

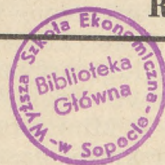
Żywieńskie ZBIOROWE

Nr 9

Warszawa, wrzesień 1952 r.

Rok VII

Ś L U B U J E M Y



„Wcielając w życie wiekopomne wskazania Manifestu Polskiego Komitetu Wyzwolenia Narodowego z dnia 22 lipca 1944 roku i rozwijając jego zasady programowe — czytamy we wstępie do Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej — władza ludowa — dzięki ofiarnym i twórczym wysiłkom polskiego ludu pracującego, w walce z zaciekłym oporem rozbitków starego ustroju kapitalistyczno-obszarniczego — dokonała wielkich przeobrażeń społecznych. W wyniku rewolucyjnych walk i przemian obalona została władza kapitalistów i obszarników, utrwaliło się państwo demokracji ludowej, kształtuje się i umacnia nowy ustrój społeczny, odpowiadający interesom i dążeniom najszerzych mas ludowych. Zasady prawne tego ustroju ustanawia Konstytucja Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej“.

To nam tłumaczy, dlaczego Konstytucja została uchwalona przez Sejm Ustawodawczy w rocznicę Manifestu PKWN: gdyby nie było wskazań PKWN nie byłoby i konstytucji. Konstytucja Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej jest konstytucją ludu pracującego, więc jest naszą konstytucją. Nie tylko dlatego, że w dyskusji nad jej projektem brały udział wielomilionowe rzesze obywateli, ale i dlatego, że masy pracujące pod przewodnictwem Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej ogromnym wysiłkiem zbudowały twórczo, dla którego konstytucja ustanawia zasady prawne, podsumowując wyniki dokonanych w Polsce rewolucyjnych przeobrażeń politycznych, społecznych, kulturalnych i gospodarczych i wskazując drogę dalszego marszu naprzód — do socjalizmu. Artykuł 1 konstytucji brzmi: „Polska Rzeczpospolita Ludowa jest państwem demokracji ludowej. W Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej władza należy do ludu pracującego miast i wsi“.

Zasada ta znajduje konsekwentne rozwinięcie w następnych artykułach, zapewniając każdemu obywatelowi prawo do pracy, do wypoczynku, do ochrony zdrowia, do korzystania ze zdobyczy kultury i do twórczego udziału w rozwoju kultury narodowej; daje też kobiecie równe z mężczyzną prawa, zapewnia wolność sumienia i wyznania, wolność słowa i druku, zapewnia wolność zgromadzeń i wieców, pochodów i manifestacji, nietykalność osobistą, daje prawo zwracania się do wszystkich organów państwa ze skargami i zażaleniami.

Dając tak wszechstronne prawa, konstytucja nakłada na każdego obywatela i obowiązki: przestrzegania przepisów konstytucji i ustaw oraz socjalistycznej dyscypliny pracy, szanowania zasad współżycia społecznego, sumiennego spełniania obowiązków wobec państwa, strzeżenia własności społecznej, obrony Ojczyzny,

czujności wobec wrogów narodu oraz pilnego strzeżenia tajemnicy państwowej.

Podkreślić tu należy, że po raz pierwszy w naszych dziejach praca znajduje nie tylko ochronę prawa, ale jest podniesiona do sprawy honoru. „Praca jest prawem, obowiązkiem i sprawą honoru każdego obywatela. Pracą swoją, przestrzeganiem dyscypliny pracy, współzawodnictwem pracy i doskonałością jej metod lud pracujący miast i wsi wzmacnia siłę i potęgę Ojczyzny, podnosi dobrobyt narodu i przyspiesza całkowite urzeczywistnienie ustroju socjalistycznego. Przdownicy pracy otoczeni są powszechnym szacunkiem narodu“. A zatem szacunek i powodzenie życiowe oraz pozycję w społeczeństwie zdobywamy nie urodzeniem, nie pieniędzmi, a pracą. Praca też i tylko praca decyduje o wysokości zarobków, bo „Polska Rzeczpospolita Ludowa coraz pełniej wprowadza w życie zasadę: od każdego według jego zdolności, każdemu według jego pracy“.

Inny znamienity rys naszej konstytucji znalazł wyraz w artykule 68, który brzmi: „Polska Rzeczpospolita Ludowa otacza szczególnie troskliwą opieką wychowanie młodzieży i zapewnia jej najszerze możliwości rozwoju“. I ten artykuł ujmuje w prawną formułę to, co już istnieje w rzeczywistości: młodzież nasza nigdy nie miała takich możliwości kształcenia się jak obecnie, nigdy nie miała takich możliwości pracy i awansu, włączyła się też do pracy w budownictwie socjalizmu i pracę tę niewątpliwie prowadzić będzie dalej. W czynnie przedzłotowym młodzież podjęła i wykonała zobowiązania, które dały naszemu państwu wartości określone setkami milionów złotych. Jesteśmy pewni, że młodzież, w tym i młodzież pracująca w zakładach żywienia zbiorowego, nie poprzestanie na zrywie przedzłotowym, ale pójdzie za wskazaniem swojego wielkiego przyjaciele i nauczyciela Prezydenta Bolesława Bieruta, który m. in. tak mówił na zlocie: „Zadaniem naszego pokolenia jest znieść raz na zawsze podział ludzi na klasy, a droga do tego jest tylko jedna: rozwijać coraz wyżej gospodarkę społeczną i budować socjalizm. Spiżowym, niezniszczalnym fundamentem socjalizmu jest nasz Plan 6-letni, plan uprzemysłowienia i przebudowy gospodarczej. Jest to plan, który postawi gospodarkę narodową na poziomie współczesnych wymagań, zabezpieczy moc obroną kraju, stworzy podstawy dla coraz szybszego i pełniejszego zaspokojenia materialnych i kulturalnych potrzeb społeczeństwa“.

Jest więc o co prowadzić boje. W bojach tych nie może braknąć i nas, starszych. I dlatego za młodymi przodownikami pracy ślubujemy „ofiarnie służyć sprawie rozkwitu i świetności Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej“.

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Zadania zakładów żywienia zbiorowego
na tle uchwał VII Plenum

Na odcinku organizacji zakładów gastronomicznych istnieją u nas poważne luki. Zakłady gastronomiczne podlegają kilku resortom, a więc CZPG, ZSS, CRS — Ministerstwu Handlu Wewnętrznego, KZG i „Orbis” — Ministerstwu Kolei, Zakłady Gastronomiczne obsługujące żeglugę przybrzeżną, śródlądową itp. — Ministerstwu Żeglugi, Bary Rybne i Bary Mleczne — Ministerstwu Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego. Jasne jest, że rozłożenie zagadnienia żywienia zbiorowego aż na cztery resorty nie sprzyja jednolitej polityce w tej dziedzinie i dlatego należy się spodziewać, iż w interesie właściwego funkcjonowania aparatu żywienia leży, aby całkowita odpowiedzialność obciążała jeden resort.

Przejęcie zakładów gastronomicznych do jednego resortu będzie wymagało przeprowadzenia gruntownej przebudowy organizacji całego aparatu w dwóch przekrojach, a mianowicie: a) zakłady gastronomiczne obsługujące konsumenta w sieci stałej w mieście i na wsi, b) zakłady gastronomiczne przeznaczone do obsługi pasażerów.

Zakłady gastronomiczne stałe winny być analizowane w dwóch przekrojach — obsługi konsumentów w mieście i na wsi oraz z punktu widzenia jego rodzaju i kategorii. O brakach spotykanych powszechnie w zakładach żywienia zbiorowego pisaliśmy w numerze sierpniowym naszego czasopisma. Dziś chcę omówić pozostałe sprawy, jakie wynikają dla nas z uchwał VII Plenum KC PZPR.

Żywienie zbiorowe na wsi

Należy stwierdzić, że najbardziej zacofana jest organizacja żywienia otwartego i zamkniętego na wsi. Uniwersalny gestor wsi CRS „Samopomoc Chłopska” nie potrafiła postawić gospody ludowej na takim poziomie, który zapewniłby likwidację szynku i karczmy na wsi. Działalność gospód ludowych na odcinku właściwego żywienia jest jeszcze minimalna. Większość obrotu dokonuje się w wyniku sprzedaży towarów obcej, a nie własnej produkcji, przy czym w obrocie towarami obcej produkcji najważniejszą pozycją jest obrót wódką. Gospody ludowe nie przejęły działalności kulturalno-rozrywkowej w gospodzie w pierwszym rzędzie dla młodzieży i robotników rolnych, a więc nie stworzyły przeciwwagi dla alkoholu, który dotychczas jest jedyną atrakcją dla gości gospody. Gospody ludowe nie weszły swoimi bufetami na targi i bazyry obsługujące ludność rolniczą, wpuszczając na skutek tego prywatnych handlarzy sprzedających nierzadko przygodnym konsumentom wódkę, pochodzącą z nielegalnej produkcji (bimber).

Gospody ludowe nie są związane lokalizacją z powstającymi ośrodkami produkcyjnymi na

wsi. Tworzeniu każdego PGR-u, spółdzielni produkcyjnej, POM-u itd. powinno towarzyszyć uruchamianie w zależności od potrzeb konsumentów gospody ludowej, bufetu itp. CRS „Samopomoc Chłopska” powinna na odcinku wsi pilnować, aby powstawał punkt żywienia CRS-u wszędzie tam, gdzie on jest potrzebny w związku z występującą produkcją czy obrotem na wsi. Tak jak nie można sobie wyobrazić budującej się nowej fabryki, budującego się osiedla robotniczego bez tworzenia zakładów gastronomicznych, tak samo nie do pomyślenia jest pozostawienie ośrodków produkcyjnych na wsi, bazaru, jarmarku, skupu, po prostu każdego miejsca, w którym następuje wymiana towarowa między miastem i wsią, bez uruchomienia punktu żywienia w odpowiedniej wielkości, o asortymencie dań odpowiadającym potrzebom chłopa.

Niezależnie od powyższego pamiętać należy o konieczności wprowadzenia nie tylko stałych miejsc sprzedaży wyrobów gastronomicznych, napoi chłodzących, towarów handlowych, lecz również należy wprowadzić ruchomą sprzedaż powyższych towarów podczas prac w polu. O ile gospody ludowe CRS „Samopomoc Chłopska” wejdą na tę drogę działalności, to zwolnimy w ten sposób PGR-y, POM-y, Spółdzielnie Produkcyjne od konieczności prowadzenia indywidualnych, nieekonomicznych stołówek w czasie największego nasilenia prac w polu. Przez to gospody ludowe wejdą na właściwą drogę swojej działalności przez spełnienie społecznych funkcji żywienia w stosunku do najbardziej wartościowego elementu na wsi. W ten sposób realizować się będzie spójnie miasta i wsi na ważnym odcinku żywienia pracujących wsi.

Potrzeby świata pracy w mieście

Oczywiście i w mieście rozbudowa sieci zakładów gastronomicznych iść musi po linii potrzeb świata pracy. Należy zlikwidować stan niewłaściwego rozłożenia zakładów gastronomicznych jedynie w centrum miast, a pozostawienie działalności gastronomicznej w dzielnicach zamieszkałych przez robotników — prywatnym zakładom gastronomicznym. Należy o tym pamiętać, iż założenia decydujące przy prowadzeniu zakładu gastronomicznego przez przedsiębiorcę prywatnego nie zmieniły się, iż motorem pobudzającym jego działalność jest prawie że jedynie chęć uzyskania możliwie największego zysku. A skoro działa jedynie ten bodziec, to nie możemy liczyć na żywienie konsumentów, a raczej na rozpijanie konsumentów.

Pierwszym więc i najlepszym zadaniem w mieście, to wyjście uspołecznionego zakładu poza centrum miasta i rozwinięcie atrakcyjnej

działalności kulturalno-rozrywkowej właśnie w zakładach, z których korzystają robotnicy. Tu otwiera się poważne pole dla współpracy Artosu z zakładami gastronomicznymi. O ile nie stworzymy przez wprowadzenie imprez kulturalno-rozrywkowych w zakładach gastronomicznych, z których korzystać będą robotnicy w pobliżu swego miejsca zamieszkania, miejsca spotkań towarzyskich w zakładzie gastronomicznym, to zmniejszyć możemy wielką akcję prowadzoną przez Partię i Rząd w kierunku podniesienia kultury mas pracujących. Jasne jest, iż w zakładach poza centrum miasta, w których wprowadzamy imprezy artystyczne, należałoby zrezygnować z wódki, a ograniczyć się jedynie do piwa i wina.

Należy tu podkreślić również fakt nierozwiązania dotychczas żywienia w zakładach gastronomicznych ludzi chorych, a więc niestworzenia dotychczas sieci zakładów dietetycznych.

Mechanizacja zakładu

Omawiając problematykę zakładu gastronomicznego nie sposób pominąć znaczenia mechanizacji pracy w przemyśle gastronomicznym, jako środka zapewniającego wyższą wydajność pracy, redukcję wysiłku fizycznego, lepsze wykorzystanie powierzchni zakładu oraz zapewnienie lepszych warunków zdrowotnych na odcinku pracy wewnątrz zakładu oraz na zewnątrz w stosunku do konsumenta. Mechanizacja zakładów gastronomicznych nie przebiega jednakowo w mieście i na wsi: zmechanizowanie gospód ludowych i bufetów podległych CRS „Samopomoc Chłopska“ waha się między 3 a 5 procent w stosunku do zmechanizowania zakładów CZPG i ZSS. Wyższą mechanizację wykazują gospody ludowe położone na dawnych ziemiach zachodnich oraz na wybrzeżu i w uzdrowiskach. Posiadana przez te zakłady mechanizacja ogranicza się do wyposażenia fragmentarycznego w pojedyncze maszyny i sprzęt zmechanizowany.

Trudność na odcinku mechanizacji zakładów gastronomicznych na wsi stanowi lokalizacja zakładów gastronomicznych, brak sieci i energii elektrycznej, brak instalacji wodno-kanalizacyjnej, szczupłość zaplecza, ograniczona wielkość i asortyment dań typu obiadowego oraz brak wyszkolonego personelu znającego obsługę maszyn gastronomicznych.

W związku z tymi brakami szczególnie niedociągnięcia w gospodach ludowych odnoszą się do dziedziny higieny. Z tego też powodu najważniejszym zagadnieniem w gospodach ludowych na wsi jest zapewnienie zdrowej wody, urządzeń zapewniających higienę mycia i przechowywania naczyń kuchennych. Ze względu na bufetowy charakter działalności gospód ludowych konieczne jest zainstalowanie mechanicznych płuczek naczyń szklanego ze stałym dopływem ciepłej i zimnej wody. Równie ważnym zagadnieniem jest higiena w zakładach gastronomicznych, znajdujących się w mieście. Przy czym i tutaj podkreślić należy konieczność zapewnienia higieny w pierwszym rzędzie na odcinku mycia naczyń.

Należy pamiętać, że najważniejszym zadaniem zakładu gastronomicznego jest troska o zdrowie konsumenta. Najlepszym wyrazem tej troski będzie stworzenie odpowiednich warunków higieny, a w pierwszym rzędzie właściwe ustawienie procesu związanego z myciem naczyń, ich przechowywaniem oraz konserwowaniem środków spożywczych, wykluczające zanieczyszczenie bakteriologiczne surowców spożywczych, półfabrykatów i wyrobów gastronomicznych oraz zapobiegające obniżeniu wartości odżywczych w związku z niestosowaniem odpowiednich środków konserwacyjnych. Dlatego też na odcinku mechanizacji, jako drugie zagadnienie po urządzeniach zapewniających higienę zmywanego naczynia, wysuwa się problem instalacji lodówek, komór i szaf chłodniczych.

Jako trzecie zagadnienie dotyczące mechanizacji — to zagadnienie wprowadzenia urządzeń do przemysłu gastronomicznego, gwarantujących odciążenie czynności pracochłonnych. Dlatego należy starać się o włączenie wszędzie tam, gdzie to znajduje ekonomiczne uzasadnienie, urządzeń tego rodzaju jak wilki, obieraczki, maszyny uniwersalne, kotły warzelne, maszyny do rozdrabniania jarzyn itd. Nie wolno jednak zapominać, iż obecne warunki rozbudowy zobowiązują nas do pełnego wykorzystania wszystkich maszyn i urządzeń, znajdujących się w zakładach gastronomicznych.

Wszędzie tam, gdzie maszyny nie są całkowicie wykorzystane i gdzie nie ma możliwości całkowitego ich wykorzystania, należy je wycofać z danego zakładu i komasować w centralnych przygotowalniach półfabrykatów mięsnych, rybnych, jarzynowych i mącznych.

Poza pełnym wykorzystaniem urządzeń mechanicznych należy dążyć do całkowitego wykorzystania wydolności całego zakładu, o czym pisaliśmy w n-rze lipcowym „Żywienia Zbiorowego“.

Zaopatrzenie

Ważnym zagadnieniem w zakładach gastronomicznych to problem zaopatrzenia materiałowego w surowce oraz materiały pomocnicze. Dla ustawienia właściwej gospodarki surowcowej istnieje konieczność najgłębszego rozeznania potrzeb wyrażonych w ilości, rodzaju i jakości surowców potrzebnych do produkcji gastronomicznych, właściwe ustawienie ich obiegu, wreszcie celowe ustawienie procesów technologicznych w kierunku redukcji ubytków naturalnych oraz wartości odżywczych podczas obróbki wstępnej i termicznej. Rozeznanie potrzeb surowca i artykułów spożywczych jest ściśle związane z określeniem działalności gastronomicznej zakładu na odcinku produkcji własnej i obrotu towarami, pochodzącymi z produkcji własnej i obcej. Ponieważ rodzaj zakładu gastronomicznego jest określony jego typem i kategorią, dlatego asortyment towarów produkcji własnej i obcej oraz wzajemny ich stosunek winien być ściśle powiązany z typem i kategorią zakładu.

W stosunku do wszystkich dań produkcji własnej obowiązuje receptura zatwierdzona przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, przewidująca nie tylko nomenklaturę poszczególnych surowców lecz również normatywy ilościowe przewidziane dla każdego dania. W oparciu więc o strukturę asortymentu przewidzianą dla każdego typu i kategorii zakładu zostały opracowane dla zakładów gastronomicznych sezonowe wzorcowe jadłospisy dekadowe.

Jadłospisy wzorcowe są podstawą do opracowania norm surowcowych dla poszczególnych typów i kategorii zakładów. Określone normy surowcowe będą limitowały zużycie surowca z tym jednak, że oszczędności na tym odcinku nie mogą być uzyskiwane w drodze zaniżenia normatywów przewidzianych w obowiązującej recepturze gastronomicznej.

W planach zaopatrzenia surowcowego oraz towarów obcej produkcji należy z góry określić źródła pokrycia, a mianowicie: procentowy stosunek udziału surowców pochodzących ze źródeł scentralizowanych, z własnych baz produkcyjnych, z zakupów ze źródeł zdecentralizowanych, a więc od obcych producentów. Na odcinku zaopatrzenia staje przed zakładami gastronomicznymi poważne zadanie pokrycia zapotrzebowania w coraz wyższym stopniu ze źródeł zdecentralizowanych, w pierwszym oczywiście rzędzie z własnych baz produkcyjnych.

Z tego też powodu każde przedsiębiorstwo ma obowiązek przystąpienia do zorganizowania ewentualnie rozbudowy pomocniczych gospodarstw rolnych, których podstawową działalnością na odcinku hodowli roślinnej będzie warzywnictwo, uprawa roślin strączkowych, soi oraz pasz uzupełniających dla własnej hodowli zwierzęcej. Podstawą hodowli zwierzęcej winien być tucz trzody chlewnej, oparty w pierwszym rzędzie na odpadkach pokonsumpcyjnych, na odpadkach powstałych przy obróbce wstępnej, na odpadkach pochodzących z selekcji warzyw przechowywanych w sezonie jesienno-zimowym, wreszcie na odpadkach pochodzących w zasadzie z pomocniczego gospodarstwa rolnego. Udział pasz treściwych nie powinien przekraczać 20 procent w stosunku do zadawanych odpadków pokonsumpcyjnych.

Stwierdzić należy, iż w hodowli trzody chlewnej na odpadkach pokonsumpcyjnych notujemy bardzo poważne osiągnięcia. Od czerwca ub. roku notujemy wzrost o blisko 45.000 szt. Stwierdzić jednak musimy, iż pomimo tych osiągnięć nie nastąpiło jeszcze wykorzystanie odpadków pokonsumpcyjnych dla tuczu trzody chlewnej. Dlatego jako zadanie na rok 1953 wszystkie organizacje żywienia zbiorowego winny postawić sobie nakaz podwojenia ilości tuczników.

Walka o obniżenie kosztów

Na odcinku walki o wygospodarowanie oszczędności bezsprzecznie zakłady gastro-

miczne osiągnęły poważne rezultaty. Niemniej istnieją jeszcze bardzo poważne źródła oszczędności. Jasne jest, iż walka o obniżkę kosztów w zakładach gastronomicznych nie może odbywać się kosztem obniżenia jakości i kultury produkcji i obsługi w zakładzie gastronomicznym. Oszczędności należy natomiast wygospodarować przez ulepszenie organizacji pracy wewnątrz zakładu, przez zaostrzenie kontroli surowcowej, przez wzrost wydajności pracy w wyniku rozwoju współzawodnictwa oraz racjonalizatorstwa, walki z mankami i ubytkami, przez zmniejszenie ubytków przy obróbce wstępnej i termicznej, przez obniżenie naturalnych i nienaturalnych tłuczek naczyń porcelanowych, porcelitowych i szklanych, przez właściwe wykorzystanie transportu, energii i opału, przez pełne wykorzystanie wydolności zakładu, przez właściwą konserwację wszystkich naczyń, materiałów pomocniczych, odzieży ochronnej, bielizny stołowej, zastawy stołowej itd.

Walka o oszczędność jest silnie związana z walką o wygospodarowanie akumulacji. Niestety stwierdzić musimy, iż wygospodarowanie akumulacji nie zawsze jest związane z osiągnięciami na odcinku wygospodarowania oszczędności. Często są wypadki osiągnięcia wzmożonej akumulacji w wyniku przerzucania kosztów niegospodarności zakładu na konsumenta w formie nieusprawiedliwionej podwyżki ceny, zmniejszenia normatywu surowcowego, porcji itd. Często akumulacja jest powiększana w wyniku rezygnowania z koniecznych wydatków na utrzymanie higieny i estetyki zakładu. Oczywiście w ten sposób uzyskiwane lepsze wyniki na odcinku akumulacji wypływają z braku odpowiedzialności kierownictwa i kolektywu zakładu. Tendencje powiększania akumulacji w niewłaściwy sposób winny być piętnowane na naradach wytwórczych.

