozstrzygnięcie sporów ze stosunków pracy“. Zeszyt zamykają żywo redago-

wane działy kroniki krajowej i zagranicznej, przegląd książek, czasopism i prasy, bibliografia i przegląd prawnego społecznego.

ST. G.

Wielki proletariat w świetle bibliografii (W 70 rocznicę ukazania się programu Partii)

Ukazał się zeszyt drugi Przeglądu Bibliograficznego Wydawnictw Gospodarczych za miesiąc marzec-kwiecień br. Na plan pierwszy wysuwa się w zeszycie bibliografia Socjalno-Rewolucyjnej Partii „Proletariat”, której „działalność to wspaniały i bohaterski okres budzenia się, kształtowania i ubojowienia polskiego ruchu robotniczego”. (Bierut)

Technologia przygotowania pizzy (Technologia przyrządzania potraw). W. M. Anufriew, F. P. Nikaszyn, G. M. Skripkin, Moskwa, Gostorgoizdat 1951, s. 352.

Jest to podręcznik dla technikum żywienia zbiorowego, zatwierdzony przez Zarząd Kadr Min. Handlu ZSRR, a będący rozszerzonym wydaniem książki „Kulinaria” wyd. w r. 1945 i 1946. Nie jest to jednak tylko przedruk pod zmienionym tytułem, lecz nowe opracowanie, różniące się znacznie od dawnych wydań zmienioną systematyką i uzupełnioną treścią oraz opracowanymi wielkościami norm dla poszczególnych potraw. Większość cudzoziemskich terminów zastąpiono określeniami rosyjskimi. Część dawnych ilustracji usunięto, dodając w zamian szereg nowych.

We wstępie, którego brak było w dawnych wydaniach, powołują się autorzy na podstawy naukowe, opracowane przez Instytuty Naukowo-Badawcze: Żywienia oraz Handlu i Żywienia Zbiorowego. Podstawy te wraz z najnowszymi osiągnięciami praktycznymi radzieckich przodujących pracowników żywienia zbiorowego, stały się bazą dla zmian wprowadzonych do podręcznika. W dalszym ciągu podkreślają autorzy konieczność ciągłego doskonalenia kadr. Zadaniem kadr jest zapewnienie obsługi wzrastających potrzeb konsumentów żywienia zbiorowego, rozwiniętego obecnie w odrębną gałąź przemysłu.

Podręcznik podzielony jest na pięć części. Część pierwsza podaje w rozdz. I ogólny schemat technologicznego procesu w zakładzie żywienia zbiorowego. Część druga omawia w rozdz. II—V, wstępną obróbkę surowców: warzywa i grzyby, ryby, mięso i produkty mięsne, drób i dzikie ptactwo. Część trzecia, obejmująca rozdziały VI i VII podaje zasady oraz procesy zachodzące podczas obróbki termicznej. Część czwarta zawiera rozdziały VIII—XXI na 220 stronach, czyli przeważającą część książki. Podaje ona recepturę i sposoby przyrządzania, kształtowania i podawania potraw, w nast. kolejności: zupy, sosy, potrawy i garniry z jarzyn i grzybów, potrawy i garniry z kasz, strączkowych, wyrobów makaronowych i białka soi, potrawy z ryb, raków i ostryg, potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, potrawy z drobiu i dzikiego ptactwa, potrawy z jaj i twarogu, potrawy z drożdży, potrawy zimne i zakąski, potrawy słodkie, wyroby z ciasta, gorące i zimne napoje i wreszcie jako ostatni rozdział kształtowania i podawania potraw. Część piąta omawia w rozdz. XXII zagadnienie żywienia leczniczego.

Książkę uzupełniają dwa załączniki, z których pierwszy zawiera treść części piątej dawnych wydań o preparatach witaminowych, ich przechowywaniu i stosowaniu. Treść ta została częściowo uzupełniona. Załącznik II omawia podstawowe zasady układania jadłospisów i przytacza przykłady jadłospisów dla różnego rodzaju zakładów żywienia zbiorowego.