W ten sposób zostały omówione w skrócie najbardziej węzłowe zagadnienia żywienia zbiorowego. Poprawa działalności na odcinku żywienia zbiorowego ma decydujący wpływ na kształtowanie się warunków bytowych ludzi pracy, które z kolei są ważnym elementem rzutującym na wykonanie zadań planowych zakładów produkcyjnych. Przed całym aparatem żywienia zbiorowego staje więc postulat pełnej mobilizacji, gwarantującej stałą poprawę żywienia. Jest to ważny i zaszczytny postulat pracy, decydujący w poważnym stopniu o wypełnieniu zadań Planu 6-letniego.

Zadania i środki zostały określone w wytycznych VII Plenum KC PZPR. I na tym właśnie polega doniosłość i ważność tego Plenum dla wszystkich pracowników aparatu żywienia zbiorowego w Polsce Ludowej.

HENRYK KOMITAU

Plany na rok 1953

Doświadczenia przy sporządzaniu planu na rok 1952 wskazują, że dużo jednostek planujących nie było należycie przygotowanych do tej pracy. Większość przedsiębiorstw gastronomicznych przystąpiło do prac planistycznych dopiero w II półroczu i to w czasie, gdy już otrzymano polecenia władz centralnych. Był to bez wątpienia poważny błąd, który zaważył w dużym stopniu na jakości planów. Dalszym poważnym błędem było bardzo słabe rozeznanie potrzeb terenu oraz niedostateczne przeszkolenie kadr planistów.

Posiadając już kilkuletnie doświadczenie planistyczne należy w tym roku uniknąć błędów i niedociągnięć przeszłości. W związku ze zbliżającym się okresem sporządzenia planu na rok 1953, centrale i terenowe jednostki planujące, winny były już wcześniej rozpocząć prace wstępne. Na czym one polegają?

Wstępne prace planistyczne

Zasadniczymi czynnościami są: 1) gruntowna analiza realizacji planu za rok 1951, 2) gruntowna analiza planu na 1952. rok, 3) gruntowna analiza dotychczasowej realizacji planu za 1952 rok, 4) przeprowadzenie szczegółowego rozeznania terenu pod kątem ustalenia potrzeb żywienia zbiorowego, 5) ustalenie zasięgu działania terytorialnego, 6) przeanalizowanie bazy techniczno-organizacyjnej istniejących zakładów żyw. zb., zakładów pomocniczych: gospodarstw rolnych, tuczarni przyzakładowych, przygotowalni półfabrykatów mięsnych, rybnych, jarzynowych, ciastkarni, warsztatów elektrotechniczno-mechanicznych, 8) przeszkolenie personelu do prac planistycznych, 9) właściwe ustawienie komórek planowania pod względem organizacyjnym (przede wszystkim w terenowych przedsiębiorstwach i zakładach), 10) ustalenie węzłowych zadań do realizacji.

Szczególnie ważne znaczenie przy sporządzaniu planu na rok 1953 posiada dokładna analiza wykonania planu za rok 1951. Przedsiębiorstwa żyw. zb. posiadają już sprawozdania z realizacji planu za ub. rok co do najważniejszych elementów planu. Jest rzeczą konieczną, aby wszystkie jednostki planujące skoncentrowały całość sprawozdań z wykonania planu w komórce koordynacyjnej planowania oraz przeanalizowały je wyciągając zasadnicze wnioski. Należy tutaj przypomnieć, że podobnie jak w planowaniu główną uwagę należy zwrócić na analizę planu produkcji i obrotu jako elementu zasadniczego, a następnie na elementy pozostałe. Analiza i wnioski z realizacji planu za rok 1951 winny być ujęte w formie jednego opracowania, obejmującego wszystkie elementy planu, łącznie z analizą kosztów i realizacją planu finansowego. Nie ma najmniejszej wątpliwości, że analiza wykonania planu za rok 1951 będzie materiałem podstawowym do sporządzenia planu na rok 1953.

Z kolei konieczne jest jak najszczegółowsze przestudiowanie przez wszystkie jednostki planujące planu na 1952 rok, a przede wszystkim wskaźników wzrostu i strukturalnych w porównaniu z realizacją planu za rok 1951. Dokładna znajomość planu na rok bieżący jest koniecznym warunkiem do realnego sporządzenia planu na przyszły rok.

Dalszą czynnością będzie analiza realizacji planu za rok bieżący. Plan na rok 1953 będzie sporządzany w II półroczu br., jest zatem rzeczą konieczną gruntowne przeanalizowanie jego wykonania za I i II kwartał br. oraz łącznie za I półrocze. Metodyka analizy jest tu podobna do analizy wykonania planów rocznych. Specjalną uwagę zwrócić należy na: a) ustalenie zasadniczych wskaźników wzrostu lub spadku najważniejszych elementów planu, b) ustalenie wskaźników strukturalnych wykonania planu produkcji i obrotu (struktura produkcji i obrotu, stosunek procentowy produkcji własnej do obrotów globalnych, udział procentowy dań typu obiadowego, dań typu innego w produkcji własnej itp.) w poszczególnych typach i kategoriach zakładów. Wskaźniki strukturalne należy obliczać w sposób następujący, przyjmując produkcję własną jako 100% (ilościowo, wartościowo):

danía typu obiadowego	—	udział %—wy w produkcji własnej ...
danía mięsne	—	„ „ „ „ „ „
danía rybne itd.	—	„ „ „ „ „ „
danía typu innego	—	„ „ „ „ „ „

Wskaźniki strukturalne posiadają ważne znaczenie przy analizie realizacji planu produkcji i obrotu, gdyż dają nam obraz kształtowania się wykonania planu asortymentowego dań, związanego tak ściśle z planem zaopatrzenia.

Rozeznanie terenu

Równolegle do analizy materiałów sprawozdawczych z realizacji planów jednostki planujące winny przeprowadzić szczegółowe rozeznanie terenu w celu ustalenia potrzeb ludności. Słabe rozeznanie terenu jest bodajże jedną z najważniejszych przyczyn niewłaściwego ustawienia planów gospodarczych w latach ubiegłych niektórych pionów żywienia zbiorowego. Szczególnie trudne zadania ciąży tutaj na pionie spółdzielczości wiejskiej — CRS „Samopomoc Chłopska“. Przy planowaniu na rok 1953 nie można jeszcze mówić o pełnym zaspokojeniu potrzeb ludności, lecz o potrzebach pilnych, czy nawet najpilniejszych. Należy zatem dokładnie przeanalizować teren i ustalić miejscowości, w których utworzenie zakładów gastronomicznych byłoby nie tylko bardzo pilne, lecz jednocześnie dawało gwarancję, że będą one rentowne. Uruchamiać gospody w roku 1953 należy jedynie w miejscowościach posiadających znaczenie gospodarcze (budowa nowych obiektów przemysłowych, linie komunikacyjne, siedziba Gminnych Ośrodków Maszynowych, Spółdzielnie Produkcyjne, PGR, ośro-

ki turystyczno-letniskowo-wczasowe). Przy planowaniu sieci na terenie wiejskim należy brać pod uwagę, że występują tutaj dwa zagadnienia: 1) lokalizacji, to znaczy w jakich miejscowościach należy uruchamiać zakłady, 2) rejonizacji, to znaczy ustalenia zasięgu działania terytorialnego planowanego zakładu. Rzecz jasna, że w roku 1953 nie możemy jeszcze zrealizować założenia, aby w każdej gminie była gospoda spółdzielcza, tym niemniej, ustalając lokalizację planowanych zakładów, należy jednocześnie ustalić rejon ich działania (obszar jednej, dwu czy nawet trzech gmin).

Jeśli chodzi o rozeznanie terenu miejskiego, zagadnienie to jest nieco łatwiejsze, jednakże wymaga głębszej analizy każdego miasta. Zastanowić się należy przede wszystkim, czy istniejąca już sieć zakładów zaspokaja potrzeby mieszkańców, ewentualnie w jakich dzielnicach brak punktów żywienia zbiorowego. Z analiz dotychczasowych widać wyraźnie, iż dzielnice robotnicze i przedmieścia posiadają w wielu miastach (Warszawa, Łódź, Radom, Szczecin) za mało zakładów gastronomicznych. Niezbędną rzeczą jest tutaj zastanowienie się nad możliwościami otrzymania lokalu na planowane nowe zakłady. Ponieważ dawnych lokali gastronomicznych pozostało już niewiele, punkt ciężkości przesuwa się siłą rzeczy na nowe budownictwo i niezbędne jest nawiązanie kontaktu i koordynacja planów z Centralnym Zarządem Budowy Miast i Osiedli.

Szczególnie ważne zadanie na odcinku rozeznania terenu ciąży na Centralnym Zarządzie Kolejowych Zakładów Gastronomicznych, który winien ustalić, na jakich stacjach posiadających znaczenie dla ruchu komunikacyjnego nie ma jeszcze zakładów gastronomicznych, ewentualnie, gdzie ich jeszcze za mało. Ponadto jest rzeczą konieczną przeanalizowanie stanu sieci na dworcach i stacjach położonych w miejscowościach turystycznych, gdyż, jak to wynika z głosów w prasie i bezpośrednich obserwacji, ilość zakładów w tych punktach komunikacyjnych jest jeszcze niewystarczająca.

Po przeprowadzeniu analizy terenu centrale żywienia zbiorowego, a odnosi się to zwłaszcza do pionu państwowego, winny ustalić miejscowości, gdzie powstaną nowe przedsiębiorstwa gastronomiczne w oparciu o wytyczne odgórne, które ograniczają zasięg działania przedsiębiorstw jedynie do miast o specjalnym znaczeniu gospodarczym, do nowych miast socjali-

stycznych, do nowych ośrodków przemysłowych.

Ustalenie węzłowych zadań na rok 1953 i zmobilizowanie środków do ich wykonania

Na podstawie analizy wykonania planów i szczegółowego poznania potrzeb terenu, centrale żywienia zbiorowego winny ustalić węzłowe zadania do realizacji na rok 1953. Do zadań tych przede wszystkim będzie należało podniesienie poziomu żywienia w zakładach, podniesienie higieny i estetyki, polepszenie obsługi konsumentów, rozszerzenie asortymentu posiłków, mechanizacja urządzeń, rozwój sieci zakładów w dzielnicach robotniczych i na przedmieściach. Po ustaleniu tych zadań należało zawczasu zmobilizować środki do ich realizacji, a w pierwszym rzędzie przygotować ludzi do pracy w przedsiębiorstwach i zakładach gastronomicznych, przy czym chodzi zarówno o przeszkolenie personelu już zatrudnionego jak i o przygotowanie nowych kadr. Równoległe ze wzrostem zadań zakładów żywienia zbiorowego winny pogłębiać się kwalifikacje personelu zatrudnionego w tej ważnej dziedzinie gospodarczej. Specjalnym zagadnieniem na tym odcinku było przeszkolenie kadr planistów w celu przygotowania ich do opracowania planu na rok 1953.

Zagadnieniem, na które należy zwrócić szczególną uwagę jest ustawienie aparatu planistycznego w strukturze organizacyjnej przedsiębiorstwa. Komórki planowania powinny w zasadzie być zorganizowane na wszystkich szczeblach organizacyjnych przedsiębiorstwa gastronomicznego aż do zakładu włącznie. Biorąc pod uwagę, że w zakładach nie są przewidziane etaty planistów, zadaniami tymi należy obciążyć kierownika zakładu. Jest rzeczą bardzo istotną, aby do komórek planowania kierować pracowników wykwalifikowanych, znających wszechstronnie działalność zakładów.

W okresie sporządzania planu centrale winny raz jeszcze przeanalizować strukturę organizacyjną aparatu planowania i w razie stwierdzenia braków i niedociągnięć przeprowadzić niezbędne usprawnienia. Należy zwłaszcza zwrócić uwagę na dobór personelu do działów planowania i w wypadku stwierdzenia niewłaściwej obsady, przeprowadzić niezbędne zmiany personalne. Należy również dokładnie przeanalizować bazę techniczno-organizacyjną istniejących zakładów i dokonać niezbędnych usprawnień.

Mgr JÓZEF ZAWADA

Walka o zachowanie jakości surowca

Z uwagi na stały dopływ do zakładów żywienia zbiorowego nowych i młodych kadr oraz w myśl wskazań tow. Prezydenta Bieruta, wygłoszonych na VII Plenum KC PZPR, który położył wielki nacisk na zagadnienie szkolenia, podniesienie kwalifikacji i wyuczenie zawodu, pragniemy w ramach tego artykułu podać trochę wiadomości z dziedziny magazynowania, przydatnych w walce o zachowanie jakości surowca, w walce z marnotrawstwem. Przypom-

nienie podstawowych zasad i wiadomości, pozwoli zaopatrzeniowcom i magazynierom stać w szeregach masowego ruchu współzawodnictwa i uzyskać pierwsze w nim miejsce.

Organizacja zakupu

Zakup towarów do zakładów gastronomicznych może być realizowany: a) ze źródeł scentralizowanych oraz dostaw według rozdzielni-ka — za pośrednictwem komórki zaopatrzenia,

względnie przez kierownictwo magazynów centralnych lub rejonowych; b) ze źródeł zdecentralizowanych — przez kierownictwo zakładu.

Produkty wymagające częstego i regularnego przywozu, jak pieczywo, mleko, mięso, warzywa, zasadniczo powinny być dostarczane codziennie, ażeby świat pracy mógł mieć je zawsze świeże. Inne artykuły powinny być dostarczane w zależności od potrzeb i możliwości magazynowania. Sposób dostawy powinien być właściwy pod względem sanitarnym i technicznym.

Najważniejszą sprawą jest umiejętne obchodzenie się z przewożonym towarem i zabezpieczenie go przed kradzieżą lub zniszczeniem. Dlatego też artykuły żywnościowe powinno się przewozić w krytych samochodach ciężarowych lub krytych furgonach. Konwojenci nie powinni siedzieć na przewożonych towarach ani rzucać ich bezmyślnie przy załadunku lub rozładunku. Przy przewożeniu wozami otwartymi artykuły żywnościowe powinny być zabezpieczone brezentem lub innym przykryciem. Szybko psujące się artykuły, chłodzone lub mrożone, powinny być zasadniczo dostarczane do zakładów gastronomicznych samochodowym transportem chłodniczym. Transport niektórych warzyw, owoców jagodowych i grzybów oraz ryb powinien być przynajmniej zalodowany.

Odbiór produktów do magazynu powinien być dokonany według faktury lub specyfikacji, przy czym należy sprawdzić nie tylko ilość ale i jakość odbieranego towaru. Przy odbiorze szybko psujących się towarów powinno się zawsze kontrolować stan temperatury artykułów chłodzonych lub mrożonych. Rażące uchybienia należy stwierdzić protokolarnie i zawiadomić o tym czynniki kontroli, np. wysyłka świeżych ryb chłodzonych bez dodatku drobno-tłuczonego lodu, odtajane mrożonki z wyciekającym sokiem itp. są niedopuszczalne.

Zasady przechowywania

W magazynach zakładów gastronomicznych, tzw. przyzakładowych, powinno się przechowywać minimalne zapasy artykułów żywnościowych, obliczone na 2 do 10 dni, w zależności od rodzaju artykułów, zapewniając nieprzerwaną ciągłość produkcji. Podstawowe bowiem zapasy powinny być przechowywane w magazynach centralnych lub rejonowych, względnie w magazynach branżowych, specjalnie urządzonych do przechowywania w lepszych warunkach i wyposażonych technicznie. Specjalne wyposażenie magazynów pozwala na przechowywanie artykułów żywnościowych z mniejszymi stratami.

Przy magazynowaniu zapasów rozmieszczenie produktów powinno być zorganizowane w sposób zapewniający możliwość szybkiego i sprawnego wykonania wszelkich manipulacji magazynowych, przy czym należy pamiętać o jak najbardziej ekonomicznym wyzyskaniu powierzchni i pojemności magazynu.

Planując rozmieszczenie otrzymanych produktów w magazynie, należy brać pod uwagę:

- 1) fizyko-chemiczne właściwości artykułów

- 2) ich wrażliwość na temperaturę i wilgotność powietrza,
- 3) wrażliwość na działanie światła.

Pamiętając o tym, że pewne artykuły, jak np. wyroby cukiernicze, cukier, masło i inne chłoną łatwo obce zapachy, np. zapach śledzi, ryb, mięsa, kiszzonek itp., tracąc przez to swoje wartości smakowe, należy zwracać baczność uwagę na układanie tych produktów w specjalnie do tego celu przeznaczonych komorach lub przynajmniej w miejscu tak oddzielnym i dobrze przewiewnym, że nie będą groziły zmiany wartości smakowych surowca.

Temperatura otoczenia jest ważnym czynnikiem działającym na jakość przechowywanych produktów. Zbyt wysoka temperatura oraz gwałtowne jej wahania wpływają szkodliwie na przechowywane produkty, szczególnie na grupę artykułów szybko psujących się, jak mięso, ryby, artykuły mleczarskie, jaja, warzywa i owoce. W porze letniej bez urządzeń chłodniczych produktów tych, nawet w chłodnych pomieszczeniach, nie powinno się przechowywać dłużej niż 2 dni.

Większość produktów wrażliwa jest na wilgotność powietrza. Artykuły żywnościowe zawierające dużo wody, jak warzywa, owoce, ryby świeże itp. powinny być przechowywane w pomieszczeniach o większej wilgotności, tj. wilgotności względnej wynoszącej ok. 80—90 procent. Zapobiega to nadmiernemu parowaniu tych artykułów i wysychaniu. Artykuły suche, jak mąka, sól, kasze, makarony itp. powinno się przechowywać w pomieszczeniach suchych, gdzie wilgotność względna powietrza nie przekracza 75 procent.

Dla umożliwienia kontroli pomieszczeń magazynowych, magazynierzy powinni domagać się przyrządów pomiarowych w postaci zwykłych termometrów oraz wilgociomierzy.

Temperaturę i wilgotność powietrza reguluje się przy pomocy wentylacji. Otwierając okna i wentylatory należy zawsze wtedy, gdy temperatura powietrza na zewnątrz jest niższa od temperatury pomieszczenia.

Światło wywiera niekorzystny wpływ na wiele artykułów. Najbardziej wrażliwe na światło są artykuły spożywcze, zawierające witaminy, oraz tłuszcze. Należy więc unikać, a przynajmniej ograniczać dostęp światła do masła, mleka, serów, olejów roślinnych, margaryny, słoniny, mięsa, ryb oraz zielonych i żółtych warzyw, jak również ziemniaków. W związku z tym okna w pomieszczeniach magazynowych powinny być zasłaniane lub pomalowane farbą niebieską, zawsze jednak możliwe do otwierania.

Przyczyny psucia się artykułów żywnościowych

Wytrzymałość artykułów żywnościowych na przechowywanie jest w dużym stopniu zależna od ich składu chemicznego, a przede wszystkim od zawartej w nich wody i wzajemnego stosunku takich składników jak białko, tłuszcze, węglowodany i sole mineralne. Zarówno organizm ludzki jak i większość produktów żywno-

ściowych zawiera w sobie wodę, występującą w postaci wody wolnej lub roztworów soli mineralnych, bądź też w postaci wody higroskopijnej. Szybko psujące się artykuły zawierają od 60 do 80 procent wody w stanie wolnym lub w połączeniu ze związkami chemicznymi.

Białko stanowi podstawowy składnik suchej masy tkanki zwierzęcej. W tkance roślinnej zawartość białka stanowi na ogół niższy odsetek. Tłuszcze, zależnie od swego pochodzenia i składu chemicznego, w różnym stopniu podlegają zmianom chemicznym. Pod działaniem tlenu atmosferycznego i wyższych temperatur ulegają one jełczeniu. Węglowodany w postaci skrobi, cukru i błonnika, stanowią podstawowe składniki suchej masy tkanki roślinnej; nie ulegają one tak szybkiemu rozkładowi jak białko. Substancje mineralne znajdują się w artykułach spożywczych jako część składowa ich tkanki szkieletowej oraz w postaci soli rozpuszczalnych, głównie azotowych, wapniowych, żelazowych i fosforowych.

Psucie się artykułów spożywczych przejawia się w wyglądzie zewnętrznym, utracie spistości tkanki, elastyczności, jędrności, gęstości, w zmianie zabarwienia, tworzeniu się gazów o przykrym zapachu (amoniak, kwaśna fermentacja), występowaniu śluzu, pleśni i gnicia.

Przyczyną psucia się artykułów żywnościowych jest działanie procesów życiowych różnych mikroorganizmów. Walka z psuciem się artykułów polega na wytwarzaniu środowiska niesprzyjającego lub szkodliwego dla życia oraz rozwoju drobnoustrojów. Można to uczynić sposobem chemicznym, np. usuwanie nadmiaru wilgoci przez suszenie albo przez działanie wysoką lub niską temperaturą. Znane są najstarsze sposoby konserwowania żywności metodą suszenia — susz owocowy, warzywny, grzyby itp., utrwalania przetworów cukrem, octem lub solą. Z późniejszych — utrwalanie przy pomocy sterylizacji, tj. ogrzewania produktu do $+110^{\circ}$.

Jak zapobiegać psuciu się artykułów?

Ostatnie zdobycze nauki i techniki wykazały, że najlepszym sposobem walki z drobnoustrojami jest stosowanie zimna przy przechowywaniu szybko psujących się artykułów żywnościowych. Przez zastosowanie zimna jakość artykułów pozostaje prawie bez zmian, gdyż zachowują one swój wygląd zewnętrzny oraz właściwy smak, aromat i wartości odżywcze. Działanie zimna pogarsza warunki życiowe drob-

noustrojów, opóźniając lub nawet wstrzymując ich rozwój. W niskich temperaturach plusowych ok. 0° ustają procesy gnilne, rozwijające się najbardziej intensywnie w temperaturze od $+20$ do $+35^{\circ}$. Obniżenie temperatury hamuje działalność enzymów, zwalnia tempo utleniania i gorzknięcia tłuszczów. Witaminy zawarte w warzywach i owocach nie tracą swej aktywności przy przechowywaniu w niskich temperaturach.

Szybko psujące się artykuły powinno się poddawać działaniu zimna natychmiast po otrzymaniu ich do przechowania. Działanie zimna polega na tym, że zimne powietrze, stykając się z powierzchnią artykułu, odbiera od niego ciepło i wskutek tego samo się ociepla. Po ociepleniu może ono wchłonąć część wilgoci zawartej w produkcie, którego wierzchnia warstwa obsycha. Np. na powierzchni mięsa tworzy się obesznięta skórka, która utrudnia rozwój drobnoustrojów, przy czym wewnętrzna temperatura mięsa obniża się i stwarza zgubne środowisko dla życia i rozwoju mikroorganizmów. Niektóre artykuły przez obsychanie tracą znacznie na wadze i dlatego przy chłodzeniu należy stosować taką wilgotność powietrza, która nie powoduje zbyt dużej uszuszki, a jednocześnie nie stwarza warunków dla rozwoju drobnoustrojów. Dlatego w przechowalni powinien być utrzymywany odpowiedni stosunek pomiędzy wilgotnością powietrza a jego temperaturą, tj. właściwa wilgotność względna powietrza. Im niższa temperatura powietrza, tym wyższa powinna być wilgotność względna powietrza i tym wtedy mniejsza staje się uszuszka produktu.

Ochładzanie stosuje się zasadniczo w ciągu stosunkowo krótkiego okresu przechowywania, a artykuły chłodzone prawie nie różnią się od świeżych.

W zakładach żywienia zbiorowego do przechowywania niedużych ilości szybko psujących się artykułów używa się małych chłodni, składających się z jednej lub paru komór chłodniczych, chłodzonych mechanicznie agregatami, lodem naturalnym lub sztucznym. W komorach tych dla potrzeb zakładów żywienia zbiorowego, z uwagi na stosunkowo krótki okres przechowywania powinno się utrzymywać temperaturę od $+4$ do -2° , jednakże bez większych wahań, które bardzo pogarszają warunki przechowywania i zmniejszają gwarancję zachowania dobrej jakości surowca.

Inż. mgr **MARIA DRAGAŃSKA**
i **JAN JANOTA**

Zagadnienie opakowań

Uwagi ogólne

Problem racjonalnego wykorzystania i uregulowania obrotu opakowań ma doniosłe znaczenie dla gospodarki narodowej i znalazł wyraz zarówno w uchwałach KERM z dnia 12.V.1950 r. jak i szeregu zarządzeń PKPG, MHW i Centralnego Zarządu po linii branżowej. Jednak zagadnienie to nie spotkało właści-

wego oddźwięku i zrozumienia ze strony operatywu gospodarczego. W praktyce obrót opakowaniami ma przebieg żywiołowy i z reguły nie został nigdzie należycie uregulowany. Nie pomagają nawet wysokie kary umowne nakładane na przedsiębiorstwa z tytułu nieterminowych zwrotów opakowań na rzecz dostawcy. Sposób ten jest bowiem tylko środkiem repre-

syjnym, ale w niczym nie ułatwia przedsiębiorstwu (odbiorcy opakowań) zadania opanowania całokształtu problemu. W okresie trzeciego roku planu gospodarczego, w okresie wzmożonej walki o obniżkę kosztów, nie chodzi bynajmniej o obciążanie środków operacyjnych przedsiębiorstwa karami z tytułu wadliwej gospodarki opakowaniami, idzie natomiast o to, aby obrót opakowaniami nie doznawał najmniejszych zahamowań i odbywał się według zasad racjonalnej, oszczędnej gospodarki.

Ale do tego potrzeba przede wszystkim zmiany stosunku operatywu gospodarczego do zagadnienia opakowań. Potrzeba wyraźnego uświadomienia sobie, szczególnie przez zainteresowanych pracowników niższych szczebli, że w gospodarce materiałowej opakowania nie stanowią oddzielnego zagadnienia; że do opakowań należy odnosić się z nie mniejszą starannością, niż do samych materiałów i towarów, ponieważ stanowią również dobro gospodarcze i przedmiot obrotu magazynowego; że nawet obieg danego materiału kończy się w procesie produkcji (przynajmniej w poprzedniej formie), a obrót danym opakowaniem ma służyć szeregowi cykli produkcji. Świat pracy czeka na zaopatrzenie w najrozmaitsze dobra gospodarcze, których dostawa na skutek braku dostatecznej ilości opakowań może ulec poważnemu zahamowaniu. Żyjemy w dobie wmożonego wzrostu tempa produkcji i uprzemysłowienia kraju, prowadzimy wyteżoną walkę o obniżkę kosztów, nie możemy zatem ze szkodą dla produkcji podstawowych artykułów wytwarzać opakowania na pokrycie strat spowodowanych wadliwą ich eksploatacją. Dla przykładu: lepiej jest przeznaczyć środki na produkcję tłuszczu aniżeli na produkcję beczek do tłuszczu, na połów i konserwowanie ryb niż na produkcję skrzyń do ryb, na produkcję wina niż butelek i skrzyń do wina itd. W zakładach żywienia zbiorowego problem należytego uregulowania obrotu opakowań jest tym trudniejszy, że zakłady te jako detaliści stanowią w obrocie najniższe ogniwo i zależą zatem od szeregu dostawców. Toteż nieopanowanie gospodarki opakowaniami na szczeblu dostawców musi się odbić ujemnie na szczeblu detalisty. Przy zdaniu sobie sprawy z ważności zagadnienia i przy dobrej woli opanowania obrotu opakowaniami nie będzie trudne. Środkiem do tego będzie należyte zaprowadzona ewidencja i poprzez ewidencję — kontrola. Warunkiem uprzednim jest jednak dokładna znajomość poszczególnych rodzajów opakowania oraz znajomość obowiązujących przepisów.

Rodzaje opakowań

Wszystkie opakowania, jakie spotykamy w zakładach żywienia zbiorowego, podzielić można na dwie zasadnicze grupy: a) opakowania, które podlegają obowiązkowi zwrotu oraz b) opakowania, które obowiązkowi takiemu nie podlegają. Grupa pierwsza stanowi właściwy przedmiot obrotu opakowaniami w zakładach gastronomicznych i dzieli się na: opakowania podlegające obowiązkowi zwrotu na zasadach nie-

odpłatności oraz opakowania takie, które podlegają obowiązkowi zwrotu na zasadach odpłatności.

Opakowania podlegające zwrotowi nieodpłatnemu nazywają się opakowaniami zwrotnymi. Należą do nich takie opakowania, które przez cały czas użytkowania stanowią własność dostawcy i tym samym nie są odbiorcom fakturowane pod względem wartości. Dostawca tylko wypożycza te opakowania odbiorcy, aby mu ułatwić transport i magazynowanie. Dlatego dostawca sam ponosi koszty konserwacji i remontu tych opakowań, jako ich prawny właściciel. Jedynie koszt naprawy uszkodzenia powstałego z winy odbiorcy przerzucony zostaje na tego ostatniego na zasadzie odszkodowania.

Zarządzeniem MHW z dnia 27.VI.51 (Monitor Polski Nr A-63/1951) określa poszczególne rodzaje opakowań zwrotnych. Są to: a) beczki żelazne CZP Tłuszczowego, ZP Drożdżowego, Ziemiaczanego; b) beczki drewniane CZP Fermentacyjnego do piwa i octu, PMS — od octu i musztardy, CZP Owoc. Warzywn. i CO do wina, soków, pulpy, miodu; c) transportery CZP Fermentacyjnego do piwa i wód gazowych; d) skrzynie uniwersalne typu monopolowego CZP Tłuszczowego, PMS, CZP Owoc. Warzywn. od butelek typu monopolowego (do oleju, spirytusu, wódki, octu, soków); e) skrzynie specjalne do namiastek kawy; f) skrzynki typowe CZP Owoc. Warzywn. do win, PMS do musztardy; g) skrzynki Centrali Ogrodniczej do soków i „żeberkowe“ do win.

Wymienione opakowania podlegają obowiązkowi zwrotu dokładnie w ilości otrzymanej, a zapłata nawet najwyższej kary umownej za ewentualne niezwrócenie w przepisowych terminach nie zwalnia odbiorcy od obowiązku zwrotu. Opakowania te są bowiem wyłączone z obrotu na zasadzie kupna-sprzedazy, dlatego też nie podlegają fakturowaniu pod względem wartości.

Opakowania podlegające zwrotowi odpłatnemu nazywamy opakowaniami wysyłkowymi. Są to opakowania, które przechodzą na własność odbiorcy i są fakturowane podobnie jak towary, tzn. z określeniem ilości, ceny i wartości. Fakturowanie pociąga za sobą oczywiście odpłatność z tytułu nabycia. Nabywca nie wchodzi jednak w pełne prawa własności, ponieważ ciąży na nim określony przepisami obowiązek zwrotu dostawcy. Zwrot ten odbywa się na zasadach odprzedaży, a więc odpłatnie. Odbiorca obowiązany jest przy tym do zwrotu (odprzedaży) tylko określonego procentu ogólnej ilości nabytych opakowań, a ewentualna zapłata najwyższej kary umownej w wypadku niedotrzymania ostatecznego terminu zwrotu zwalnia już odbiorcę z obowiązku zwrotu. Do momentu zwrotu lub z chwilą zapłacenia najwyższej kary umownej (trzykrotna wartość nabycia) odbiorca jest prawnym właścicielem i dlatego na nim ciąży obowiązek ponoszenia kosztów konserwacji i remontu tych opakowań. Wyjątek stanowi tylko wypadek zawinione uszkodzenia przez dostawcę, co pociąga za sobą obciążenie dostawcy na zasadzie odszkodowania.

Według wspomnianego wyżej zarządzenia MHW z dn. 27.VI.1951 r. za opakowania wysyłkowe należy uważać: beczki drewniane do ogórków, śledzi i kapusty, balony szklane, różne skrzynie drewniane, puszki cukiernicze (powyżej 1 kg), bańki blaszane do tłuszczu, kartony tekturowe, kosze wiklinowe, faski drewniane, wiadra emaliowane (do marmolad). Z uwagi na różny stopień wytrzymałości tych opakowań oraz ich przydatności obiegowej, podlegają one zwrotowi w różnym procencie, w zależności od rodzaju. Procent ten waha się od 50—80% ilości otrzymanej. Odsprzedaż następuje po cenie wysokości 75% ceny zakupu.

Druga grupa opakowań to opakowania, które nie podlegają obowiązkowi zwrotu. Do grupy tej należą: a) opakowania własne, które stanowią nieograniczoną w czasie prawną własność przedsiębiorstwa i są przeznaczone do użytku wewnętrznego w ramach jednostek przedsiębiorstwa, b) opakowania podstawowe, które wchodzi bezpośrednio w skład otrzymywanego artykułu i znajdują się w obiegu razem z towarem jako jego niepodległa część składowa, stanowiąc z właściwym towarem określoną jednostkę towarową. Opakowania te nie są w ogóle osobno fakturowane (czy specyfikowane) odbiorcom ani wartościowo, ponieważ koszt ich jest wkalkulowany w cenę towaru.

Gospodarka opakowaniami podstawowymi

Do opakowań podstawowych należą np. butelki od octu, butelki od wina, słoiki szklane, puszki od konserw, torebki papierowe od herbaty i wszelkiego rodzaju przypraw, jak pieprz, liście bobkowe itp. Niektóre z nich po zwolnie-

niu (zużyciu towaru) zachowują jeszcze poprzednią wartość użytkową (jak butelki, słoje). Dlatego w myśl zasad oszczędności należy je dostarczać do odpowiednich punktów, które płacą za te opakowania ustalone kwoty. W ten sposób przedsiębiorstwo zaoszczędza pewne sumy pieniężne, usprawnia dystrybucję danego towaru, co w skali krajowej czyni bardzo poważne pozycje.

„Oszczędzajmy każdy grosz publiczny, każdą cząstkę materiału, pamiętając, że z drobnych na pozór cząsteczek pomnożonych przez miliony, wyrosnąć może wielka siła, wielkie zbiorowe bogactwo“ — mówił Prezydent Bierut w Orędziu Noworocznym.

Osobno należy potraktować butelki po wyrobach PMS. Zasadniczo są one, podobnie jak butelki od octu, opakowaniami podstawowymi. Z uwagi jednak na to, że ostatnio podlegają obowiązkowi zwrotu do dostawcy, wyłamują się z grupy opakowań podstawowych. Za opakowania zwrotne nie można ich uważać z uwagi na to, że nie są trwałe i podlegają zwrotowi tylko częściowemu (85% ilości otrzymanej). Winny być zatem traktowane jako opakowania wysyłkowe, podobnie jak butelki Przemysłu Fermentacyjnego. Należałoby je wtedy fakturować odbiorcom jak towary (z wyjątkiem wypadku wymiany takich samych butelek w równych ilościach). Byłoby to rozwiązanie słuszne choćby z tego względu, że przedsiębiorstwa miałyby prawo do pobierania kaucji za te butelki od konsumentów, co spowodowałoby znaczne zmniejszenie strat powstałych na skutek niezwracania butelek przez odbiorców. Sprawa ta jest szczególnie aktualna dla Kolejowych Zakładów Gastronomicznych.

HENRYK HABINOWSKI

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

O godność zawodową pracownika

Rzesze pracowników aparatu żywienia zbiorowego są poważną siłą, mającą do spełnienia wielkie zadania w Planie 6-letnim i mogącą odegrać poważną rolę na swoim odcinku pracy. Rola nasza nie może jednak w żadnym wypadku ograniczyć się do wykonywania jedynie zadań gospodarczych z pominięciem zadań politycznych. Zadania gospodarcze ściśle zająbiają się bowiem z politycznymi. Nie można stwarzać sztucznej przegrody między nimi. Wykonanie planu obrotu, produkcji czy zwiększenia asortymentu dań jest zadaniem gospodarczym, ale również ma swoje wielkie znaczenie polityczne. Bez należytego przygotowania politycznego załogi nie można sprostać wykonaniu zadań gospodarczych.

Wśród pracowników żywienia zbiorowego musimy stale podnosić poziom świadomości społeczno-politycznej, musimy stale wykazywać, jak bardzo poważne miejsce zajmują oni wśród wszystkich budowniczych socjalizmu. Musimy stale wykazywać, że wykonanie planu obrotu

czy produkcji przez zakład nie jest zjawiskiem oderwanym, związanym jedynie z pracą danego zakładu, że jest ściśle zespolone z zadaniami ogólnokrajowymi, że jest częścią Narodowego Planu Gospodarczego.

Z uwagi na specyficzne warunki pracy, pracowników zakładów żywienia zbiorowego musimy stale uodparniać na działanie wroga klasowego, jego różnorodne, a zarazem perfidne i nie przebiegające w środkach metody. Pracownik zakładu, niezależnie od zajmowanego stanowiska, musi stać się agitatorom społecznym placówki usługowej, musi w razie potrzeby z miejsca dementować wrogą plotkę, która najczęściej rodzi się w zakładzie przy kieliszku wódki. Uświadomiony pracownik winien wyjaśnić konsumentowi, nie znającemu zagadnień gastronomicznych, takie czy inne zarządzenia władz państwowych czy przedsiębiorstwa, dotyczące pracy zakładu. Chodzi głównie o takie zarządzenia, o których konsument nie wyrobił

sobie zdania, że są słuszne i że wydane zostały w interesie mas pracujących.

Mając styczność z zakładami żywienia zbiorowego mogłem naocznie przekonać się, że postawa moralno-polityczna części pracowników jest niewłaściwa. Przykładem może służyć gospoda w Mońkach pow. białostockiego, gdzie bufetowa zamiast wyjaśnić konsumentom, z jakich powodów zostało wydane zarządzenie wprowadzenia narzutu dodatkowego do dań mięsno-tłuszczowych, sama rozsiewała plotki, że narzut ten jest sygnałem, iż mięsa już nigdy nie będzie. Była to oczywiście woda na młyn wroga klasowego. Przykład ten powinien być sygnałem dla dyrekcji żywienia zbiorowego wszystkich pionów, że robota polityczna wśród pracowników zakładów nie jest prowadzona właściwie i że należy ją jak najrychlej podciągnąć na wyższy poziom.

Praca polityczna na terenie zakładów żywienia zbiorowego przejawiać się może w różnych formach, a przede wszystkim:

1. Przez właściwe i szybkie obsłużenie konsumenta. Konsument po zjedzeniu posiłku w naszym zakładzie musi odczuć zasadniczą różnicę, dzielącą zakład uspołeczniony od prywatnej knajpy. Szybkie i właściwe obsłużenie będzie widowym dowodem naszej troski o człowieka pracy, najczęstszego gościa naszych zakładów.

2. Dementowanie wrogiej plotki. Pracownik zakładu musi być czujny na podszepty wroga klasowego, musi z miejsca ucinać łeb wszelkiego rodzaju plotkom. Jakże często spotyka się jeszcze typ kelnera, który z całym spokojem i aprobatą wysłuchuje banialuk opowiadanych przez konsumenta, a potem powtarza je innym.

3. Odmawianie pobierania napiwków za usługi na sali i w szatni. Jest to smutna spuścizna okresu kapitalistycznego, gdzie bogaci wyzyskiwacze rzucali czasem ochłapy swego zysku innym, chcąc uchodzić za dobroczyńców. Pobieranie napiwków jest w chwili obecnej ubliżeniem godności człowieka, żyjącego w państwie typu socjalistycznego. Jakiż to odrażający obrazek — kelner lub szatniarz zgięty w ukłonie przed gościem dającym złotówkę za podanie płaszcza. Przecież szatniarz lub kelner to pra-

cownicy przedsiębiorstwa, którzy za swój wkład pracy otrzymują odpowiednie wynagrodzenie, a więc dawanie napiwków to uwłaszczenie godności pracownika. Szatniarze i kelnerzy winni kategorycznie odmawiać przyjmowania jakichkolwiek dodatków pieniężnych od konsumentów.

4. Doszkalanie w ramach zakładu słabszych pracowników. Sprawa ta jest ciągle jeszcze niedoceniana, choć ma olbrzymie znaczenie, gdyż podciąga pracownika zarówno pod względem fachowym jak i społeczno-politycznym, bez odrywania go od bieżącej pracy.

Niedocenywanie olbrzymiej roli, jaką odgrywa uświadomienie polityczne pracowników, jest przyczyną faktu, że wielu z nich przyjmuje w zastraszającej się walce klasowej postawę bierną, a niekiedy wręcz wrogą. Są to niewątpliwie szkodliwe pozostałości wyniesione przez pracowników z dawnych, prywatnych zakładów typu kapitalistycznego. Aby je zlikwidować, należy jak najszybciej przekształcić rzeszę pracowniczą aparatu żywienia zbiorowego w bojową, świadomą swych zadań armię, gotową do walki o usunięcie przeszkód stojących na drodze dla naszego budownictwa socjalistycznego.

Pracownicy gospód spółdzielczych w szczególności muszą sobie przyswoić tę część referatu tow. Bolesława Bieruta na VII Plenum KC PZPR, która mówi o rolnictwie i sprawie spójni między miastem i wsią. „A sprawy nigdy same, własnym rozpędem nie chodzą. Konieczna jest praca organizacyjna, a oprócz niej konieczne jest wyjaśnianie masom chłopskim, na czym polega, w jakim kierunku zmierza, co chce osiągnąć polityka władzy ludowej. Czy wprowadzenie i rozszerzenie dostaw obowiązkowych na część produkcji rolniczej oznacza zmianę polityki państwa ludowego w stosunku do chłopów pracujących? Czy polityka ta zmierza do zniesienia wolnorynkowych obrotów towarowych na artykuły rolne? Oto pytania, na które chłopci pracujący chcą mieć jasną odpowiedź“.

Na pytania te pracownik zakładu żywienia zbiorowego powinien dać zgodną z wytycznymi VII Plenum odpowiedź.

JERZY GAŚIOREK

Kobiety i młodzież zdobywają zawód

Przewodniczący Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, Prezydent Bolesław Bierut, w referacie na VII Plenum omawiając m. in. zagadnienie siły roboczej w nowej sytuacji naszego przemysłu, wymagającej zmiany metod pracy i nowych metod kierownictwa stwierdził, że istnieją poważne rezerwy siły roboczej, reprezentowane przez dużą liczbę nie zatrudnionych dotąd kobiet. Rozważając przyczynę niedostatecznego wzrostu zatrudnienia kobiet, Prezydent Bierut stwierdził, że „Przyczyna zbyt wolnego wzrostu zatrudnienia kobiet leży bardzo często w oporze ze strony kierownictwa zakładów, w nieufności będącej wyrazem burżuazyjnego stosunku do kobiety, stosunku zależ-

ności i nieuznawania w kobiecie równoprawnego obywatela... Z konserwatywnymi oporami w zakresie zatrudniania kobiet trzeba jak najszybciej skończyć i należy uczynić wszystko, ażeby nie utrudniać, a maksymalnie ułatwiać przechodzenie kobiet do pracy produkcyjnej. Należy postawić konkretne zadania w dziedzinie wyuczania zawodu oraz podwyższania kwalifikacji zawodowych zatrudnionych kobiet“.

Wskazania Pierwszego Obywatela Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej posiadają wyjątkową doniosłość dla uspołecznionego aparatu zbiorowego żywienia. Bo w tej dziedzinie pracy istnieją ogromne możliwości i potrzeby systematycznego podnoszenia kwalifikacji kobiet i młodzie-

ży, wyuczania ich zawodu i stwarzania w ten sposób warunków do obejmowania przez kobiety i młodzież coraz bardziej odpowiedzialnych funkcji.

Doszkalanie ideologiczne i fachowe pracowników uspołecznionego zbiorowego żywienia zostało podjęte już w drugiej połowie 1948 r., to jest po zorganizowaniu pierwszych zakładów przez pion ZSS. Formy doszkalania przechodziły w tym okresie różne etapy, a nauczanie było stopniowo coraz bardziej upolityczniane i upracticzniane w miarę, jak krystalizował się typ pracownika uspołecznionego żywienia zbiorowego. W roku 1951 podjęto szkolenie przywarsztatowe, które w pierwszym etapie objęło pracowników produkcyjnych, tj. kucharzy. Mimo różnych braków, zarówno w metodyce, jak i w poziomie nauczania, pion ZSS zdołał przez okres czterech lat doszkolić pod względem ideologicznym i fachowym kilka tysięcy pracowników otwartych i zamkniętych zakładów zbiorowego żywienia. Jednym z bardzo istotnych braków było zbyt późne bo dopiero w 1951 r. podjęcie długofalowego doszkalania kucharzy i pracowników zajmujących funkcje najbardziej odpowiedzialne w aparacie żywienia zbiorowego, tj. kierowników działów i sekcji zbiorowego żywienia spółdzielni (kierowników nadbudowy, nadzorujących pracę wszystkich zakładów prowadzonych przez daną spółdzielnię). To ostatnie szkolenie zainicjowano dopiero w roku bieżącym.