Całość treści podręcznika została znacznie rozszerzona. Prócz omówionej już wstępu dodano § 8 „Przechowywanie obranych jarzyn”, § 16 „Przyrządzanie półfabrykatów rybnych”, § 34 „Przechowywanie półfabrykatów z drobiu i dzikiego ptactwa”, § 66 „Przechowywanie jarzynowych potraw i garnirów”, § 85 „Przechowywanie gorących potraw z mięsa i drobiu”, § 114 „Potrawy z hematogenu i drożdży”.

Bibliografia poprzedzona została historycznym wstępem pióra dr Janusza Durki.

W części zasadniczej Przegląd Bibliograficzny podaje bibliografię gospodarczą, obejmującą najnowsze książki i artykuły z prasy polskiej, radzieckiej i krajów demokracji ludowej włącznie z NRD. Zeszyt ponadto zawiera następujące artykuły, zestawienia bibliograficzne i przeglądy literatury:

Jan Wiński — Międzynarodowa Konferencja Gospodarcza w Moskwie,

Marian Weralski — Rozrachunek gospodarczy,

Henryk Witkowski — Ekonomia i organizacja zaopatrzenia przemysłu.

Nowe książki

Wprowadzono nową recepturę na 31 potraw, usunięto natomiast 19 dawnych receptur. Schematy 1 — 9 umieszczone w dawnych wydaniach przy końcu podręcznika zostały obecnie usunięte. Dodano omówiony poprzednio zał. II. Tablice norm zostały przepracowane i zmienione asortymenty produktów składowych oraz potraw. Wielkość norm w bardzo wielu przypadkach została zmieniona, usunięto 12 tablic, dodano w zamian 15 nowych tablic norm.

Przez zastosowanie nowej systematyki, całość podręcznika zyskała znacznie na przejrzystości, a wprowadzone zmiany stylistyczne i redakcyjne przyczyniły się w dużym stopniu do większej jasności opisów przyrządzania potraw.

„Technologia przyrządzania potraw” powinna być cenną pomocą, zarówno dla studentów studiów żywienia zbiorowego jak i uczniów szkół zawodowych oraz pracowników zakładów żywienia zbiorowego. Bardzo duża ilość potraw podanych w podręczniku, oparta jest na wyzyskaniu podstawowych surowców, używanych również w polskiej praktyce kulinarnej. Szczegóły przyrządzania, przyprawiania i zalety smakowe tych potraw odpowiadają całkowicie upodobaniom polskiego konsumenta. Niektóre potrawy mogą być adoptowane do jadłospisów naszych zakładów żywienia zbiorowego, by zgodnie z zaleceniem autorów „obsłużyć należycie wzrastające potrzeby konsumentów”.

„Technologia przyrządzania potraw” jest poza tym podręcznikiem pomocniczym, niejako kluczem do wykorzystania książki pt. „Sbornik razkładok dla przedsiębiorstij obszczestwiennowo pitania”, Moskwa, Gostorgoizdat 1949 s. 548, tj. „Zbioru receptur dla zakładów żywienia zbiorowego” zatwierdzonego do obowiązkowego użytku przez Ministerstwo Handlu ZSRR. „Technologia” podając szczegóły przebiegu procesów kulinarnych, uzupełnia wiadomości, zebrane w 1.070 recepturach „Zbioru”.

Jan Janota

Mgr. K. Spóz i St. Szych — Magazyn Spożywczy. Pol. Wyd. Gospodarcze, Warszawa, 1951 r.

Ze względu na ogromne znaczenie, jakie mają magazyny w gospodarce socjalistycznej, każdą nową publikację z tej dziedziny należy powitać z zadowoleniem, tym bardziej że polska literatura na ten temat jest bardzo uboga.

Książka K. Spóza i St. Szycha „Magazyn Spożywczy” zawiera 11 rozdziałów, a mianowicie: zasady gospodarki magazynowej, warunki magazynowania artykułów spożywczych, budynki magazynowe, urządzenia techniczne i wyposażenia magazynów, organizacja pracy w magazynie, operacje magazynowe, gospodarka opakowaniami, dokumentacja magazynowa, ubytki towarowe, kontrola gospodarki magazynowej i walka ze szkodnikami. Książka nie obejmuje wszystkich artykułów spożywczych, lecz tylko te grupy towarów, które są przedmiotem obrotu hurtowego Centrali Spożywczej i CRS „Samopomocy Chłopskiej”.

Jakkolwiek autorzy podają we wstępie, że unikali rozważań teoretycznych, natomiast starali się podawać jak najwięcej wskazań praktycznych, to jednak w wielu wypadkach brak w książce konkretnych rozwiązań praktycznych, np. brak jest bliższych wska-

zówek jak przechowywać przetwory zbożowe, nie podano sposobu postępowania w wypadku przyjmowania do magazynu towaru o różnorodnej tarze, jak beczki z olejem itp. Brak opisu poszczególnych narzędzi również nie ułatwi ich poznania, jak np. przyrządów do otwierania skrzyń i beczek, tak ważnych z punktu widzenia oszczędności opakowań. Dalszy przykład — autorzy podają, że do czynników, wpływających na szybkość obrotu zaliczyć należy m. in. „warunki i organizację sprzedaży“, ale nie wyjaśniają, na czym te warunki i organizacja polegają. W innym miejscu podaje się, że „rozplanowanie magazynu powinno w zasadzie odpowiadać następującym wymaganiom: a) stworzenie warunków przechowywania zgodnie z fizycznymi, chemicznymi i innymi właściwościami towarów“ — ale na czym te warunki polegają — również nie sprecyzowano.

Wiele zagadnień potraktowano zbyt pobieżnie — np. przy omawianiu obliczania powierzchni magazynowej, nie podano sposobu obliczania powierzchni pomieszczeń dla poszczególnych grup towarowych. A przecież inaczej oblicza się powierzchnię dla cukru, a inaczej dla kapusty kwaszonej. Nie podano również ile potrzeba powierzchni dla paczkarni, szatni, korytarzy, wind, klatek schodowych itp. Podział urządzeń magazynowych nie wydaje się przejrzysty ani jasny. Trudno zrozumieć bowiem dlaczego np. podłogi lub szafy zaliczono do urządzeń stałych, skoro takimi nie są, a windy, żelźdgi i dźwigi do urządzeń mechanicznych. Te ostatnie są wprawdzie urządzeniami mechanicznymi, ale przede wszystkim zaliczyć je należy do urządzeń stałych.

Poza tym — daszek nad rampami w magazynach spożywczych powinien nie tylko zakrywać rampy, lecz wystawać poza nie, aby załadunek lub wyładunek nie był uzależniony od warunków atmosferycznych. Do transportu drobnych spożywczej używa się skrzynek przewozowych, które nie wiadomo dlaczego autorzy nazywają pojemnikami. Podobnie półki — nazwę rdzennie polską — zastąpiono regałami. We wzorze „protokół ubytków“ brak rubryki „wnioski“ Komisji oraz decyzja Nacz. Dyrektora. Wzór dokumentu „przyjęcia towaru“ jest nie do przyjęcia. Czyż potrzeba aż 19 rubryk? Rubryki od 11 do 19 nie są wykorzystywane w każdym przyjęciu, a poza tym są demobilizujące, gdyż z góry przewidują uszkodzenia towarów i zniszczenia. Wydaje się, że układ wzoru byłby przejrzystszy, gdyby zamiast tych rubryk użyć w razie potrzeby specjalnego protokołu braków i uszkodzeń. Nazwa tego dowodu również nie jest szczęśliwa, gdyż w przemysle przyjęto „przyjęcie materiałów“, w detalu „przyjęcie towarów“, a dlaczego w hurcie „protokół przyjęcia towaru“? Podobnie wzór arkusza spisowego nie wydaje się racjonalny. Brak rubryki „do wyceny“, a natomiast zbędna rubryka „w dniu“.