Wśród słuchaczy kursów ustnych w pionie ZSS kobiety stanowiły zawsze duży odsetek, a w roku bieżącym odsetek ten wydatnie wzrósł i w I półroczu wynosił ponad 75% ogółu słuchaczy. Na niektórych typach kursów, jak np. dla kucharzy, kelnerów i kierowników stołówek, kobiety liczbowo zdecydowanie przeważają. Natomiast na kursach dla kandydatów na kierowników zakładów otwartych, a zwłaszcza na kursach kierowników restauracji, udział kobiet jest dużo mniejszy. Wynika to z faktu prowadzenia wyszynku alkoholu przez restauracje, a ponadto zakłady te są nieraz czynne do późnych godzin nocnych. Kobiety jako kierowniczki zakładów otwartych są najczęściej zatrudnione w jadłodajniach, kawiarniach i cukierniach. Jako pomyslnie zjawisko zanotować możemy wzrastający udział kobiet w kursach dla kierowników działów i sekcji zbiorowego żywienia spółdzielni, który dochodzi już do 40% ogółu słuchaczy. Świadczy to o poważnym zaawansowaniu się spółdzielczości spożywców w zakresie łamania oporów co do zatrudniania kobiet na coraz bardziej odpowiedzialnych stanowiskach. Opory te co prawda nie zostały jeszcze przełamane całkowicie, tym niemniej jednak poprawa zarysowała się duża, dająca już efekty.

Uczestniczki kursu mówią...

Udział kobiet w akcji doszkalania ideologicznego i fachowego umożliwia im podniesienie kwalifikacji, a w wielu wypadkach zdobycie zawodu. O tym, że istotnie tak jest, potwierdzają same zainteresowane kobiety, które ukończyły kursy ustne w pionie ZSS.

Ostatnio, w Ośrodku Szkolenia ZSS w Sosnowce koło Jeleniej Góry zakończono dwa kursy dla kucharzy, jeden 3-miesięczny i drugi kwalifikacyjny 6-tygodniowy, dla szkolonych przy warsztacie pracy. Na 38 słuchaczy kursu 3-miesięcznego było tylko 3 mężczyzn, a więc ogromną większość uczestników kursu stanowiły kobiety, przeważnie pochodzenia robotniczego. Posiadając przygotowanie najwyższej w zakresie szkoły podstawowej, nieraz nawet nie pełne, uczestnicy kursu w wyniku egzaminu uzyskali 21 ocen bardzo dobrych, 13 ocen dobrych i zaledwie 4 oceny dostateczne. Egzamin był komisyjny i obejmował następujące zagadnienia: Polska Współczesna, zasady racjonalnego żywienia i technika przygotowywania posiłków, łącznie z planowaniem produkcji i surowców oraz organizacją pracy w kuchni, towaroznawstwo, zadania żywienia zbiorowego i przepisy prawno-branżowe. Tak dobre oceny słuchacze wypracowali, nie żałując czasu — niezależnie od wykładów i przewidzianych programem zajęć praktycznych — na samokształcenie własne, a dwie stałe wykładowczynie (technolodzy żywienia) i kierownik kursu wydatnie im w tym dopomogli.

Niektóre słuchaczki jechały na kurs z dużą obawą. Jak tam będzie w Sosnowce, jakie będą wymagania ze strony kierownictwa kursu i wykładowców, z jakimi wynikami powrócą do swoich zakładów? Oto najczęściej nurtujące pytania i wątpliwości. Wacława Kosiorowska z Kolbuszowej, w woj. rzeszowskim z płacem jechała na kurs. Nic dziwnego. Do 1951 r. pracowała jako pomoc domowa, później przeszła do pracy w zakładzie jako pomoc kuchenna. Jej życie zamykało się w wąskich ramach, nie wierzyła więc własnym siłom. Powróciła z kursu z oceną bardzo dobrą, a odjeżdżając z Sosnowki powiedziała m. in. „W innych czasach byśmy tego nie zdobyły. Zmianę mojej pracy oceniam dobrze, gdyż jako pomoc domowa zarabiałam 130 zł miesięcznie. Uzyskałam na kursie bardzo dużo, m. in. w matematyce i w zagadnieniach społeczno-politycznych“. W. Kosiorowska ma niepełne 25 lat, należy obecnie do PZPR. Jej życie jest teraz inne, związane z życiem i sukcesami klasy robotniczej, z której pochodzi. Kurs podniósł jej świadomość polityczną, nauczył rozumieć wiele zjawisk, umożliwił doszkolenie fachowe i pozwolił zdobyć zawód.

Emilia Jezuit z Dębicy, ma lat 20, jest repartiantką z Francji. Rozpoczęła pracę w 1949 roku jako pomoc kuchenna. Kurs ukończyła z wynikiem bardzo dobrym. Od 14 roku życia była na służbie u gospodarza na wsi i wie dobrze, co oznacza wyzysk kułaka. Jej ambicja ZMP-owska nie pozwala skończyć na tym, co uzyskała na kursie. „Chciałybyśmy uczyć się dalej — powiedziała po zakończeniu kursu — aby umieć i zdobyć jeszcze więcej, nie pozostając na tym co umiemy“. A żegnając się dodaje „Jestem młoda — to jeszcze mogę się uczyć“. Słusznie rozumuje. W tym wieku, co ona, i w tych warunkach, jakie młodzieży stwo-

rzyła Polska Rzeczypospolita Ludowa, byłoby dużym błędem rezygnowanie z dalszego dokształcania się, chociaż kurs w Sosnowce pozwolił jej zdobyć zawód.

Anna Ochman ma lat 49 i mimo to przyjechała na kurs. Pracuje jako kucharka w restauracji PSS w Nowym Bytomiu. Poza szkołą powszechną rozpoczęła naukę w szkole handlowej, ale nie miała warunków do jej ukończenia. Ukończony w Sosnowce kurs z wynikiem bardzo dobrym umożliwił jej uzyskanie uprawnienia do wykonywania zawodu kucharza. A. Ochman opuszczając Sosnowkę powiedziała na pożegnanie krótko: „Będę się starała, aby konsumenci byli zadowoleni“. Jesteśmy przekonani, że słowa dotrzyma, bo potwierdza to jej postawa i jej praca na kursie.

Komisja egzaminacyjna zakwalifikowała W. Kosiorowską, E. Jezuit, A. Ochman oraz 7 innych słuchaczek i 3 słuchaczy na stanowiska szefów kuchni. Zaledwie 2 słuchaczki, mimo ukończenia kursu, uznano za przygotowane jedynie do funkcji pomocy kuchennych, a resztę zakwalifikowano na stanowiska kucharzy. Kurs dał nadszpedzowane wyniki, ale w pełni uzasadnione wkładem pracy na kursie i właściwą postawą słuchaczy.

Przodujące uczestniczki kursu

6-tygodniowy kurs kwalifikacyjny dla kandydatów na kucharzy, szkolonych uprzednio przy warsztacie pracy, zgromadził prawie wyłącznie młodzież. O ile średni wiek słuchaczy na kursie 3-miesięcznym wynosił około 30 lat, to na kursie 6-tygodniowym — około 23 lat, przy czym duża grupa słuchaczy miała po lat 18, a niektórzy nawet mniej. To był typowy kurs umożliwiający zdobycie zawodu. Wśród słuchaczy kursu młodzież męska stanowiła 30 procent. I na tym kursie, na 36 słuchaczy, 19 uzyskało oceny bardzo dobre, 11 — dobre i 5 dostateczne (jeden słuchacz nie był kwalifikowany z uwagi na niedostateczne opanowanie materiału). Wyniki kursu były rezultatem raczej dużego podciągnięcia się słuchaczy bezpośrednio na kursie, w mniejszym zaś stopniu dzięki szkoleniu przywarsztatowemu. Zakłady otwarte pionu ZSS istnieją wyłącznie w mniejszych miastach i brak jest w nich wykwalifikowanych kucharzy, mogących szkolić kandydatów do tego zawodu. Toteż szkolenie przywarsztatowe wykazuje jeszcze szereg zasadniczych braków.

Inne typy kursów z zakresu zbiorowego żywienia umożliwiają słuchaczom, a w tym kobietom i młodzieży, również podnoszenie kwalifikacji i zdobycie zawodu.

W pionie ZSS — podobnie, jak i w innych pionach żywienia zbiorowego — wzrasta systematycznie liczba kobiet, które dzięki pogłębianiu swoich wiadomości obejmują w drodze awansu coraz odpowiedzialniejsze funkcje. Nie sposób wymienić dużo nazwisk i przykładów. Przytaczamy więc bardziej charakterystyczne.

Łucja Wilk pracuje w PSS w Katowicach od 16.II.1950 r. tj. od chwili przejęcia stołówki przy Banku Inwestycyjnym. Początkowo pracowała jako pomoc kuchenna. Jej stosunek do pracy, wyrzeczenie społeczne, wydajność i sumienność, stałe dążenie do podnoszenia kwalifikacji spowodowały, że z dniem 1.5.1950 r. w ramach awansów społecznych, została księgową stołówki. Na nowym stanowisku dała sobie doskonale radę. Księgowość i sprawozdawczość prowadziła zawsze na bieżąco. W październiku 1951 r. powierzono jej funkcję kierownika stołówki. Ł. Wilk jest córką górnika, wysoko więc ceni możliwości zdobycia kwalifikacji, stworzone przez władzę ludową. Posiadając ukończoną szkołę powszechną i rozpoczętą naukę (1 rok) w szkole gospodarczej, nie przerywając pracy ukończyła dwuletnie kursy dokształcające w byłych Miejskich Zakładach Kształcenia Handlowego. W tejże spółdzielni Lucjan Paciapnik rozpoczął pracę od 2.I.1951 roku mając lat 20. Początkowo został zatrudniony jako robotnik sklepowy, następnie awansowano go na młodszego sprzedawcę. Wybitnie obowiązkowy, inteligentny, doskonale zorientował się w swym zawodzie. Sklep, w którym pracował, zajmował czołowe miejsce we współzawodnictwie. Z chwilą uruchomienia przez spółdzielnię garmazerni, został do niej przeniesiony i pracuje tam obecnie już jako kucharz i garmazer, mimo swego młodego wieku zdobywa wiadomości fachowe. L. Paciapnik jest synem chłopca małorolnego z powiatu częstochowskiego. Posiada wykształcenie 4 klas szkoły powszechnej, ale chce i umie pracować. Jest aktywistą ZMP.

W PSS w Rydułowicach (woj. katowickie) zastępcą kierownika sekcji zbiorowego żywienia jest Maria Tytko, lat 23, aktywistka ZMP, pochodzenia robotniczego. Początkowo pracowała jako kelnerka i ukończyła 5-tygodniowy kurs kwalifikacyjny dla kelnerek. Cechuje ją szybka orientacja, a jako kelnerka



obsługiwała b. sprawnie konsumentów.

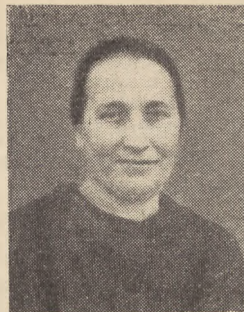
W Żaganiu (woj. zielonogórskie), miejscowa PSS prowadzi 3 otwarte zakłady zbiorowego żywienia, z których jadalnia wyróżnia się i zajmuje przodujące miejsce. Jadalnia jest estetycznie utrzymana, o uprzejmej obsłudze kelnerskiej, która cieszy się dobrą opinią wśród miejscowej ludności. Posiłki przygotowywane są dobrej jakości, zdolność produkcyjna zakładu całkowicie wykorzystana, załoga systematycznie wykonuje plany gospodarcze, wypracowuje najwyższy wskaźnik wydajności pracy

(wskaźnik miesięczny 4.300 zł, a wykonywany ponad 5.500 zł). Sposobem gospodarczym sama załoga dwukrotnie w ciągu 2 lat odremontowała zakład, dzięki czemu zaoszczędzono efektywnie około 15 tys. zł. Jadłodajnia racjonalnie zużywa paliwo w kuchni, w wyniku czego oszczędności miesięczne opału dochodzą do 10 proc. w stosunku do normy planowanej, co w skali rocznej przynosi oszczędność około 2 tys. złotych.



Dlaczego tak dobrze dzieje się w jadłodajni PSS w Żaganiu? Bo istnieje tam brygada kobieca LK im. Małgorzaty Fornalskiej. Kierownikiem zakładu jest Ludwika Olszewska, kandydat PZPR, pracująca w zbiorowym żywieniu od 3 lat, początkowo jako bufetowa, a następnie awansowana na kierownika. Nie tylko umie utrzymać swój zakład na należytym poziomie, ale okazuje również pomoc innym kierownikom zakładów, a przy tym znajduje czas i na udział w pracy społecznej. Pracowników zakładu szkoli pod względem fachowym i politycznym, wykorzystując dla tych celów narady produkcyjne i organizując pogadanki.

W Aleksandrowie Kujawskim (woj. bydgoskie) wyróżnia się pracą m. in. Kazimiera Łypek, która pracuje w zakładzie od 3 lat na stanowisku kucharki. Z powierzonych jej obowiązków wywiązuje się bez zarzutu, przykładem swoim zagrzewa koleżanki do wydajnej i ofiarnej pracy. Jest członkiem PZPR i włącza się chętnie do pracy społecznej w ramach zakładu. Podkreślić trzeba, że K. Łypek jest wdową i ma na utrzymaniu troje nieletnich dzieci.



Te i inne przykłady — a niesposób wymienić je wszystkie — świadczą dobitnie, że kobiety i młodzież w aparacie żywienia zbiorowego pionu ZSS pracują nie tylko coraz lepiej i wydajniej, ale i obejmują coraz bardziej odpowiedzialne funkcje. Dzieje się to głównie dzięki dużej akcji doszkalania politycznego i fachowego, co umożliwia podnoszenie kwalifikacji i zdobycie zawodu, a więc i awans w pracy zawodowej i społecznej.

Realizacja uchwał VII Plenum KC PZPR przyspieszy jeszcze proces dojrzewiania kobiet i młodzieży w aparacie zbiorowego żywienia pionu ZSS.

MARIAN NICZMAN

Dyskusja o kształceniu młodzieży

SPRAWA PRZYJEĆ MŁODZIEŻY DO SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

Pomiędzy zadaniami, jakie stawia się przed aparatem żywienia zbiorowego, a praktycznym przygotowaniem młodzieży, która wychodzi ze szkół gastronomicznych i ma zadania te wykonywać, istnieje duża i pogłębiająca się dysproporcja. Co jest jej powodem?

Sytuacja gospodarcza i w wyniku jej konieczne i słuszne decyzje Rządu (normowanie sprzedaży i konsumpcji mięsa i tłuszczu itp.) postawiły przed aparatem żywienia nowe trudne zadania do spełnienia, przy równoczesnym większym nacisku wrogiej propagandy zarówno z zewnątrz aparatu żywienia, jak i nacisku wszelkich form pokus materialnych wewnątrz naszej branży. Ciążący na aparacie żywienia zbiorowego szereg złych pozostałości systemu kapitalistycznego, przeniesiony przez stare kadry pracowników gastronomicznych, nie pozwolił na całkowite przebudowanie opinii konsumenta i społeczeństwa co do roli i znaczenia żywienia zbiorowego w społeczeństwie dążącym do socjalizmu. Przebudować tę opinię mogły kadry nowe, pełne zapału do pracy, pełne socjalistycznego do niej podejścia, pełne godności zawodowej. Tymczasem jaki jest stosunek samych szkół i DOSZ do zagadnienia przyjęć młodzieży do szkół zasadniczych i technicznych typu gastronomicznego?

Praktyka dotychczasowa wykazała, że 70% rekrutowało się z młodzieży, która nie zdała egzaminu w pionie handlowym czy przemysłowym, wobec czego została przez poszczególne typy szkół kierowana do szkół typu gastronomicznego. Z tej młodzieży najlepsze kadry absolwentów idą na studia wyższe przeważnie nie po linii żywienia zbiorowego. Tolerowanie tego stanu rzeczy pogłębi w najbliższym czasie impasową sytuację kadrową żywienia zbiorowego, rzutującą przeciw bardzo mocno na ogólną wydajność kraju, a tym samym na tempo realizacji zadań Planu 6-letniego.

W związku z tym stawiam konkretne wnioski — propozycje:

1. Wydania przez CZSZ w resorcie MHW wytycznych w teren dla podległych sobie szkół, co do kryteriów naboru do szkół typu gastronomicznego i wyraźnego podkreślenia, że traktowanie tych szkół jako miejsca naboru najślabszej kadry jest szkodnictwem gospodarczym.

2. Wydanie zarządzenia, aby limity naboru na każdy rok szkolny były ściśle uzgadniane z szefostwem, a ostateczna korygacja przed wysłaniem planu projektu do CZSZ była dokonana na szczeblu wojewódzkim (choćby przez wojewódzkie zarządy przemysłu gastronomicznego).

3. Zatwierdzenie jak najszybciej złożonych projektów regulaminu rejonowej komisji oceny kwalifikacji majstrów kucharskich i cukierniczych oraz powołanie komisji głównej i rejonowej.

4. Uzyskanie i wyegzekwowanie z rezerwy względnie z wygoszparowanych oszczędności chociażby minimalnych sum na rok 1952 na szkolenie i przeszkalanie kadry już zatrudnionej w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, szczególnie w pionie CZPG, gdzie sprawa ta jest bardzo źle postawiona.

5. Rozpoczęcie starań o uzyskanie zgody władz nadrzędnych na powołanie w roku akademickim 1953/54 katedry żywienia zbiorowego na uniwersytecie poznańskim, która stałaby się poważnym ośrodkiem naukowym żywienia zbiorowego.

Stanisław Mariański

POTRZEBA REWIZJI PROGRAMÓW

W przededniu nowego roku szkolnego chcę podzielić się z czytelnikami „Żywienia Zbiorowego” refleksjami, które mnie — wieloletniej nauczycielce i instruktorce szkolnictwa zawodowego — nasunęła długoletnia obserwacja pracy liceów gospodnich i gastronomicznych. Przede wszystkim pytanie — ile uczennic studiuje w tego typu szkołach i ile z nich po ukończeniu szkoły pozostaje w swoim zawodzie? Będę oczywiście mówić o znanych mi szkołach, tj. o liceum gospodnim i gastronomicznym we Wrocławiu.

Otóż w roku 1949/50 ukończyło liceum około 32 dziewcząt, pracuje w swoim zawodzie jedna. W roku ubiegłym zdało maturę 24 — pozostały w zawodzie cztery, z tytułem technika hotelarsko-gastronomicznego. Z tych czterech osób, dwie które znam bliżej, zostały zaangażowane do „Grand Hotelu” we Wrocławiu bez specjalnego przydziału pracy, z tym, że od 1.I. 1952 miały obydwie zostać portierami i to na dyżury nocne.

Jest rzeczą oczywistą, że w czasie praktyki uczennica musi poznać pracę nie tylko portie-

ra lecz i sprzątaczkę. Przydzielanie jednak tego rodzaju pracy dziewczętom z maturami zawodowymi wydaje się nieporozumieniem. W omawianym konkretnym przypadku obie kandydatki rzuciły pracę w hotelu i objęły stanowiska laborantek w uniwersytecie.

I znów pytanie — jeśli w ciągu dwóch lat szkolnych ukończyło liceum zawodowe około 54 uczennic, a w zawodzie pozostało najwyżej trzy — czy opłacalne jest wydawanie dużych sum przez państwo na utrzymanie liceum?

A teraz spojrzmy na sprawę z drugiej strony. Porozmawiajmy z ludźmi, którzy w pracy zawodowej stykają się z absolwentkami liceów gospodnio-gastronomicznych. Usłyszymy dużo narzekań. Że są słabo przygotowane do zawodu, że nie mają zaszczepionego entuzjazmu pracy. Jednym słowem obie strony są rozczarowane. Czyja w tym wina? Moim zdaniem wina leży nie po stronie dyrekcji i nie po stronie młodzieży. Winy szukać należy w niezyciowych programach szkolnych. Jest tam teoria, teoria, teoria. A tymczasem zamiast 3 godzin zajęć praktycznych należy dać 12; zamiast wielu małych życiowych, rozwlekłych lekcji — dać to, co w zasadzie przygotowuje do zawodu, dać w sposób nie laboratoryjny, lecz życiowy i konkretny.

Wyobrażam to sobie, w ten sposób. Oto np. liceum gospodnie mieści się w okolicy, gdzie są domy wczasowe. Liceum staje się wtedy administracją tych domów. Uczennice poza wysłuchiowaniem wykładów teoretycznych pracują normalnie w tych domach, spełniają, kolejno wszystkie funkcje, od sprzątaczkę do kierowniczkę, oczywiście pod okiem wykwalifikowanych nauczycieli. Uczennice mają bezpośredni, najżywszy kontakt z wczasowiczami czy kuracjuszami, czy podróżnymi, biorą bezpośredni udział w rzeczywistym życiu społecznym, uczą się kolektywnej pracy, dobrze pojętego współzawodnictwa, pogłębiają wiedzę fachową. W wyniku ostatecznym da to na pewno przywiązanie do zawodu i entuzjazm pracy.

JANINA KAMIŃSKA

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Pomidory — wartościowy produkt spożywczy

Racjonalna i prawidłowa dieta wymaga wprowadzenia do pożywienia człowieka odpowiedniej ilości owoców i warzyw. Rola ich jest doniosła, m. in. dlatego, że są źródłem wielu witamin i jedynym źródłem witaminy C.

Jednym z warzyw, należących do grupy najbardziej wartościowych ze względu na skład i smak, jest pomidor, wszystkim znany i ogólnie chętnie spożywany, zarówno w stanie surowym jak i w postaci przetworów.

Znamy wiele odmian pomidora. Odmiany te polepsza się drogą selekcji i uprawy, a wykorzystując zdobycze nauki Miczurina i Łysenki hoduje się stale nowe odmiany. Odmiany różnią się między sobą nie tylko wyglądem całych roślin i samych owoców (ich wielkością, kształ-

tem, zabarwieniem, ilością komórek itp.), ale również składem chemicznym, a więc zawartością: cukrów, witamin, kwasów i innych. Różnią się także wymaganiami klimatycznymi i uprawowymi. Inne zatem odmiany sady się np. w Związku Radzieckim pod Moskwą, inne na Kaukazie czy Ukrainie.