Wiele materiałów, jak np. zapas minimalny i maksymalny, budynki magazynowe, urządzenia magazynu, kartoteka magazynowa wraz z jej wzorem, technika prowadzenia kartoteki i jej uzgadnianie, kontrola magazynów oraz walka ze szkodnikami — opracowano w oparciu o książkę Giza i Majewskiego „Gospodarka magazynowa i jej kontrola“. Część innych materiałów — w oparciu o książkę S. W. Serebriakowa „Organizacja i technika handlu radzieckiego“.

Z naciskiem podkreślić trzeba, że czynności zasadnicze dla magazyniera jak: przyjmowanie, przechowywanie i wydawanie towarów, potraktowano zbyt powierzchownie, w sposób, który nie przyczyni się do pogłębienia kwalifikacji zawodowych pracowników tego działu. Nasuwają się zatem wątpliwości, czy książka „Magazyn Spożywczy“ spełnia te zadania, dla których została wydana.

Michał Majewski

Handel w Planie Sześcioletnim — Praca zbiorowa.
Polskie Wydawnictwa Gospodarcze — Warszawa 1951.

Broszura poświęcona jest roli handlu w Planie Sześcioletnim. We wstępie znajdujemy charakterystykę obrotu towarowego z punktu widzenia treści oraz cele handlu w gospodarce socjalistycznej w ogóle, a w okresie budowy podstaw socjalizmu w szczególności. Następnie omówione są osiągnięcia handlu społecznego do r. 1949. Znajdujemy więc tu opis

stanu handlu po okresie okupacji oraz przeobrażenie jakiemu uległ w trakcie tzw. „bitwy o handel“ i to zarówno pod względem wielkości obrotów, jak i samej formy. Następnie idzie opis celów i zadań handlu w Planie Sześcioletnim oraz zasięgu działalności na poszczególnych odcinkach handlu, jak: skup, spożycie, żywienie zbiorowe, zatrudnienie w obrocie towarowym, handel zagraniczny.

Omawiając w sposób zwięzły całość zagadnienia handlu w Polsce Ludowej — broszura jest niezbędna dla każdego, kto z zagadnieniem tym jest w ten czy inny sposób związany.

J. Ł.

E.P. Ehrlich. Wystawa w sklepie uspołecznionym, str. 63 + 15 tablic.

Warszawa 1951 r. Polskie wydawnictwa Gospodarcze.

Zadaniem handlu jest szybkie i sprawne doprowadzenie masy towarowej do konsumenta, a zadaniem pracownika handlu jest podnoszenie poziomu spożycia i kształtowanie popytu. Pracownik powinien umieć pokazać konsumentowi towar i pomóc w wyborze. Osiągnąć to można przez dobrą obsługę, wygląd sklepu i okno wystawowe. I właśnie oknu wystawowemu poświęca swoją pracę prof. Ehrlich.

Jakże często spotykamy nawet w stolicy, obok pięknych okien wystawowych, wystawy-bazary, gdzie beładnie nagromadzono różne towary. Widujemy również nawet w poważnych sklepach uspołecznionych, wystawy udekorowane łańcuchami z krepiny, girlandami sztucznych kwiatów lub papierowymi kokardami. To też ukazanie się książki Ehrlicha może oddać duże usługi placówkom uspołecznionym, szczególnie tym, które nie mają zawodowych dekoratorów.