Skład chemiczny owoców pomidora

Według J. Königa skład chemiczny owoców pomidora przedstawia się następująco:

	Sucha masa	białkowe	Tłuszcz	Cukier inwert.	Inne węglow.	Kwas cytr.	Popiół	NaCl
Owoce całe	5,68	0,86	0,19	2,18	0,61	0,46	0,54	0,05
sok	5,00	0,69	—	2,12	1,02	0,56	0,61	0,07

Rozpatrzmy każdy z tych składników. Sucha masa pomidorów, tzn. to wszystko, co zostaje po odparowaniu wody, zależy od wielu czynników: od odmiany, klimatu, sposobu nawożenia, ilości opadów, nasłonecznienia (np. w lata suche bez deszczów sucha masa pomidorowa jest wyższa). W gospodarstwie indywidualnym nie odgrywa to tak wielkiej roli, jednak przy kupnie pomidorów dla przemysłu, czy dla zakładów żywienia zbiorowego, winno się tę cechę owoców brać pod uwagę. Im bowiem wyższa ilość suchej masy, tym owoce mniej wodniste, a bardziej bogate we wszystkie pożądane składniki, jak cukry, witaminy czy związki mineralne, a co za tym idzie owoce takie są bardziej wydajne.

Białko i tłuszcze w pomidorach nie odgrywają żadnej roli, ich ilości są znikome. W nasionach natomiast występują znaczne ilości tłuszczu. W praktyce stosuje się czasem prasowanie lub ekstrahowanie (przepłukiwanie w eterze) suchej pozostałości po produkcji pulpy pomidorowej. W wyniku tego zabiegu otrzymuje się olej, a wytlók przeznaczają się na paszę lub sztuczne nawozy.

Cukrów zawiera pomidor dość dużo, ich ilość waha się w granicach od ok. 2 do 4,5%, przy czym najwięcej cukrów znajduje się w skórce, na ogół nieco mniej w ścianach przegradzających komórki nasienne, najmniej zaś w samych komorach. W miarę dojrzewania owoców zawartość cukrów wzrasta, co widoczne jest zwłaszcza wyraźnie podczas ostatniego stadium dojrzewania. Zawartość cukrów zależna jest również od temperatury w czasie wzrostu i dojrzewania, wraz z wzrostem temperatury wzrasta zawartość cukrów. Czasem nawet kilka dni dużego nasłonecznienia wystarczy, aby ilość cukrów w owocach zwiększyła się.

Głównymi kwasami w pomidorze są: kwas jabłkowy i kwas cytrynowy, inne kwasy są w bardzo małych ilościach i występują nie zawsze. Smak owoców w dużej mierze zależy od rodzaju i ilości kwasów. Każda część owocu ma różną ilość kwasów; najwięcej kwasów jest w gniazdach nasiennych, najmniej w skórce. Pomidor jest dość bogaty w składniki mineralne, a szczególnie w sole potasu, fosforu, magnezu i żelaza.

Pomidory wraz z wieloma warzywami posiadają bardzo cenną właściwość, a mianowicie po spalaniu w organizmie, pozostałość — składniki mineralne, mają charakter alkaliczny (zasadowy), dzięki czemu odkwaszają organizm, co jest szczególnie ważne przy dużym spożyciu produktów zakwaszających (mięsa, produktów mącznych itp.).

Dojrzały owoc pomidora zawdzięcza swą barwę w głównej mierze barwnikom karotenoidom. Niektóre z nich (karoteny) posiadają zdolność przechodzenia w witaminę A, która powstaje z nich w organizmie człowieka. Najlepszy pod tym względem jest B-karoten, daje on bowiem po przemianie w organizmie najwięcej witaminy A.

W zależności od ilości i jakości karotenoidów kolor owoców pomidora może przechodzić z jasno-żółtego, przez ciemno-żółty, pomarańczo-

wy, różowy, aż do czerwonego z różnym natężeniem barwy. Barwa zależy od odmiany i stadium dojrzałości owocu. Odmiany takie jak „Pudliszkowskie“, „Condine Red“, „Karzełek Puławski“ należą do odmian bogatszych w karoten. Na pierwszym miejscu pod tym względem z odmian uprawianych w Polsce stoi odmiana „Pudliszkowskie“.

Pomidor jest dość dobrym źródłem witaminy C. Ilości witaminy C w pomidorach wahają się w dość dużych granicach, bo od kilkunastu do czterdziestu kilku mg%. Najczęściej jednak 100 g pomidorów zawiera od 20 do 25 mg witaminy C. Spożycie 2 lub 3 średniej wielkości pomidorów pokrywa dzienne zapotrzebowanie człowieka dorosłego na witaminę C. Witamina C w pomidorze jest stosunkowo trwała, dzięki znacznej ilości kwasów (w środowisku kwaśnym witamina C znacznie wolniej utlenia się) oraz nieobecności enzymów utleniających witaminę C. W owocach pomidorów znajdują się także inne witaminy, a więc B₁, B₂ i PP. Zupełna dojrzałość owocu, wyrażająca się pełnym jego zabarwieniem, gwarantuje maksymalną zawartość witamin, a szczególnie witaminy C i A (karotenów).

Przechowywanie i przetwarzanie pomidorów

Bardzo ważny jest sposób przechowywania pomidorów. Jeśli musimy przetrzymać dojrzałe owoce przez jakiś czas, należy je przechowywać w niższej temperaturze (najlepiej w granicach 0 do +10°). Owoce pomidora żyje bowiem i oddycha kosztem zawartych w nim cukrów czy witamin. W wyższej temperaturze proces ten zachodzi szybciej, szybciej zatem tracą pomidory swą wartość, bo należy pamiętać, że nie tylko zmienia się ich wygląd, ale przede wszystkim w szybkim tempie zmniejsza się ilość wszystkich wartościowych składników pomidora. Okres przechowywania owoców dojrzałych nie powinien przekraczać kilku dni.

Ponieważ okres plonowania pomidorów jest stosunkowo krótki, a produkcja pod szkłem bardzo kosztowna, niezbędne jest konserwowanie i przetwarzanie pomidorów. Cała zawartość witamin, jaką posiadają pomidory surowe, może być przy racjonalnym przerobie prawie bez uszczerbku zachowana w produkcie. Zławsza małe są straty witaminy C, która w pomidorach jest specjalnie odporna na działanie wyższych temperatur.

Zagęszczanie soku pomidorowego przeprowadza się pod zmniejszonym ciśnieniem (w aparatach próżniowych), a więc przy małym stężeniu tlenu, działającego niszcząco na większość witamin (utlenianie) oraz w temperaturze niższej od 100°. Zawartość zatem witamin w gotowych produktach zostaje uszczuplona jedynie w niewielkim stopniu.

Znamy kilka rodzajów produktów pomidorowych: koncentraty, naturalny sok pomidorowy, całe pomidory w puszkach, sosy pomidorowe, pomidory suszone, pomidory zamrażane, pomidory marynowane, pomidory kwaszone, wreszcie kompoty pomidorowe. Najbardziej znane są koncentraty: naturalny sok pomidorowy oraz pomidory zamrażane.

Koncentraty w zależności od stopnia zagęszczenia noszą nazwę puree lub pasty. Stopnie zagęszczenia koncentratu ocenia się na zasadzie zawartości suchej masy, która w puree wynosi od 8 do 20%, a w paście ponad 20 do 40% i więcej.

Do produkcji naturalnego soku pomidorowego używa się najlepszego surowca. Produkcja polega na dokładnym przetarciu oraz zastosowaniu homogenizacji (sok poddaje się wstrząsaniu w specjalnych aparatach pracujących pod dużym ciśnieniem). Dzięki temu zabiegowi nie następuje oddzielenie się części stałych od soku. Naturalny sok pomidorowy można produkować także na mniejszą skalę. W tym wypadku przetarte pomidory, pozbawione pestek i skórek, poddaje się pasteryzacji (gotowanie przez około 1/2 godziny) w butelkach. Najlepiej używać butelek z hermetycznym zamknięciem. Otrzymany sok jest smacznym i wartościowym napojem.

Pomidory całe konserwuje się w skórce lub bez skórki. Owoce w skórce lepiej zachowują swą wartość odżywczą (przy obieraniu wypłukuje się z owoców pewną ilość witamin i cukrów). Produkcja w skórce jest także bardziej ekonomiczna, zajmuje mniej czasu, bo wymaga tylko nakłuwania owoców. Owoce obrane lub nakłute, pozbawione rdzenia, zalewa się przecierem pomidorowym, lekko osolonym lub roztworem wodnym o zawartości niewielkiej ilości soli, cukru i kwasu mlekowego, a następnie pasteryzuje się około 1/2 godziny w temperaturze 80—85°.

Produkcja sosów pomidorowych polega na dodawaniu do przecieru, uprzednio zagęszczo-

nego do 12—20% suchej masy, niewielkich ilości cukru, soli, cebuli tartej, mielonych przypraw korzennych oraz pewnych ilości dobrej oliwy. Ilości tych dodatków zależą od tego, czy sos ma być bardziej pikantny, czy też o smaku łagodniejszym. Sosy zamyka się na gorąco w małych słoikach lub butelkach. Pasteryzacja nie jest konieczna. W handlu spotykane są pod nazwą „Ketchup“, „Kabul“ lub „Sos chiński“.

Pomidory suszone są raczej mniej znane, używane są do sporządzania mieszanek zupełnych. Pomidory zamrażane są bardzo wartościowe, należy je jednak szybko zużywać po rozmrożeniu, gdyż są bardzo nietrwałe.

W Związku Radzieckim i w Niemczech znaczne ilości pomidorów czerwonych i zielonych poddaje się marynowaniu lub kwaszeniu. Do kwaszonek dodaje się różne przyprawy, jak: liście czarnej porzeczki lub winorośli, estragonu, pieprzu tureckiego itp., których łącznie zawartość waha się od 2—4%, a zawartość soli w zaledwie od 6 do 10% dla pomidorów zielonych, a 8 do 12% dla czerwonych.

W Niemczech znane są także kompoty pomidorowe. Sporządza się je zarówno z pomidorów zielonych jak i czerwonych, dodając do zalewy różne przyprawy korzenne oraz mniejsze lub większe ilości cukru.

Wziąwszy pod uwagę wszystkie rozpatrzone wyżej wartościowe cechy pomidorów, należałoby starać się o to, aby owoce pomidora (w stanie świeżym, zakonserwowane czy przetworzone) stały się produktem masowego spożycia w ciągu całego roku.

MGR BARBARA DESPERAKÓWNA

Przyrządzanie potraw z pomidorów

Pomidory są jednym z chętniej spożywanych warzyw ze względu na ich przyjemny smak i ładny wygląd. Dzięki tym zaletom są chętnie konsumowane na surowo i szeroko stosowane do produkcji różnych potraw. Dla zakładów żywienia zbiorowego, szczególnie dużych, gdzie przerabia się znaczne ilości pomidorów, ze względu na łatwość mycia najbardziej nadają się odmiany pomidorów gładkich. Skórka owoców tych odmian pod strumieniem czystej wody zostaje szybko pozbawiona wszelkich zanieczyszczeń, natomiast w zagłębieniach owoców pomidorów odmian żebrowanych, nawet po najbardziej dokładnym wymyciu mogą pozostać niewielkie ilości brudu.

Po otrzymaniu większej ilości pomidorów do produkcji sortuje się je przeznaczając do zup i sosów egzemplarze obite, miękkie, przejrzałe, lekko nadpsute, bardzo duże lub zbyt drobne (z nadpsutych sztuk starannie wykroić miejsca nie nadające się do konsumpcji). Pomidory jędrne, średniej wielkości przeznacza się do spożycia w całości na surowo oraz do produkcji sałatek i faszerowania.

Przed użyciem do produkcji pomidory muszą być starannie umyte pod bieżącą wodą. W tym celu wkłada się je do cedzaka lub sita i potrząsając lekko, aby obmyły się ze wszystkich

stron, płucze pod strumieniem wody. Pomidory żebrowane, silnie zbrudzone muszą być przed tym dokładnie umyte w naczyniu.

Pomidory przeważnie używa się ze skórką, jednak w niektórych wypadkach należy zdjąć skórkę, szczególnie do duszenia i gotowania w tych potrawach, których nie cedi się i nie przeciera. Skórka w czasie gotowania oddziela się od miąższu, zwija, twardnieje, jest nie do zjedzenia i wygląda nieapetycznie w potrawie. Skórkę zdejmujemy w następujący sposób: wkładamy pomidory do cedzaka i zanurzamy na parę sekund do wrzącej wody, następnie do zimnej, aby zbyt nie zmiękły. Z oparzonych pomidorów bardzo łatwo schodzi skórka, którą można jeszcze użytkować wygotowując ją w wywarze jarzynowym na zupy lub sosy. Do krajania pomidorów należy używać tylko noży ze stali nierdzewnej z uwagi na to, że żelazo przy zetknięciu z witaminą C niszczy ją.

Przyrządzanie pomidorów

Pomidory stosujemy jako dodatek do śniadań, do produkcji różnorodnych sałatek, zup, sosów, jako drugie dania do obiadu lub kolacji uzupełnione produktami białkowymi i bardziej

kalorycznymi, jako zakąski zimne, jako przyprawa do różnych potraw, jako element dekoracyjny do przybrania potraw.

Jako **dobry dodatek do śniadań** można pomidory podawać całe lub pokrajane na plastry i położone na chlebie z masłem lub twarogiem. Ponadto przeciw pomidorowy można zastosować do przyrządzenia pasty do smarowania chleba lub do kanapek w proporcji: 0,30 kg sera, 0,05 kg ekstraktu pomidorowego, 0,10 kg śmietany, 0,02 kg musztardy, sól do smaku. Pasta z pomidorami ma bardzo ładny kolor i w połączeniu z innymi kolorowymi pastami daje ładne efekty przy dekorowaniu kanapek.

Salatki. Do produkcji sałatek używamy pomidorów twardych i możliwie jednakowej wielkości. Pokrajane pomidory układamy w rzędy na półmisku przysypując drobno lub w talarki krajaną cebulą. Salatki z pomidorów można przygotowywać z innymi dodatkami a mianowicie: pomidory ze świeżymi ogórkami lub kiszonymi z cebulą, pomidory z dodatkiem ziemniaków i jabłek, pomidory z sałatą zieloną itd. Sałaty doprawia się solą i pieprzem, można je podawać z olejem, śmietaną lub sosem majonezowym. Sałatek nie należy kropić octem spirytusowym, gdyż ostry smak octu niszczy naturalny kwaśny smak pomidorów. Można natomiast używać octu owocowy. Salatki pomidorowe należy przygotowywać przed samym podaniem. Jeśli sałatka długo stoi, traci wartości witaminowe i świeży wygląd.

Zupy. Zupy z pomidorów gotuje się na wywarze jarzynowym, kostno - jarzynowym lub mięsno - jarzynowym. Zupa pomidorowa powinna mieć naturalny smak bez obcych zapachów i ostrych przypraw. Jako podstawę do wywaru jarzynowego należy brać przede wszystkim seler, pietruszkę, marchew i cebulę. Do zup czystych, przygotowywanych na wywarze jarzynowym należy po ugotowaniu dodawać surowe masło, które wzbogaca wartość kaloryczną zupy i podnosi jej smak. Zupy przyrządza się czyste, zaprawiane śmietaną lub mlekiem. Jeżeli zagęszczamy zupę mąką, należy jej stosować niewielkie ilości, ponieważ zupa zbyt zagęszczona jest nieapetyczna i niesmaczna. Zupy zaprawiane mlekiem posiadają delikatny smak, ale często warzą się, szczególnie wtedy, gdy zupa przy podprawianiu jest za gorąca lub dłużej stoi po przygotowaniu. Aby tego uniknąć należy podprawiać mlekiem zupę trochę przestudzoną, przed wydaniem. Mleko przeznaczone do podprawienia należy przed tym przegotować. Zupę można zaprawiać mlekiem w stosunku 1:1. Do zup pomidorowych podaje się kaszę jęczmienną, kostkę z manny, ryż, kłuski, ziemniaki, grzanki i groszek ptysiowy.

Sosy. Sosy przygotowuje się na wywarach. Sos różni się od zupy konsystencją i bardziej esencjonalnym smakiem. Aby zachować wartości witaminowe należy sos doprawiać surowym przecierem pomidorowym, masłem lub śmietaną po odstawieniu z ognia.

Drugie dania i kolacje. Aby drugie dania przyrządzane z pomidorów stanowiły pełnowartościową potrawę pod względem wartości kalorycznych i białkowych, należy je uzupełnić jajami lub mięsem, mąką, kaszą i tłuszczem. Po-

trawami takimi będą: pomidory smażone panierowane, omlet naturalny z pomidorami, jajecznicą z pomidorami, pomidory zapiekane, pomidory faszerowane mięsem i kaszą itp. Potrawy te zestawiamy z ziemniakami, kaszą lub kluskami.

Zakąski zimne. Zakąski z pomidorów nie tylko są bardzo smaczne, ale także wyglądają efektownie. Do zimnych zakąsek zaliczamy głównie pomidory faszerowane sałatkami z majonezem. Pomidory po odcięciu wierzchu i wydrążeniu napełniamy przygotowaną sałatką i podajemy ułożone na półmisku, na zielonych listkach sałaty. Pożywną i efektowną zakąską stanowią pomidory faszerowane serem ze śmietaną.

Pomidory jako przyprawa. Jako przyprawę stosujemy pomidory do gulaszu i duszonych mięs, kapuśniaku, mięsa duszonego w jarzynach itd. Do przyprawiania potraw stosuje się przeważnie przecier pomidorowy.

Zastosowanie pomidorów do dekoracji. Pomidory ze względu na ładny czerwonawy kolor są często używane do dekoracji potraw lub jako barwna potrawa do dekoracji stołu. Pomidorami dekorujemy jasne sałatki i półmiski z potrawami. Do dekoracji stosujemy pomidory całe, krajane w ćwiartki, ósemki lub plastry w połączeniu z zielonymi listkami sałaty lub pietruszki.

Potrawy z pomidorów

Proporcje uwzględnione dla 5 osób z wyjątkiem omletu naturalnego, gdzie podane są ilości produktów dla jednej osoby.

Zupa pomidorowa zaprawiana drożdżami. 0,10 kg selera, 0,10 kg marchwi, 0,05 kg cebuli, 0,60 kg pomidorów świeżych lub 0,12 ekstraktu pomidorowego, 0,05 kg masła, 0,05 kg drożdży, sól. Ugotować wywar z jarzyn. Pomidory rozgotować i przetrzeć. Wywar precedzić, połączyć z pomidorami, posolić, dodać drożdże rozprowadzone w małej ilości zupy, szybko zagotować, włożyć masło.

Witaminowy sos pomidorowy. 1/2 l wywaru z jarzyn lub mięsa, 0,05 kg mąki, 0,05 kg tłuszczu, 0,10 kg śmietany, 0,30 kg pomidorów świeżych, sól. Surowe pomidory przetrzeć przez włosiane sito. Mąkę rozmieszać w części zimnego wywaru i wlać do pozostałego wrzącego. Odstawić z ognia i wymieszać z surowym przecierem pomidorowym. Dodać tłuszcz i śmietaną, posolić. Jeśli zajdzie potrzeba — lekko podgrzać.

Sałatka pomidorowa z olejem. 0,75 kg dojrzałych, twardych pomidorów, 0,05 kg cebuli, 0,03 kg oleju, 0,01 kg pietruszki zielonej lub naci selera, 0,01 kg musztardy, sól, pieprz. Pomidory pokrajać w plastry. Drobno pokrajaną cebulą i zieloną pietruszką posypać pomidory, doprawić solą i pieprzem. Wymieszać olej z musztardą i sokiem pomidorowym, który wyciekł w czasie krajania pomidorów, polać sałatkę.

Sałatka z pomidorów z ziemniakami i jabłkami. 0,40 kg ziemniaków, 0,25 kg pomidorów, 0,25 kg jabłek kwaśnych, 0,10 kg cebuli, 0,05 kg oleju, sól, papryka. Ziemniaki ugotować w skórkach, obrać, przestudzić. Ziemniaki, jabłka, pomidory i cebule pokrajać w paski i układać cienkimi warstwami w salaterce posypując każdą warstwę solą i papryką. Warstwy układać w następującej kolejności: ziemniaki, jabłka, pomidory, cebula. Przygotowaną sałatkę polać olejem i ubrać zielenią.

Pomidory faszerowane serem. 0,75 kg pomidorów, 0,20 kg sera białego, 0,10 kg śmietany gęstej, 0,01 kg szczypiorku, sól. Ściąć wierzchy pomidorów, wydrążyć, posolić. Ser wymieszać ze śmietaną i drobno pokrajanym szczypiorkiem, posolić. Pomidory nadzie-

wać przygotowanym farszem. Podawać na listkach sałaty.

Pomidory faszerowane wędzoną rybą. 0,75 kg pomidorów, 0,30 kg ryby wędzonej, 0,01 kg zielonej pietruszki, 0,10 kg majonezu, sól. Oczyszczyć rybę z ości, rozdrobnić, wymieszać z majonezem i drobno pokrajaną pietruszką. Ściąć wierzchy pomidorów, wydrążyć, posolić i napełnić przygotowanym farszem. Można podawać na listkach sałaty.

Pomidory faszerowane fasolką szparagową. (wg receptury czeskiej). 0,75 kg pomidorów, 0,30 kg fasolki szparagowej, sos do fasolki: 1/8 l mleka, 0,01 kg mąki, 0,01 kg musztardy, ocet owocowy, sól, pieprz, cukier. Ugotować fasolę w osolonej wodzie, odcedzić, drobno pokrajać. Przygotować sos: rozprowadzić mlekiem mąkę, zagotować, dodać musztardę, doprawić octem owocowym, solą, cukrem i pieprzem. Fasolkę zmieszać z sosem i nadziewać wydrążone, osolone pomidory. Pomidory nadziewane fasolką można podawać jako zimną zakaśkę lub gorące, zapiekane, polane tłuszczem (0,05 kg).

Pomidory faszerowane mięsem. 0,05 kg cebuli, 0,02 kg tłuszczu, 0,01 kg mąki, 0,20 kg gotowanego mięsa lub resztek pieczeni, 0,75 kg pomidorów, 0,05 kg tłuszczu, pieprz, sól. Uduścić w tłuszczu drobno pokrajaną cebulę, dodać mąkę, rozprowadzić łyżką wywaru z zupy, doprawić solą i pieprzem, dodać zmielone mięso, wymieszać, przesmażyć. Ściąć wierzchy pomidorów, wydrążyć, posolić i napełnić farszem. Rozpuścić tłuszcz w rondlu, ułożyć napełnione farszem pomidory i uduścić pod przykryciem.

Omlet naturalny z pomidorami. 0,10 kg (2 szt.) jaj, 2 łyżeczki wody, 0,01 kg tłuszczu, 0,10 kg pomidorów świeżych, sól. Jaja rozbić z wodą i solą. Rozgrzać tłuszcz na patelni, usmażyć omlet. Pokrajać pomidory w plastry, ułożyć na omlecie. Omlet zwinąć, lekko podgrzać i podać z ziemniakami lub chlebem.

Jajecznicza z pomidorami. 0,05 kg tłuszczu, 0,10 kg cebuli, 0,50 kg pomidorów, 0,25 kg (5 szt.) jaj, sól,

pieprz. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki. Uduścić cebulę w tłuszczu, dodać pokrajane w plastry pomidory, posolić, doprawić pieprzem, chwilę smażyć. Rozbite jaja wlać do pomidorów, wymieszać. Po ścięciu białka podawać z ziemniakami, kaszą, kluskami lub chlebem.

Jaja sadzone na pomidorach. 0,05 kg tłuszczu, 0,07 kg cebuli, 0,50 kg pomidorów, 0,25 kg (5 szt.) jaj, sól, pieprz. Sparzyć pomidory, obrać ze skórki. Pokrajaną w talarki cebulę uduścić w tłuszczu, dodać pomidory pokrajane w plastry, posypać solą i pieprzem. Gdy pomidory mocno rozgrzeją się wbić ostrożnie jaja, tak aby żółtka nie rozlały się. Jaja lekko posolić. Smażyć do ścięcia białka. Każdą porcję wyjąć z patelni na talerz tak aby żółtko nie rozlało się.

Pomidory duszone z cebulą. 0,10 kg tłuszczu, 0,15 kg cebuli, 1,00 kg pomidorów, sól, pieprz. Sparzone pomidory obrać ze skórki. Uduścić w tłuszczu pokrajaną cebulę, dodać pokrajane w plastry pomidory, osolić i chwilę dusić. Podawać do ziemniaków i kasz.

Pomidory zapiekane. 1,00 kg pomidorów, 0,10 kg tłuszczu, 0,10 kg sera podpuszczkowego, 0,05 kg bułki tartej, sól, pieprz. Ściąć wierzchy pomidorów, wydrążyć, ułożyć w szerokim rondlu, posypać solą i pieprzem. Do każdego pomidora włożyć kawałek tłuszczu i posypać tartym serem. Połać bułeczką z masłem, wstawić do piekarnika, zapiec.

Pomidory panierowane, smażone. 0,75 kg pomidorów (dużych), 0,02 kg zielonej pietruszki, 0,15 kg mąki, 0,10 kg bułki tartej, 0,10 kg (2 szt.) jaj, 0,10 kg tłuszczu, sól, pieprz. Pokrajać pomidory na grube plastry, usunąć nasiona, posypać pieprzem, solą i drobno pokrajaną pietruszką. Rozbić żółtko, białko ubić na pianę, zmieszać. Plastry pomidorów maczać w mące, jajku i bułce tartej. Smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu, podawać gorące.

STANISŁAWA ZIELIŃSKA

Produkty żywnościowe a higiena żywienia

Zachowanie zdolności człowieka do wydajnej pracy, a nawet przywrócenie owej zdolności w razie zachwiania jego stanu zdrowia, jest możliwe między innymi przez zapewnienie pracownikowi odpowiedniego odżywiania. Przez określenie „zachwianie stanu zdrowia“ rozumiemy pewne przewlekłe cierpienia, które nie czynią danego człowieka niezdolnym do pracy, lecz znacznie obniżają wydajność pracy i w okresie nasilenia objawów chorobowych zmuszają do dłuższych lub krótszych przerw w czynnościach zawodowych. Zarówno obniżona wydajność pracy jak i okresy niezdolności do niej, powodują w gospodarce ogólnonarodowej bardzo znaczne straty materialne. Dlatego w walce z zachorowalnością w zakładach pracy przewiduje się m. in. wykorzystanie tzw. stołówek dietetycznych w celu utrzymania w możliwej sprawności poszczególnych pracowników, dotkniętych niektórymi przewlekłymi chorobami. Np. niektóre schorzenia układu trawiennego można usunąć przez stosowanie odpowiedniej diety lub co najmniej zapobiegać występowaniu ostrych objawów chorobowych.

Odpowiednie odżywianie jest potężnym środkiem leczniczym i stosuje się z wielkim pożytkiem przy schorzeniach różnych narządów ciała ludzkiego. Stołówki dietetyczne pokryły gęstą siecią obszary ZSRR i wykazały swą niezaprzeczalną wartość.

Odżywianie jest zaopatrywaniem ustroju w materiał niezbędny dla utrzymania normalnego przebiegu procesów fizjologicznych, dla wykonania pracy i dla wyrównywania powstałych wskutek tego strat. Tym materiałem są produkty spożywcze, w których skład wchodzi substancje odżywcze: białka, tłuszcze, węglowodany, sole mineralne i witaminy.

Projektując racje żywnościowe w celu zapewnienia ustrojowi niezbędnej ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, soli mineralnych i witamin, należy przede wszystkim wiedzieć, jakie substancje odżywcze i w jakich ilościach wchodzi w skład rozporządzanych produktów spożywczych. Poza tym w racjach żywnościowych należy przewidywać określoną ilość wody. Najważniejszym zadaniem prawidłowego odżywiania jest zabezpieczenie w pożywieniu właściwego stosunku pomiędzy białkami, tłuszczami, węglowodanami, solami mineralnymi i witaminami w zależności od wieku osób żywionych, warunków pracy itp.

Produkty spożywcze dzielą się na: 1) mleko i produkty mleczne (zawierają białka, tłuszcze, sole mineralne, witaminy), 2) jaja i mięso (białka, tłuszcze, sole mineralne), 3) produkty zbożowe (węglowodany, sole mineralne), 4) warzywa i owoce (witaminy, sole mineralne), 5) tłuszcze (główne źródło energii), 6) cukier. Dzienna racja żywnościowa dla zdrowego człowieka dorosłego winna przewidywać następujący sto-

sunek wzajemny poszczególnych produktów spożywczych: mleko 16—18%, jaja, ser, mięso, ryby 8—16%, produkty zbożowe 26—40%, warzywa i owoce 12—20%, tłuszcze 12—18%, cukier, słodczyce 10%.

Produkty spożywcze różnią się pomiędzy sobą zawartością substancji odżywczych oraz strawnością. Jedne są łatwiej strawne i krócej zalegają przewód pokarmowy, inne są trudniej strawne i pozostają tam dłużej. Poznanie produktów żywnościowych pod względem strawności jest nader ważne, toteż przede wszystkim omówimy tzw. skalę strawności, szeregując produkty żywnościowe od najłatwiej do najtrudniej strawnych.

1. **węglowodany:** grysik, ryż, kluski z mąki pszennej, makaron fabryczny, chleb pszenny, płatki owsiane, chleb żytni, ziemniaki, owoce roślin strączkowych;

2. **białka:** mleko przegotowane, jaja na miękko, jajecznica, twaróg, mleko zsiadłe, cielęcina, kurczę, chude gatunki ryb, siekanina z mięsa wołowego, baranina, dziczyzna, podroby, wieprzowina, gęś, kaczka;

3. **tłuszcze:** tłuszcze o niskim punkcie topliwości, bez specjalnego zapachu — masło, oleje roślinne, śmietana, margaryna, olej rzepakowy, lój barani, smalec wieprzowy, smalec gęsi;

4. **warzywa:** szpinak, sałata, kalarepa, szparagi, młoda marchewka, pomidory, ogórki, marchew, kalafior, kapusta;

5. **owoce:** jabłka pieczone, jabłka tarte, kompoty z jagód, owoce pestkowe, owoce suszone.

Dzienna racja pokarmowa składa się z ustalonych przez praktykę tzw. porcji normalnych, których wielkość przedstawia się jak następuje: 1 talerz zupy: 300 g płynu + 15—20 g węglowodanów, 1 porcja kleiku: 300 g płynu + 30 g węglowodanów, 1 porcja budyniu: 150 g płynu + 15 g węglowodanów, 1 porcja mięsa 100—125 g, 1 porcja ziemniaków 200—250 g,

porcja jarzyn 200 g, porcja sałaty 50 g + 5 g oleju, porcja kawy (2 filiżanki) 250 cm³, zaprawa z tłuszczu i mąki 10 g, szklanka mleka 200 cm³, kawałek chleba 30—40 g, bułeczka 50 g, sucharek 5—7 g, kawałek cukru 5 g, porcja marmolady 30 g, porcja owoców (średnie jabłko) 100 g.

Poniżej podajemy wartości odżywcze niektórych produktów spożywczych: *)

Nazwa produktu	białko g	tłuszcz g	węglowodany g	witamina A mg	witamina B γ	witamina C mg	kalorie
śledź	15	7	0		2		127
karp	16	8	0				138
dorsz	16,5	0,5	0		80		70
mleko zsiadłe	3	3,2	4,1				60
śmietanka	15	35	1,5				392
ser tusty	23	26	3	1	255	2	345
twaróg	16	1	3,8				90
margaryna	0,5	84	0				785
tłuszcz roślinny	0	100	0				930
manna	9	0	74				330
kasza jęczmienna	9	0	74				330
ryż gryczana	12	0	64				304
ryż	8	0	76				336
cukier	0	0	98				392
ziemniaki	1,5	0	20,5			110	88
marchew	1	0	7	8	120	6	32
buraki	1	0	5,5		140	8	26
cebula	1	0	8		80	5	37
kalafior	2	0	4		280	5	25
sałata	1	0	2	20	180	20	12
kapusta	3,5	0	8,5	4	110	75	50
ogórki	0,5	0	1			8	6
grzyby	3,5	0	3,5				30
grzyby suszone	21	0	24				180

Produkty zabarwione na żółto są zasobniej-
sze w witaminę A niż zabarwione na białą.
Np.: żółte masło, pomidory, marchew, żółte
ziemniaki. Dłuższe gotowanie jak również su-
szczenie niszczy witaminę C.**)

DR PIOTR MACEWICZ

*) Wg H. Schalla, S. Galperina, A. Wasilutczkina.

**) O sposobie zabezpieczenia witaminy C pisaliśmy w nu-
merze 11/1951 „Uczni radzieccy chronią witaminę C”.

NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

Tuczenie trzody kiszonkami i paszami treściwymi

Do skarmiania kiszzonek należy świnie przyzwyczajać stopniowo. Najwyższa dawka dzienna wynosi do 3 kg na sztukę (dobre kiszonki otrzymujemy z liści marchwi, buraków, kapusty).

Chwasty, jak pokrzywa i lebioda, chętnie są po rozdrobnieniu zjadane przez świnie. Dawać je można do 20% racji pokarmowych. Z pasz okopowych najlepsze są ziemniaki, gdyż strawność ich wynosi 94%. Mogą być skarmiane w stanie parowanym, kiszonym i suszonym, w ilościach nieograniczonych, przy czym zawsze konieczne jako dodatki do paszy ze śrutę zbożowej.

Obierzyny skarmia się po ugotowaniu, wodę po gotowaniu należy odlać. Po dopełnieniu świeżą wodą parować przez pół godziny. Obierzyny tak jak i ziemniaki rozgniata się mieszając z paszami treściwymi. Ziemniaki parowane pozbawione są trujących alkaloidów, które wypłukuje się do wody. Wody, w której gotowały się obierzyny nie wolno skarmiać. Na wiosnę należy zwrócić uwagę na konieczność usuwania kiel-

ków ziemniaków (przed gotowaniem), które zawierają składniki trujące.

Buraki cukrowe posiadają prawie taką samą wartość odżywczą jak ziemniaki przy niższej zawartości białka. Mogą występować jako pasza podstawowa, przy czym należy również skarmiać i wodę, w której się gotowały, gdyż zawiera cukier (działają rozwalniająco). Poza burakami z okopowych nadają się do skarmiania marchew i buraki pastewne oraz brukiew i rzepa. Buraki cukrowe i brukiew skarmiamy po ugotowaniu, zaś marchew i buraki pastewne daje się w stanie surowym, po usiekaniu.

Pasze treściwe. Do pasz treściwych zaliczamy: ziarna zbóż, poślady z nich oraz ziarna strączkowych. Jęczmień działa dodatnio na wzrost i rozwój sztuk młodych oraz wpływa dodatnio na jakość słoniny. Najwyższą dawkę na sztukę dorosłą liczy się 2 kg dziennie. Jęczmień może stanowić od 25 — 50% całej racji dziennej paszy zbożowych. Kukurydza wpływa ujemnie na zabarwienie oraz jędrność słoniny i mięsa,

skarmiana jest po ześrutowaniu, przy dawkach od 1,5 do 2 kg dziennie.

Owies z uwagi na to, że zawiera dużą ilość włókna, jest ciężkostrawny. Wpływa ujemnie na jakość sło-niny, w żywieniu tuczników nie odgrywa większej roli. Ziarno roślin motylkowych (bobik, groch i lubin słodki) jest bardzo pożądane, podnosi bowiem wartość rzeźną. Skarmia się je w stanie śrutowanym.

Zielonki, do których zaliczamy lucernę oraz seradełę, lubin słodki i inne, mają taką samą wartość odżywczą jak pastwisko. Ogólną zasadą jest, aby skarmiać rośliny bardzo młode z zachowaniem umiaru co do ilości. Jedna sztuka winna zjadać do 5 kg dziennie.

Siano w czasie zimy jest doskonałym uzupełnieniem w żywieniu zasobnym w witaminy, sole mineralne i białko, o ile składa się z młodych roślin motylkowych. Najlepszy sposób dawania to rozdrobienie na sieczkę i wymieszanie z inną paszą.

Pasze pochodzenia zwierzęcego i inne. Są to: mączka mięsna (zawartość białka 24 — 64% tłuszczu, 13 — 22% oraz sól kuchenna). Skarmiać można od 50 do 200 g dziennie na 1 sztukę, zależnie od wieku. Właściwościami odżywcze mączki rybnej są większe od mączek kostnych, bowiem zawiera ona większe ilości fosforu wapniowego oraz witaminy D chroniące przed rachityzmem. Występuje tu również czynnik pobudzający apetyt. Ujemną cechą mączek jest zbyt duża zawartość soli, gdy świnia może zjeść bez szkody dla siebie tylko 3 g soli dziennie.

Węgiel drzewny (najlepszy z twardego drzewa) nie jest wprawdzie składnikiem pokarmowym, ale z uwagi na to, że wpływa dodatnio na przewod pokarmowy i chroni młode prosiaki przed biegunkami, jest konieczny jako dodatek do karmy. Kreda szlamowana ma również zastosowanie jako przeciwdziałanie biegunkom. Poza tym zapobiega odwapnianiu organizmu i jako środek neutralizujący kwasy jest konieczna przy karmieniu kisonkami.

Należy pamiętać, że niektóre pasze jak kukurydza, większość nasion oleistych (również rzepak, makuchy), oraz dawkowanie w większych ilościach mączek rybnych w końcowym okresie tuczu, należy wyeliminować z uwagi na ujemny wpływ, jaki wywierają na jakość słoniny i mięsa (żółty kolor, brak jędrności, gorzyc lub rybi zapach słoniny). Pasze nadgniłe, spleśniałe i zmarznęte nie nadają się do skarmiania.

Odpady niewiadomego pochodzenia należy przed zadaniami dać do analizy, skarmiać stopniowo przez poszczególne sztuki, a w żadnym wypadku od razu przez całą chlewnię. Kisonki należy skarmiać w stanie świeżym przez wydobywanie z dołów ilości potrzebnych do zużycia w ciągu dnia. Pasze treściwe o dużej ilości krochmalu, przez poddanie działaniu temperatury 62 — 70° (wrzącą wodą) podlegają po okresie kilku godzin zacukrzeniu. Zawartość cukru przy utrzymaniu tej temperatury wzrasta nieraz 6-krotnie, przy czym pasza tak przyrządzona chętnie jest zjadana przez świnie, jest ona również łatwiej strawna. Zacukrzeniu poddajemy taką ilość paszy, jaką możemy skarmiać w ciągu dnia.

Drożdżowanie paszy. Jednym z najnowszych sposobów przyrządzania pasz w ZSRR i w Polsce jest drożdżowanie. Polega ono na rozwoju w paszach drożdży i bakterii kwasu mlekowego. Zdrożdżowane pasze są bogatsze w witaminę B₁, wpływają dodatnio na apetyt. Pomieszczenie, w którym przeprowadzamy drożdżowanie, musi być czyste, o stałej temperaturze +18°. Sposób przyrządzania polega na „zarażeniu” scukro-

wanej paszy bakteriami drożdży, przy czym cukier, jest pożywką, na której rozwijają się drożdże. W tym celu rozprowadzamy 0,5 kg drożdży w letniej wodzie. W drugim naczyniu, w 10 litrach wody w temperaturze + 35° rozprowadzamy 2 kg śrutę jęczmiennej. Następnie zlewamy wszystko razem, okrywamy dla utrzymania ciepła i odstawiamy na kilka godzin. Jest to zaczyn, w którym następuje produkcja i rozwój drożdży. Następnie przystępujemy do zacukrzenia paszy treściwej. W tym celu bierzemy 100 kg śrutę zbóż pastewnych lub otrąb, względnie śrutę roślin motylkowych, zalewamy wrzątkiem (ca 150 l wody), dokładnie i szybko mieszając. Zwrócić należy uwagę, iż zacukrzenie następuje w temperaturze + 62 — 70° i granicę tę należy utrzymać. Po kilku (4 — 5 godzinach) proces jest zakończony. Tak przyrządzony zacier dzięki procesowi chemicznemu zwiększa zawartość cukru do 20%. Po ukończeniu procesu zacukrzenia zacier rozprowadzamy wodą (100 l) doprowadzając ciepłość do + 30°, tj. temperatury korzystnej dla rozwoju drożdży. Następnie wlewamy zaczyn drożdżowy, o którym mowa była wyżej, po wymieszaniu okrywamy celem utrzymania ciepłoty. Po kilku godzinach następuje zdrożdżowanie paszy. Należy zwrócić uwagę, iż pasze, które po rozcieńczeniu wodą zawierają niżej 0,6% cukru, do drożdżowania się nie nadają. Pasza zadrożdżowana ma zapach zaczynu chlebowego i jest przyjemna w smaku. W dobrze przeprowadzonym procesie drożdżowania ilość kwasu mlekowego nie przekracza 1%, natomiast szkodliwy kwas octowy i masłowy w ogóle nie powinien występować. W okresie letnim, kiedy korzysta się z pastwisk i zielonek, drożdżowanie paszy nie jest wskazane.

Według doświadczeń radzieckich najlepiej jest zadrożdżowane pasze wymieszane z paszami treściwymi skarmiać rano i wieczorem. Tuczniaki należy do paszy tej przyrządzając stopniowo, przy czym maksymalne dawkowanie określamy w zależności od wagi świń: tuczniaki wagi 50 kg — najwyżej 50% racji pokarmowej, tuczniaki wagi 100 kg — najwyżej 30% racji pokarmowej. Drożdżować należy zawsze taką ilość, jaką w ciągu dnia jesteśmy w stanie skarmić. Resztę należy dawać w południe, jako paszę zacukrzoną.

Wszystkie pasze dawane tucznikom muszą być starannie i czysto przygotowane i musi cechować je świeżość. Niedojadane resztki należy usuwać z koryt, ale nie wyklucza się spasania tych resztek przez stare tuczniaki. Karma musi być zadawana według ustalonych norm dla danego wieku i wagi tuczniaka oraz według ustalonej kolejności. Obserwacje podczas karmienia pozwalają na stwierdzenie stanu zdrowia poszczególnych sztuk. Zasadą jest, iż młode tuczniaki karmi się 3 razy dziennie.

W każdej chlewni winna znajdować się tablica opasu z podaniem godzin, gdyż regularne zadawanie karmy wpływa dodatnio na przyrost wagi. Podajemy przykładowo rozkład zajęć:

godzina	6	—	6,30	—	karmienie
„	6,30	—	7,30	—	porządkowanie
„	7,30	—	8,30	—	przerwa śniadaniowa
„	8,30	—	9	—	pojenie
„	9	—	11	—	przygotowanie odpasu (świnie na okólniku)
„	11	—	12	—	odpas popołudniowy
„	12	—	14	—	przerwa obiadowa
„	14	—	15	—	pojenie
„	15	—	17	—	przygotowanie odpasu
„	17	—	18	—	odpas wieczorny

Na zakończenie podaję, że bliższe szczegóły, dotyczące hodowli trzody chlewnej, znajdują czytelnicy w podanej poprzednio literaturze.

WIESŁAW POLKOWSKI

GŁOSY Z TERENU

Przedsiębiorstwa terenowe
wobec uchwał VII PlenumZadania Łódzkich Zakładów
Gastronomicznych

Na dotychczasową działalność ŁZG jak światło reflektora padły uchwały VII Plenum, ukazując nam z całą ostrością znany przecieź, a jednak znany — jak się okazało — niedostatecznie obraz przedsiębiorstwa. Zapoznanie się z uchwałami Plenum dało nam impuls do bardziej niż dotychczas krytycznego podejścia do naszej pracy, co wyrażone zostało w sposób konkretny na zebraniu aktywu partyjnego naszego przedsiębiorstwa w lipcu br. Tematem zebrania była praca ŁZG, poddano ją bardzo szczegółowej i głębokiej analizie po to właśnie, aby zapoczątkować nowy okres tej pracy. Stwierdzono samokrytycznie, że jakość produkcji nie stoi na poziomie, czego dowodem są skargi konsumentów w prasie lub książkach zażaleń w zakładach. Duże braki ma zaopatrzenie. Nie potrafimy jeszcze dobrze planować, o czym mówią niepokrywające się z wykonaniem harmonogramy. Na odcinku administracyjno - gospodarczym nie pracowaliśmy systematycznie. Daje się zauważyć brak powiązania pracy księgowości i działu finansowego z szeregiem innych działów. Ludzie nie umieją dobrze pracować, gdyż nie dajemy im przykładu, przez co praca staje się nierytmiczna. Nie stosujemy dostatecznie czujnego nadzoru pracy po linii politycznej. Często ujawnione marnotrawstwo surowców zakrawa na celowe szkodnictwo. Szkolenie kadr stoi dość nisko, czego skutkiem jest mały przyrost kucharzy. Często ludzie, którzy do pracy się nie nadają, otrzymują dość wysokie grupy uposażenia. Szefowie kuchni w wielu wypadkach występują w charakterze urzędników. Duży jest procent opuszczonych dni pracy (w I półroczu 3 proc.), dopiero pod koniec półroczu liczba opuszczonych dni zaczęła maleć. Ma miejsce upijanie się w czasie pracy, za co ukarano 9 pracowników umysłowych i 37 fizycznych. Nie ma dostatecznej propagandy walki z alkoholizmem. Za nieprzestrzeżenie dyscypliny pracy ukarano naganą 11 pracowników umysłowych i 42 fizycznych. Zbyt mało uwagi poświęca się zagadnieniu młodzieży, która nie jest otoczona dostateczną opieką. Jest to problem ważny, bo młodzież jest bazą nowych kadr tak nam dziś potrzebnych, gdyż wiemy dobrze, że stare kadry są w dużej części zarażone spuścizną okresu kapitalistycznego — służalczą postawą w stosunku do bogatszego konsumenta, co powoduje często niewłaściwe traktowanie konsumentów w zakładzie.