We wstępie autor podkreśla znaczenie okna wystawowego, które informuje konsumenta o asortymencie towarów oraz kształtowaniu spożycia i postępu w dziedzinie potrzeb ludzi pracy. Dobra wystawa wyrabia smak, poczucie piękna i estetyki, upiększa wygląd miast. Okno wystawowe może być środkiem ogólnopropagandowym, może też upowszechniać założenia gospodarcze np. Plan 6-letni, osiągnięcia gospodarki socjalistycznej, popularyzację nowych artykułów itp. Tylko wystawa dobrze zorganizowana zadanie to spełni.

We wskazaniach praktycznych podaje autor cały szereg uwag dotyczących zorganizowania wzorowej wystawy, a więc czystości szyb i eksponatów, poprawności i estetyki napisów, sposobów układania towarów, doboru barw, oświetlenia itp.

Istnieją duże rozpiętości pomiędzy zadaniem wystawy w małym i dużym mieście, pomiędzy typami sklepów, typami nabywców, wystawami sezonowymi itp. Mogą być wystawy masowe, indywidualne, asortymentowe, grupowe, seryjne, fantazyjne. O tych wszystkich różnicach i typach mówi autor w sposób jasny i zwięzły. Na specjalną uwagę zasługuje rozdz. VI „Estetyka wystawy sklepowej“ gdzie podane są wskazówki co do odpowiedniego ugrupowania towarów itp. Na zakończenie rozdziału podano tablice „zestawienia kolorów“ i „zestawienia efektów kojarzenia kolorów“.

Dalsze rozdziały są uzupełnieniem rozdziału o estetyce i dotyczą pomocniczego sprzętu dekoracyjnego, ustawienia towarów i dekoracji w oknie sklepowym. Na zakończenie podano przykłady i ćwiczenia praktyczne, ułatwiające zdobycie wprawy w racjonalnym dekorowaniu. Słuszne jednak i wartościowe założenia książki są poparte złym materiałem ilustracyjnym. Niektóre ilustracje zaprzeczają wprost wskazaniom autora. I tak np. ilustracja 11 „Wystawa masowa, pokazująca towary w ich praktycznym, codziennym użyciu“ — na kartonie ujętym w ciemną ramkę, zlewającą się z tłem, napis „Sprzęt kuchenny“ plus jakieś tajemnicze cyfry i litery. U góry kartonu rysunek czegoś, co przypomina rondel. Za kartonem stoi kocioł do gotowania bielizny, który ma widocznie symbolizować „sprzęt kuchenny“, bo poza tym na wystawie sprzętu kuchennego nie ma. Pod kartonem stół nakryty do obiadu i to nakryty źle (nieprawidłowo). Na półkach z tyłu ustawiona porcelana, w której nie można się dopatrzeć „towarów w ich praktycznym, codziennym użyciu“. Z prawej strony widać czarną tablicę z na-

pisem „zeszyty, ołówki, pióra, kałamarze“, a niżej jakieś nierozpoznawalne elementy dekoracyjne. Wystawa ani ładna ani wychowawcza. Te drobne usterki można by jednak usunąć w następnym wydaniu, podając fotografie najlepszych wystaw różnych typów.

Na zakończenie muszę podkreślić, że największą wartością książki, odróżniającą ją od prac tego samego typu, jest zerwanie ze starymi, burżuazyjnymi metodami, a wprowadzenie metod realizmu socjalistycznego. Okno wystawowe u Ehrlicha to jeden z elementów sztuki, który ma przedstawiać polską rzeczywistość w jej postępowym rozwoju.

Reasumując — książka pożyteczna nie tylko dla pracowników handlu uspołecznionego, lecz i dla personełu zakładów żywienia zbiorowego, w których okno wystawowe jest również cennym i jak dotychczas mało wyzyskanym elementem dekoracyjnym i propagandowym.

Maria Wiąckowa

Gemeinschaftskuche. Sachsenverlag Leipzig 1952 r.