Dla zadokumentowania, że przedsiębiorstwo nasze przyswoiło sobie w całej rozciągłości wskazania VII

Plenum, postanowiono do końca roku wykonać szereg zadań, a mianowicie:

Lepiej zorganizować się politycznie, gospodarczo i administracyjnie, wzmocnić postawę ideologiczną członków partii, którzy ze swej strony będą oddziaływać wychowawczo na pozostałych pracowników przedsiębiorstwa. Przeorganować etaty w celu właściwego wykorzystania ludzi i dobrego rozstawienia pracowników. Załnicjować nieistniejące dotychczas współzawodnictwo między pracownikami biura dyrekcji, co pozwoli na usprawnienie działalności administracyjnej. Powołać do życia klub racjonalizatorów. Wytypować wzorowe zakłady do szkolenia i opracować program szkolenia przyzakładowego. Wezwać zakłady do próby rozszerzenia receptur w ramach konkursu. Podwyższyć jakość i pełnowartość potraw przy zachowaniu dotychczasowych cen. Uintensywnić wpływ polityczny na pracowników przez organizację masowe jak ZMP, Liga Kobiet, TPPR, LPŻ, Radę Miejsców. Przeprowadzić konkurs czystości i higieny w zakładach. Zwrócić specjalnie baczną uwagę na zagadnienie transportu, zmniejszyć transport obcy o dalsze wozy, gdyż dotychczasowe usiłowania w tym kierunku dały już zmniejszenie o 4 wozy, przy zwiększeniu o 100 proc. przewożonej masy towarowej. Pracownicy transportu zobowiązali się przez dobre ładowanie, skrócenie czasu postoju i dobrze opracowaną trasę przejazdów zaoszczędzić do końca roku 270.000 zł.

Dużo uwagi poświęcono Sekcji Inwestycji, postanawiając, że: 1) lokale w II półroczu br. będą uruchamiane na podstawie pełnej dokumentacji, ocenianej i akceptowanej przez Komisję Organizacji Planów Inwestycyjnych przy PZG; 2) nieodstępowanie od projektów i kosztorysów, chyba tylko w wypadkach specjalnie uzasadnionych; 3) dokonać sporządzenia pełnych zestawów materiałowych, zarówno do robót remontowych jak i do pierwszego zaopatrzenia. Postanowiono również powołać międzydziałową Komisję Koordynacji Pracy w ŁZG, ponieważ dotychczasowa praca sekcji organizacji nie spełniała należycie swych zadań.

Reasumując, stwierdzić należy, że dotychczasowy styl pracy ŁZG ulegnie zasadniczej zmianie, w wyniku czego masy pracujące naszego miasta otrzymają dobry posiłek. W ramach zadań Planu 6-letniego wciągniemy więcej kobiet do produkcji, co będzie jednocześnie pośrednim wzmocnieniem spójni miasta ze wsią. Dążymy do stworzenia takiej atmosfery wśród pracowników, aby entuzjazm był wywoływany nie tylko osiągnięciami w pracy, ale by istniał

w ogóle w samym podejściu do pracy, w radości z wykonania nałożonych zadań. Musimy dać Łodzi lepsze żywienie zbiorowe. Konsumenta należy zdobyć, należy być jego przyjacielem. Przeprowadzimy zmianę złych pracowników na dobrych. Postaramy się w ogólnej punktacji żywienia zbiorowego zająć jak najlepsze miejsce. Będziemy pilnować, aby czyny nasze słyły w parze ze słowami, dla dobra naszej Ojczyzny, Polski Ludowej.

Oto droga, po której kroczymy ku nowemu w myśl uchwał VII Plenum KC PZPR.

Jan Zieliński

Ostrów Wlkp. realizuje uchwały
VII Plenum

Doniosłe uchwały VII Plenum KC PZPR na odcinku łączności między miastem a wsią w obecnym okresie budownictwa socjalistycznego, muszą zmobilizować cały aparat żywienia zbiorowego do realizowania w codziennej pracy wszystkich wytycznych, wskazanych w referacie Prezydenta B. Bieruta. Szczególnie dotyczy to pracowników pionu CRS „Samopomoc Chłopska“, którzy mają powierzone sobie organizowanie i prowadzenie żywienia zbiorowego na wsi. Dlatego też przede wszystkim musimy wraz z całym personelem gospód spółdzielczych dokładnie przeanalizować uchwały VII Plenum. Niestety, mało jeszcze mamy takich kierowników gospód, którzy uważają się za gospodarzy powierzonych im placówek, którzy pamiętają o tym, że pracują dla swoich braci z fabryk i wsi. Nieraz kierownik gospody zaszywa się za swoim biurkiem, staje się tylko urzędnikiem odrabiającym swoje obowiązkowe godziny pracy i nie myśli o odpowiednim nastawieniu personelu, a często z zakładu żywienia zbiorowego stwarza knajpę, która na całą okolicę szerzy zgorzenie. A przecieź każdy kierownik powinien pamiętać, że jego zakład to miejsce, gdzie człowiek pracy ma znaleźć nie tylko pożywny i smaczny posiłek, ale i odpoczynek po ciężkim trudzie. Kierownik powinien w okresie największego nasilenia ruchu znajdować się na sali konsumcyjnej, miłym słowem witać swych gości, starać się nawiązać z nimi kontakt w formie przyjaznej pogawędki. Znajomość konsumentów niesłychanie może pomóc kierownikowi w planowaniu pracy. Te właśnie plany kierownik powinien znać szczegółowo, zbliżyć do nich cały personel i uważnie śledzić ich wykonanie.

W pracy naszej powinniśmy zachować łączność z Kołami Gospodyń Wiejskich i Związkiem Samopomocy Chłopskiej przez urządzenie miesięcznych odpraw oraz pogadank. Tematem odpraw powinny być sprawy związane z zagadnieniem żywienia zbiorowego, pogadanki powinny omawiać zagadnienia aktualne, a przede wszystkim walkę z alkoholizmem. Niewątpliwie zbliży to nas bardzo do wsi, da możliwość nawiązania dyskusji, przyczyni się do usunięcia uchybień i niedociągnięć

w pracy. Również urządzenie kursów w okresie zimowym przy gospodach pozwoli na podniesienie poziomu ideologicznego i fachowego, co pomoże nam w umocnieniu sojuszu robotniczo - chłopskiego.

Ważną rzeczą jest wzmocnienie pracy komitetów członkowskich, wciągnięcie ich do brania udziału w odprawach, przez co poczują się one współgospodarzami dobra socjalistycznego, będą miały możliwość kontroli i krytyki.

Wspomnieliśmy o pogadankach na temat walki z alkoholizmem. Wiemy, że zadaniem naszym jest zwalczanie alkoholizmu. Konsument musi to wiedzieć i zrozumieć, że nam, kierownikom gospód spółdzielczych nie zależy na sprzedaży alkoholu, przeciwnie, dążymy do tego, aby

przez zwalczanie alkoholizmu ulżyć doli kobiet wiejskich.

Gospody nasze powinny stać się propagatorami osiągnięć kraju na odcinku socjalistycznej przebudowy wsi, przez umieszczanie na specjalnych tablicach hasel i materiałów uświadamiających oraz osiągnięć gminy w dziedzinie skupu i kontraktacji. W każdej gospodarce powinny być dostępne dla konsumentów gazety i w każdej powinna się wreszcie znaleźć gazetka ścienna. Musimy pamiętać o zorganizowaniu bufetów przy magazynach zbożowych w czasie dostaw zboża w kampanii jesiennej. Te wszystkie sprawy systematycznie realizowane będą jednocześnie realizowaniem uchwał VII Plenum, uchwał naszej przodującej Partii.

Gabriel Guźla

Pozlotowe refleksje

UFAMY W SIŁY NARODU

W dniu 17 lipca w miasteczku zlotowym na Wierzbnie wąskim gardłem w stanie robót były kotłopunkty. Murarze obmurowywali kotły, prace ogrodzeniowe, kanalizacyjne i porządkowe nie były jeszcze rozpoczęte, a przecież już 18 lipca należało przeprowadzić próby palenia, aby rozpocząć prace związane z wyżywieniem polowym zlotowiczów.

Na naradzie roboczej w dniu 17 lipca skompletowano załogi produkcyjne kotłopunktów, rozdzielono je na poszczególne kuchnie i wyznaczono kolejność prac. Tegóż samego dnia o godzinie 10 na wszystkich kotłopunktach rozpoczęto prace niwelacyjno-porządkowe i przygotowania urządzeń odpływowo-kanalizacyjnych. Już o godzinie 11,30 załoga 3 kotłopunktu przesłała do kierownictwa żywienia polowego miasteczka meldunek, że zobowiązuje się prace niwelacyjno-porządkowe i odpływowo-sanitarne na terenie swego punktu przeprowadzić do godziny 16, wzywając wszystkie pozostałe załogi do współzawodnictwa. Zobowiązanie zostało ogłoszone przez dość gęsto na terenie całego miasteczka zainstalowane megafony i natychmiast zaczęły napływać zawiadomienia o podjęciu wezwania. Pierwsze zgłosiły się do współzawodnictwa załogi kotłopunktów nr 1, 2, 4, i 5. Praca zawrzała. Szlachetna rywalizacja o pierwszeństwo zjednoczyła wszystkie załogi, zbliżyła do siebie ludzi, którzy jeszcze 24 godziny temu wcale się nie znali, pracując w różnych przedsiębiorstwach, w różnych warunkach i różnym otoczeniu. Co pół godziny nadawane komunikaty o stanie robót poczęły sygnalizować, że na pierwsze miejsce wysuwa się załoga 5 kotłopunktu, która też palmę pierwszeństwa utrzymała do przerwy obiadowej.

Po obiedzie, przed wznowieniem prac, krótka odprawa w namiocie kierownictwa, na której poza omówieniem prac już wykonanych i nakreśleniem dalszych zadań, przekaza-

zano wiadomości o dostarczeniu w czasie przerwy obiadowej tak potrzebnego i oczekiwanego drzewa. Godzina 17 — załogi stanęły do pracy. Nie chciało się wierzyć, że to kucharze, a nie stolarze, cieśle i inni rzemieślnicy, tak zgrabnie i zręcznie, tak szybko i sprawnie szła praca. Załoga 5 kotłopunktu w dalszym ciągu trzymała się na pierwszym miejscu, wykazując dużo pomysłowości w instalowaniu maszyn, urządzeniu krytych rowów ściekowych, szatni i umywalni dla załogi itp. O drugie miejsce walczyły między sobą załogi punktów 4, 1 i 2. Najślabiej szła praca tego dnia na kotłopunkcie nr 3. Do późnego zmierzchu słychać było uderzenia siekier, młotków i pracę pił ręcznych.

Wieczorem narada kierownictwa. W namiocie nie założono jeszcze światła, więc przy świecy ustala się i rozdziela pracę na jutro. Magazyny meldują o planowym spływie i prawidłowym przyjęciu całej masy towarowej przewidzianej do dostawy.

Dzień 18 lipca — dzień próby sił załóg żywienia polowego naszego miasteczka. Telefony między kotłopunktami i magazynami a namiotem kierownictwa dnia tego nie próżnowały, gońcy i piloci nie siedzieli beczynnianie w oczekiwaniu dyspozycji. Załoga kotłopunktu nr 5 pierwsza zameldowała o wykonaniu podjętych zobowiązań, później nadeszły meldunki załóg nr 2, 1 i 4. O godzinie 13 rozpoczęto próby palenia pod kotłami. Załogi żywienia polowego miasteczka Wierzbno wykonały swoje zadania i przystąpiły do normalnej produkcji zlotowej.

A potem sam Zlot. Praca na kotłopunktach na 3 zmiany. Wokół gwar, śmiech i radość. Ręce pracują coraz sprawniej, coraz prędzej i lepiej, aby wszystkich jak najlepiej obsłużyć i nakarmić, aby nie było żadnego opóźnienia, żadnej niedokładności. W nagrodę cała załoga zwycięskiego zespołu otrzymuje pamiątkowe książki z dedykacjami.

Najlepszy z zespołu ob. Marian Zych jest delegatem naszej służby na centralnych uroczystościach otwarcia Zlotu.

W dniu 23 lipca wszyscy udają się samochodem na zwiedzenie Warszawy. Wrażenie jest duże. Wielu kolegów było ostatni raz w Warszawie podczas Kongresu Pokoju, oddelegowani tam służbowo do pracy. Widzą oni, jak wiele od tego czasu zrobiono, w jakim niespotykanym tempie posuwa się budowa nowych dzielnic i osiedli, odbudowa zabytków. Wreszcie wspólne pożegnanie i powrót do stałego miejsca pracy — z jakże zmienionym stosunkiem wewnętrznym do wiary we własne siły i możliwości pokonywania trudności. Tak jest, my zwycięscy, którzy pracowaliśmy na Zlocie po linii służby żywienia polowego, powróciliśmy młodszy, bardziej ufnie w swoje siły i siły całego narodu, który rozpoczął nową kartę historii — uchwalił Konstytucję Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Stanisław Mariański
(Poznań)

ZWYCIĘZCY WSPÓLZAWODNICTWA W MIASTECZKU RAKOWIEC B

Zlot Młodych Przodowników — Budowniczych Polski Ludowej, największa manifestacja młodzieży w historii Polski jest już poza nami.

Aparat żywienia miasteczek zlotowych dołożył wiele starań, by praca na tym odcinku przeszła bez żadnych uchybień, wzorowo i ku zupełnemu zadowoleniu zlotowiczów. Zadania zostały wykonane dzięki współzawodnictwu pracy, które zainicjowali CZPG-owcy wrocławscy w miasteczku Rakowiec B, gdzie kierownikiem żywienia był ob. Stefan Paluszkiwicz, dyrektor Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych.

Wezwanie do współzawodnictwa zostało podjęte przez wszystkich pracowników poszczególnych miasteczek na kilka dni przed zlotem. Wyniki tej szlachetnej rywalizacji mamy już podsumowane. Zwycięzca został kotłopunkt nr 8, kierowany przez ob. Antoniego Mieleckiego, kelnera z Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych, który wykazał maksimum inicjatywy i zmysłu organizacyjnego. Jego punkt żywienia był wzorem dla pozostałych tak pod względem jakości i terminowości wydawania posiłków, jak i pod względem wyglądu zewnętrznego i dekoracyjnego. Kotłopunkt nr 8 zwyciężył również we współzawodnictwie przedzlotowym, gdyż pierwszy przygotował swoje urządzenia do normalnej pracy zlotowej. Ze zwycięskiej załogi poza wymienionym ob. Mieleckim, przodownikami zostali Tadeusz Maciaszczyk i Zbigniew Jastrzębski kuchmistrze, szef kuchni Jan Bojak z Krakowskich Zakładów Gastronomicznych, oraz kucharz wojskowy Edward Skocz. Ob. Antoni Mielecki za doskonałe wyniki pracy mianowany został przez dyrekcję WZG kierownikiem

baru II kat. „Rybny“ we Wrocławiu.

Drugie miejsce we współzawodnictwie pracy zlotowej zajął kotłopunkt nr 2, kierowany przez ob. Andrzeja Sendorowskiego z Krakowskich Zakładów Gastronomicznych, przy niezwykle ofiarnej pracy ob. Mariana Klimczaka, szefa kuchni z KZG. Kotłopunkt ten był szczególnie znany rzeszy organizatorów miasteczka, gdyż wykonywał zobowiązanie aparatu żywienia miasteczka Rakowiec B w całodziennym wyżywieniu aparatu technicznego od dnia 17 lipca br.

Trzecie miejsce zdobył kotłopunkt nr 7. W tym punkcie żywienia wyróżnili się kierownik Jan Szymański, kuchmistrz Marian Koziura z Bytomskich Zakładów Gastronomicznych oraz z tychże zakładów Władysław Ślusarz.

Czternastu przodowników pracy zlotowej załogi żywienia miasteczka Rakowiec B, wśród których widzi-

my kierowników Mieleckiego, Sendorowskiego, Szymańskiego i Strzelichowskiego, kucharzy Klimczaka, Martynowicza, Zycha, Koziurę, Bojaka, Barona i Trojaka z terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych oraz przodowników zlotowych z Warszawskich Zakładów Gastronomicznych — rozliczeniowca Stanisława Adamskiego i magazyniera Janusza Kowalskiego — otrzymało pieniężne nagrody Ministra Handlu Wewnętrznego. Cały zespół aparatu żywienia Rakowiec B, jako wyróżniający się spośród pozostałych miasteczek, otrzymał podziękowanie Ministra za wzorowe wykonanie swoich obowiązków.

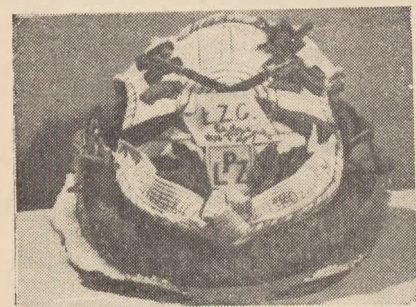
Kierownictwo miasteczka Rakowiec B dziękuje całej załodze żywienia za przedterminowe wykonanie wszystkich podjętych zobowiązań i wzorowe wywiązanie się z zadań zleconych przez Partię i Komitet Organizacyjny Zlotu.

Waldemar Banaszewski
(Wrocław)

Praca Koła LPŻ w Łódzkich Zakładach Gastronomicznych

Zadania i założenia Ligi Przyjaciół Żołnierza nabierają na tle obecnej rzeczywistości specjalnego znaczenia. Dziś każdy człowiek pracy: górnik, murarz, tkacz jest ściśle związany z żołnierzem i razem z nim walczy na jednym froncie, froncie walki o pokój i Plan 6-letni.

Wyrazem serdecznego stosunku społeczeństwa do naszego żołnierza jest fakt, że gdy w Łódzkich Zakła-



dach Gastronomicznych zorganizowano koło LPŻ, zyskało ono w ciągu kilku tygodni 1.200 członków. Koło wykazało od razu dużą żywotność, biorąc udział w wojewódzkich za-

wodach strzeleckich LPŻ i fundując nagrodę dla najlepszego strzelca-kobiety.

Nagrodą był piękny tort, ozdobiony emblematami LPŻ.

Dalsza działalność młodego koła polegać będzie przede wszystkim na zorganizowaniu, w ramach zobowiązań dla uczczenia 8 rocznicy PKWN, 17 oddziałów terenowych oraz wciągnięcia do kół wszystkich pracowników Łódzkich Zakładów Gastronomicznych. Postanowiono również rozpocząć szkolenie w terenowej obronie przeciwlotniczej, strzelectwie, terenoznawstwie i jeździe samochodowej. Prace organizacyjne trwają. W rocznicę Wielkiej Rewolucji Październikowej będą zorganizowane zawody strzeleckie w ramach LZG.

Szczególnie wiele pracy włożył w akcję LPŻ komitet organizacyjny w osobach ob. Antoniego Gajdy, Jana Skwarneckiego i Jerzego Jasińskiego. Dążeniem naszym jest otoczyć serdeczną opieką naszego żołnierza armii ludowej. Są to przecież obrońcy ustroju, który niesie z sobą wolność i pokój dla wszystkich ludzi pracy, niesie socjalizm.

Jan Zieliński
(Łódź)

dwuletnią Zasadniczą Szkołą Gastronomiczną, którą w dniu 1 stycznia 1952 r. przejmuje Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Do września 1947 r. szkoła korzystała z odstąpionych lokali przez inne szkoły i dlatego nie posiadała dobrych warunków rozwoju. Dziś sytuacja się zmieniła. Szkoła posiada własny lokal w budynku pokoszarowym. Warunki lokalowe są dobre, szkoła dysponuje trzema klasami, dwoma pracownikami, jedną aulą, świetlicą i sześciu mniejszymi pokojami, w których mieszczą się: dyrekcja, sekretariat, pokój nauczycielski, biblioteka, gabinet na pomoce naukowe i magazyn do przechowywania produktów, sprzętów i urządzeń. Wystarczająca jest również liczba pomieszczeń gospodarczych w piwnicach.



Młodzież pragnąca poświęcić się sprawom żywienia zbiorowego składa w sekretariacie szkoły: podanie, własnoręcznie napisany życiorys, świadectwo szczepienia ospy, dokument urodzenia, świadectwo ukończenia 7 klas szkoły podstawowej, zaświadczenie o stanie majątkowym rodziców. Jeśli liczba zgłoszeń jest większa niż ilość wolnych miejsc, to zgodnie z zarządzeniem Centralnego Zarządu Szkolenia Zawodowego MHW uczniowie podlegają egzaminowi wstępnemu.

Nauka w szkole trwa dwa lata. W zakresie teoretycznych przedmiotów nauczania wchodzi przedmioty ogólnokształcące i ściśle zawodowe, a więc: zasady żywienia, technologia, towaroznawstwo, higiena zawodowa, rachunkowość przedsiębiorstw gastronomicznych, matematyka, fizyka, chemia, nauka o Polsce, geografia gospodarcza, język polski, język rosyjski, wychowanie fizyczne, religia. Około 50 proc. czasu szkoleniowego przeznaczają się na praktykę, która obejmuje sporządzanie porządków, obsługę, prowadzenie czynności kasowych, prowadzenie magazynu. Praktyka ta odbywa się w warsztatach własnych (pracowniach) oraz w otwartych zakładach żywienia zbiorowego. Końcowy, pozytywny wynik egzaminu daje absolwentce tytuł kucharza. Absolwentki mogą objąć stanowiska: kucharki, kelnerki, magazynierki, bufetowej, sprzedawczynie itp. funkcje w zakładach żywienia zbiorowego.