Niemiecka Republika Demokratyczna zyskała książkę o żywieniu zbiorowym, pożądaną i poszukiwaną w krajach demokracji ludowej. Kierownik kuchni eksperymentalnej i laboratorium studiów witaminowych w Instytucie Naukowo-Badawczym w Poczdamie Ryszard Sielicki, opracował wspólnie z profesorem tegoż Instytutu dr. Schneikertem zagadnienie kuchni produkującej pożywienie dla dużej ilości konsumentów (od 30 do 3.000 osób). Książka jest więc napisana przez fachowca i wyróżnia się socjalistycznym podejściem do zagadnienia. Receptura opracowana przez prof. Sielickiego oparta jest na zasadzie zaopatrzenia organizmu przez dania obiadowe w dzienną normę niezbędnych składników odżywczych, gdyż autor uważa, że pożywienie ranne i wieczorne dobierane do smaku i możliwości nabywczych nie zawsze daje gwarancję pełnej wartości odżywczej. Receptury i sposoby przyrządzania potraw dostosowane są do każdej pory roku, do aktualnej podaży na rynku surowcowym, oddzielnie dla pracowników fizycznych, biurowych, dla domów wczasowych, szpitali, żłobków dziecięcych itd.

Wydawnictwo otrzymało bogatą szatę zewnętrzną, uzupełnioną 143 ilustracjami, tabelą wartości odżywczych, wzorami urządzeń kuchennych i wpaja w czytelnika w sposób łatwy zasady pracy w zakładzie żywienia zbiorowego. Nieodpowiednie mycie, przetrzymywanie surowca w wodzie, przegrzewanie, przeparowanie, nieumiejętne próby miękkości mięsa, źle obliczone ilości wody i straty wynikające z wadliwych metod pracy, są jasno i zwięźle wykazane. Przeczytanie tej naukowo i praktycznie wysoko stojącej książki, dostępnej dla wszystkich pracowników żywienia zbiorowego odda duże korzyści. Książka zostanie wkrótce przetłumaczona na język polski, co ułatwi naszym czytelnikom zapoznanie się z tym cennym wydawnictwem.

Aleksander Jasielski

TREŚĆ NUMERU

Współpraca gospodarcza Wschód — Zachód	161
EKONOMIKA ŻYWIENIA	
Inż. Adolf Siwicki	
Żywienie dzieci w Związku Radzieckim	162
Mgr. Józef Zawada	
Zadania sezonowe przedsiębiorstw terenowych	164
Stanisław Duwadziński	
Zaopatrzenie materiałowe	166
Mgr. E. Stańczykiewicz	
Zasady zabezpieczenia akumulacji	167
ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE	
Inż. Zbigniew Koźliński	
Rola chłodnictwa w ośrodkach żywienia zbiorowego	169
Andrzej Ziemięcki	
Zaopatrzenie stołówek pracowniczych	172
TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA	
Sabina Witkowska	
Żywienie dzieci w prewentiariach	173
Mgr inż. J. M. Budzyńska	
Kukurydza i jej zastosowanie w żywieniu	176
Inż. Zofia Czerny	
Potrawy z kaszy kukurydzianej	177
Stanisława Smoczyńska	
Potrawy z jaj	178
NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA	
*Obsługa i konserwacja maszyn gastronomicznych	178
KORESPONDENCJA Z CZECHOSŁOWACJI	180
GŁOSY Z TERENU	
Wrocławskie zakłady gastronomiczne	181
Jaki kierownik — taka gospoda	182
Krakowskie zakłady gastronomiczne produdują	182
Nowe zadania służby BHP	183
Olsztyńskie KZG.	183
Trudności pracy dietetyczki	184
Gospodarstwa pomocnicze w KZG.	184
1500 obiadów dziennie	185
Praca w Chorzowie	186
W KILKU ZDANIACH	186
GŁOSY PRASY	188
PRZEGLĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH	189
NOWE KSIĄŻKI	190



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.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze
Prenumerata roczna wynosi 48 zł — półroczna 24 zł — kwartalna 12 zł. Cena egz. 4 zł.