Każda szkoła zawodowa ucząc i wychowując młodzież, przygotowuje tę młodzież do wykonywania odpowiedzialnych zadań, zakreślonych w Planie 6-letnim. Tymczasem sprawa przydziału pracy dla absolwentek zasadniczych szkół gastronomicznych nie jest ustalona i dlatego dyrekcja

Szkoły zawodowe przygotowują młode kadry do wykonania zadań Planu 6-letniego

Zasadnicza Szkoła Gastronomiczna w Ostrowcu Wlkp. mieści się przy ul. Wolności 10. Dyrektor szkoły ob. Aniela Kierzyńska, omawia z nami historię swej szkoły, która założona została w r. 1929 jako Miejska Szkoła Gospodarstwa Domowego. W roku 1938 otrzymuje

nazwę — Miejska Szkoła Przysposobienia w Gospodarstwie Rodzinnym I stopnia (jednoroczna). Po wyzwoleniu kraju szkoła rozpoczęła naukę pod tą samą nazwą. W dniu 1 stycznia 1950 r. szkoła zostaje upaństwowiona, a w dniu 1 września tegoż roku zostaje zamieniona na

szkoły na własną rękę skierowuje absolwentki do uspołecznionych zakładów gastronomicznych, względnie uczennice same poszukują pracy. Bardzo celowe wydaje się nam jak najszybsze uporządkowanie tej sprawy. Nie można dopuścić do tego, aby przekreślona została podstawowa zasada planowania socjalistycznego na odcinku kadr, oraz by w jakikolwiek sposób i w jakiegokolwiek formie miały ulec zdeformowaniu wytyczne VII Plenum KC PZPR w sprawie zabezpieczenia płynności kadr.

Metody i formy nauczania oraz wychowania młodzieży opierają się na socjalistycznym współzawodnictwie międzygrupowym i międzyklasowym. Szczególnie w zajęciach praktycznych szkoła stara się zastawać różne formy i rodzaje współzawodnictwa zespołowego. W tym celu dzieli się uczennice w klasie względnie grupę zawodową na dwa lub trzy rywalizujące z sobą zespoły. Poszczególne elementy, wchodzące w zakres współzawodnictwa są punktowane przez Zakładową Komisję Współzawodnictwa Pracy i każdego miesiąca ogłasza się wyniki współzawodnictwa międzygrupowego i międzyklasowego. Elementami tymi są przede wszystkim: dyscyplina pracy, porządek i estetyka kompletów roboczych, dekoracja stołów i potraw, dokładność wykonywanej pracy, frekwencja, oszczędna gospodarka surowcem i wiele innych. W związku z tym nasuwa się myśl, aby młodzież jednej szkoły wzywała do współzawodnictwa młodzież szkoły zawodowej gastronomicznej w innym mieście. Utworzono by Międzyszkolną Komisję Współzawodnictwa pracy, która na koniec każdego roku ustaliłaby lokaty dla wszystkich szkół gastronomicznych w Polsce. Wypełnilibyśmy w ten sposób w nowym roku szkolnym 1952/53 wielką lukę — umasowienia ruchu współzawodnictwa pracy wśród młodzieży szkół gastronomicznych.

Przodownikami nauki w szkole w Ostrowcu były: Zofia Posiłek, Krystyna Szpunt, Maria Wojcińska, Maria Maciaszczyk, Irena Maciejewska, Elwira Zemsa, Maria Wojtczak, Irena Kaźmierczak, Maria Łoś, Irena Filipiak, Bogumiła Wittek, Gertruda Łuczak, Genowefa Szymczak i Danuta Wilczkiewicz.

Do dnia 15 października 1951 r. liczba uczennic w zakładzie wynosiła 240 osób, z czego 80 proc. stanowiły dzieci robotnicze i chłopskie. Absolwentki utrzymują żywy kontakt ze szkołą, co dowodzi wielkiego zaufania do grona nauczycielskiego i dyrekcji. W rozmowach i licznej korespondencji absolwentki wyrażają zadowolenie, że nie zmarnowały czasu w szkole, że nauczyły się czynności praktycznych, które są im potrzebne zarówno w zawodzie jak i w życiu codziennym. Skarżą się też, że władze szkolne nie dają im skierowań pracy wprost do zakładów, lecz że tej pracy zmuszone są szukać same i najczęściej otrzymują zajęcia w niewłaściwym dla swych kwalifikacji zawodzie. Ubo-

lewają nad tym, że społeczeństwo za mało docenia ważność ich pracy w placówkach żywienia zbiorowego, a często odnosi się lekceważąco do stanowisk kucharek, kelnerów itp.

Każdego roku szkoła urządza wystawę prac uczniowskich, aby zadokumentować ich dojrzałość do życia i pracy. W ub. roku szkolnym odbyły się kilkudniowe wycieczki do Poznania, Warszawy, Jeleniej Góry, Sudetów. Szkoła bierze żywy udział w życiu społecznym miasta, dając własny program w czasie wszelkich uroczystości i akademii. Zespół świetlicowy w ciągu roku szkolnego 1951/52 wystąpił 11 razy w zakładach produkcyjnych Ostrowca. Bardzo aktywny jest szkolny klub „Iskra”. Szkoła zdobyła kilka dyplomów za gimnastykę pokojową, za sztafetę, bieg 60 m, skoki w dal i wzwyż. Świadczy to o wysokim po-

ziomie wychowania fizycznego w szkole.

Grono nauczycielskie i uczennice uważają, że miesięcznik „Żywienie Zbiorowe” oraz „Gazeta Handlowa” stanowią dużą pomoc w nauce, zarówno dla nauczycielstwa jak i dla uczniów, gdyż poruszają problematykę żywienia zbiorowego, dystrybucji, arytmetyki handlowej itp. Uczennice dużo korzystają z artykułów, lecz wnoszą zastrzeżenia co do zbyt wysokiej ceny za prenumeratę, zbyt wysokiej jak na możliwości finansowe uczniów. Duże zainteresowanie wzbudzają działy „Nasi korespondenci piszą”, „W kilku zdaniach”, „Poradnik sklepowego”, „Ustawodawstwo, Przepisy, Rozporządzenia”.

Stanisław Sawicki
(Ostrów Wlkp.)

Wyniki współzawodnictwa

Komisja Współzawodnictwa Pracy i Racjonalizacji przy Zarządzie Bydgoskich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych dla umasowienia ruchu współzawodnictwa pracy wydała szczegółową instrukcję, opracowaną w myśl wskazań V, VI i VII Plenum CRZZ i spowodowała narady robocze na placówkach. Narady te odbywały się systematycznie w czerwcu i obsługiwane były przez pracownika BKZG, którego zadaniem było udzielać jak największej pomocy w organizowaniu współzawodnictwa indywidualnego i zespołowego. Wynikiem tych porad jest, że w II kwartale br. we współzawodnictwie brali udział wyłącznie pracownicy operatywni, a więc ok. 44% ogółu pracowników, natomiast do współzawodnictwa krótkofalowego na III i IV kwartał br. zgłosiło swój udział dalsze 66% pracowników administracyjnych, co w wielkiej mierze przyczyniło się do wykonania planu.

Komisja Współzawodnictwa, biorąc pod uwagę szeroki rozmach zgłoszeń do współzawodnictwa, opracowała instrukcję w celu podniesienia kultury obsługi oraz czystości i estetyki w dystrybucji usługowej w żywieniu zbiorowym ZBKZG. Konkurs został podzielony na dwa etapy: pierwszy obejmował okres czasu od 15.VI br. do 1.X. br., drugi od 1.X. br. do 31.XII. br. Warunkiem przystąpienia do konkursu jest udział wszystkich pracowników we współzawodnictwie. Do konkursu zgłosiło udział 12 placówek wieloodziałowych.

Komisja Usprawnień przy ZBKZG również zdała egzamin, gdyż kierownik ciastkarni ob. Jerzy Gorczyca opracował pomysł stosowania palonej soi do wyrobu masy zastępczej do barwienia dekoracji niektórych gatunków pieczywa cukierniczego. Palona soja może zastąpić masę grylażową lub czekoladę. Masę taką stosuje się w Bydgoszczy przy wyrobie pieczywa luksusowego, daje to

znaczna oszczędność i obniżkę kalkulacji na poszczególne gatunki pieczywa. Dotychczas nie mieliśmy żadnych zastrzeżeń ze strony konsumentów co do smaku pieczywa. Zastosowanie masy zastępczej pozwoli nam uzyskać 16.224 zł oszczędności w stosunku rocznym. Niestety, pomysł ob. Gorczyca, przesłany do Centralnego Zarządu KZG w kwietniu, do dnia dzisiejszego nie uzyskał żadnej odpowiedzi. Ob. Gorczyca nie otrzymał żadnego wynagrodzenia.

Komisja Współzawodnictwa Pracy przy ZBKZG podsumowała wyniki współzawodnictwa za II kwartał br. zespołowego, indywidualnego i między placówkami, biorąc pod uwagę najwyższe wykonanie planu, osiągnięcie najwyższego wskaźnika wydajności pracy na jednego pracownika, stopień obniżki kosztów oraz zredukowanie mank do minimum. I miejsce w skali wojewódzkiej uzyskała placówka w Świeciu, zdobywając proporzec przewodni oraz dyplom uznania dla zespołu, II miejsce — placówka Chojnice — dyplom uznania dla zespołu, III miejsce placówka Bydgoszcz — dyplom uznania. Procent wykonania planu: Świecie 100,2, Chojnice 100,4, Bydgoszcz 100,3.

Przodujący pracownicy w II kwartale to: ob. Bronisława Sternberg bufetowa placówki Bydgoszcz, przekracza stale normę w 122%, ob. Szudrowicz z Nakła — 116%, ob. Topolewska bufetowa z Torunia — 115%, ob. Klara Dziuba, dwukrotna przodownica pracy z Mogilna — 111%.

Komisja Współzawodnictwa wynagrodziła 30 pracowników nagrodami pieniężnymi, 11 pracowników listami pochwalnymi oraz 2 pracowników dyplomami uznania. Rozdanie nagród i dyplomów oraz wręczenie proporcja odbyło się w czasie uroczystej akademii w dniu 18 lipca br. w związku z 8 rocznicą PKWN.

Jan Niklas
(Bydgoszcz)

Walka o jakość posiłków

Prasa niemal codziennie i to w całym kraju zamieszcza krytyczne uwagi o jakości wydawanych w restauracjach posiłków. Jakość posiłków pozostawia wiele do życzenia i w niektórych stołecznych zakładach gastronomicznych, m. in. w barze „Pod Tunelem“, gdzie chłodnik z szyjkami rakowymi wydaje się bez sztyku, a bigos ze starej kapusty bez śladów mięsa w cenie 6 zł podaje się na zimno. Konsument więc stwierdza, że w zakładach żywienia zbiorowego karmią coraz gorzej i winę tego stanu rzeczy przypisuje... ustrojowi. Tymczasem takie czasopiśmo, jak „Żywienie Zbiorowe“, gdzie słusznie stwierdza się, że normy ustalone przez MHW są wystarczające zarówno pod względem odżywczym jak i ilościowym, a braki są wynikiem niesumienności pracowników, czyta się tylko z amatorstwa, jeśli się nie pracuje w zawodzie branży żywieniowców. Toteż „legenda“ o kiepskim żywieniu zatacza coraz szersze kręgi. Tymczasem interwencja konsumenta często powoduje to, że do podanego już chłodnika kucharz wrzUCA kilka szyjek, a z tego wniosek jest prosty: surowiec jest, tylko przeznaczony zostaje nie dla konsumentów. Dlatego zachodzi konieczność kontroli.

Toteż z zainteresowaniem przeczytałem artykuł inż. Janusza Łosia, drukowany w lipcowym N-rze „Żywienia Zbiorowego“ pt. „Kontrola laboratoryjna produkcji kulinarnej“. Okazuje się jednak z tego artykułu, że właściwie IHŻ kontroli nie prowadzi, że instytucja ta nie zajmuje się potrzebami dnia codziennego. Wprawdzie — autor powołuje się na to, że sieć laboratoriów chemicznych i technologicznych istnieje w ZSRR, ale nie mówi, że w ZSRR laboratoria te nie czekają aż je ktoś poprosi o zbadanie wydawanych posiłków, ale same inicjują i podejmują takie zadania. Niewątpliwie analiza dań, czym zajmowano się przez kilka miesięcy, ma znaczenie dla ustalania norm, ale są to sprawy dalsze. Bliższa jest walka o podniesienie jakości posiłków, a w związku z tym kontrola. Do tego, aby stwierdzić, że chłodnik, czy bigos lub tp. nie były sporządzone według normatywów i receptur, nie trzeba specjalnie urzędowych laboratoriów ani zbyt gęstej ich sieci, wystarczyłoby lotna komisja, złożona z jednej lub dwóch osób, które znają i normatywy i receptury i mają pojęcie o przyrządzaniu potraw. Wykrycie nadużycia w jednym zakładzie i przykładne, surowe ukaranie winnych stałoby się czynnikiem zapobiegającym nadużyciom w wielu pozostałych zakładach stolicy i całego kraju. Zresztą komisje takie powinny odwiedzać i teren. Takie powiązanie laboratoriów IHŻ z życiem uczyniłoby prace tej instytucji pełniejszą, zgodnie z wytycznymi VII Plenum KC PZPR, na którym tow. Bolesław Bierut m. in. powiedział: „Ufność mas wymaga od partii prze-

de wszystkim nieustannego wzmocnienia łączności partii z masami, kierowania nimi nie tylko w wielkich akcjach, ale i w codziennej ich pracy, w ich walce z konkretnymi trudnościami“. Wprawdzie słowa te odnoszą się do stylu pracy komórek partyjnych, ale z powodzeniem można je odnieść i do wielu instytucji.

Wydaje mi się więc, że praca IHŻ na odcinku żywienia zbiorowego powinna iść dwoma torami: I tor to badania, które nazwałbym badaniami dla przyszłości, i II tor — to roz-

Nasze narady produkcyjne

Katowickie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne prowadzą na terenie woj. katowickiego 91 zakładów. Przedsiębiorstwo to jest w tej chwili największe tak pod względem wielkości sieci jak i osiągniętych obrotów z 16 przedsiębiorstw KZG. Plan obrotów przedsiębiorstwo nasze realizuje stale z nadwyżką, o czym świadczy wykonanie w 110 proc. planu w czerwcu br., wykonanie w 111 proc. planu kwartalnego oraz wykonanie na 14 dni przed terminem planu półrocznego.

Celem spowodowania stałego podnoszenia poziomu działalności naszych zakładów, dyrekcja organizuje miesięczne narady robocze, w których biorą udział wszyscy kierownicy zakładów. Na naradach tych omawiane są problemy związane z działalnością zakładów, celem jak najbardziej sprawnego obsłużenia szerokiego rzesz konsumentów, korzystających z usług KZG. Aczkolwiek narady przyczyniły się niewątpliwie do podniesienia poziomu pracy zakładów, to jednak w zupełności nie spełniły swego zadania, gdyż nie zawsze kierownicy przynosili uzyskane na naradach wiadomości do najszerszych warstw pracowników. Było to przyczyną małego stosunkowo uświadomienia pracowników o zadaniach, jakie mają do spełnienia. Również nie przynosiły oczekiwanych rezultatów narady robocze organizowane w poszczególnych zakładach, ze względu na ciasny zakres omawianych spraw, dotyczących w większości wypadków tylko samego zakładu. Wobec takiego stanu rzeczy dyrekcja KKZG postanowiła wprowadzić eksperymentalne narady

wiązywanie „konkretnych trudności“, jakie masy pracujące mają z jakością posiłków. Dla realizacji zadań II toru wystarczy zorganizować kilka lotnych jedno czy dwuosobowych komisji, które by prowadziły doraźne kontrole wydawanych w zakładach żywienia zbiorowego posiłków. Zebrany przez te komisje materiał stanowiłby nieocenione źródło dalszych naukowych już badań IHŻ. Bo marksizm-leninizm ma to do siebie, że badania naukowe sprowadza z księżycy na ziemię.

Jan Drozd
(Gdańsk)

robocze, w których braliby udział nie tylko kierownicy zakładów, ale i wszyscy pozostali pracownicy, zarówno operatywni jak i administracyjni. W lipcu br. zorganizowane zostały takie narady w większych placówkach przedsiębiorstwa, a więc w Katowicach, Bytomiu, Zabrze, Bielsku, Sosnowcu, Częstochowie, Tarnowskich Górach i Rybniku. W każdej z narad wzięło udział około 100 pracowników z okolicznych zakładów, oraz przedstawiciele dyrekcji. W czasie obrad poruszane były najbardziej istotne dla przedsiębiorstwa zagadnienia, dotyczące właściwej linii pracy zakładów i właściwej obsługi konsumentów. Poziom narad był wysoki, wypowiedzi w czasie dyskusji świadczyły o głębokim zrozumieniu przez pracowników zadań i obowiązków stojących przed nimi.

W toku narad podjęto szereg zobowiązań w związku ze Świętem Odrodzenia. Na szczególne wyróżnienie zasługuje zobowiązanie podjęte przez załogę zakładu KZG w Częstochowie uruchomienia systemem gospodarczym nowej placówki na stacji Stradom oraz wezwanie przez pracowników placówki Bytom załogi Katowic do podjęcia długofalowego współzawodnictwa przedterminowego wykonywania planów miesięcznych i kwartalnych.

Z przebiegu lipcowych narad można wnioskować, że eksperyment zastosowany przez dyrekcję KKZG był udany. Narady tego typu będą obecnie zwoływane co miesiąc.

Zbigniew Wróblewski
(Katowice)

Wieści z Wrocławia

Sezonowe zakłady. W II kwartale br. Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne uruchomiły kilka placówek sezonowych. A więc na plaży Morskie Oko powstał bar pod tą samą nazwą. Bar ten cieszy się dużą frekwencją, gdyż plaża Morskie Oko jest bardzo popularna we Wrocławiu. Drugi bar tego rodzaju — to „Sportowy“ na Oporowie, który był wprawdzie czynny już w czasie zimy, ale dopiero po uruchomieniu plaży stał się pełnowartościowym

zakładem żywienia zbiorowego. Na terenach Wystawy dużym powodzeniem cieszy się restauracja „Pawilon“, szczególnie tłumnie odwiedzana w soboty, niedziele i święta, kiedy to mieszkańcy Wrocławia ciągną tłumnie do Parku Kultury, gdzie odbywają się liczne imprezy w Hali Ludowej. Również na terenach wystawowych uruchomiły WZG w czerwcu kawiarnię i bar rybny. Placówki te jednak są tak zakonspirowane, że tylko przypadkowi konsu-

menci do nich zaglądały. Należałoby lokale te odpowiednio zareklamować, czy to za pośrednictwem prasy, czy też przez odpowiednie wywieszki. Dalsza placówka sezonowa WZG to bar na Różance nad Odrą, gdzie również korzysta z plaży do kilkuset osób dziennie.



Niektóre stałe zakłady WZG uruchomiły na okres letni ogródki, gdzie w soboty i niedziele odbywają się zabawy ludowe. Do zakładów takich należą „Sielanka“ na Krzykach, „Gastronomia“ w Leśnicy, „Wagonówka“ na Grabiszynku, i przede wszystkim uruchomiony w dniu 5 lipca ogródek przy restauracji „Polonia“. Przedterminowe uruchomienie tego ogródka było zrealizowaniem zobowiązania WZG i pracowników restauracji „Polonia“ dla uczczenia Święta Odrodzenia i Złotu Młodych Przodowników.

Nasi sportowcy. Do rozgrywek rocznego turnieju siatkówki we Wrocławiu zgłosiło się w tym roku 3 drużyn z 6 zakładów pracy. I miejsce i puchar przechodni na rok 1952 zdobyło Koło Sportowe nr 525 przy Wrocławskich Zakładach Gastronomicznych, wygrywając wszystkie spotkania. Koło to brało również udział w zawodach strzeleckich. W czasie zawodów ob. ob. Kulesza i Miguła zakwalifikowali się do mistrzostw wojewódzkich, w których ob. Miguła zajęła II miejsce, zdobywając tytuł wicemistrza w konkurencji zespołowej. Ponadto wyróżnili się ob. Olszewski i Charusta. Ob. Kulesza, niestety, nie stawili się na zawody wojewódzkie, przez co straciliśmy szansę na zdobycie dla naszego koła punktowanego miejsca.

Koło Sportowe WZG zdobyło też sukcesy w rozgrywkach towarzyskich ping - pongowych. Aktywnie pracuje sekcja piłki nożnej, która w ramach zobowiązań propaguje sport na wsi. Ostatnio sekcja ta rozegrała kilka spotkań z LZS w Sobótce i Zurawinie. Na terenie Wrocławia sekcja zremisowała z drużyną OWKS II, co jest niewątpliwie sukcesem.

Obecnie Koło Sportowe organizuje sezon lekkoatletyczny dla spopularyzowania wszystkich dyscyplin sportowych. W końcu lipca były zorganizowane zawody pod hasłem „Zdobynamy wszyscy normy SPO“. W zawodach tych oprócz członków Koła wzięli udział praktykanci szkół gastronomicznych, którzy odbywają letnią praktykę w zakładach WZG.

Waldemar Banaszewski
(Wrocław)

Walka o wykonanie planu

Starachowickie Zakłady Gastronomiczne wykonują nakreślone plany. Po wykonaniu planu za I półrocze br. przystąpiły do walki o jeszcze pomyślniejsze osiągnięcia w III i IV kwartale. Aby zmobilizować wszystkie zakłady, SZG w Ostrowcu Świętokrzyskim wezwały je do walki o przekroczenie planu.

Współzawodnictwo międzyzakładowe dotyczy zarówno pracowników kuchni, bufetu jak i kelnerów. Głównym zadaniem współzawodnictwa jest przekroczenie produkcji własnej, utrzymanie wzorowej czystości, zwiększenie asortymentu dań obiadowych zwłaszcza jarskich, zmniejszenie sprzedaży wódki a zwiększenie sprzedaży wina, zwiększenie

sprzedaży zakąsek i sałatek sezonowych. Specjalne wezwanie rzucili kelnerzy, wzywając kolegów z innych zakładów o przekroczenie normy o 10 proc. i o indywidualne pierwszeństwo w zespole oraz zlikwidowanie skarg i zażaleń. Wzorowa czystość i uprzejmość w obejściu przy czyni się do przyciągania konsumentów, a tym samym do przekroczenia z nadwyżką planów.

Wierzmy w to, że wszyscy pójdą za przykładem naszych przodujących kelnerów i przez to zyskają sympatię u konsumentów oraz pełne zadowolenie ze swej pracy.

Adam Góralski
(Ostrowiec Świętokrzyski)

Gdańsk posiada zbyt mało zakładów gastronomicznych

Na terenie wielkiego Gdańska istnieje w chwili obecnej 37 uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego otwartych oraz 64 stołówki zamknięte, prowadzone przezważnie przez PSS. 25 zakładów otwartych prowadzą Gdańskie Zakłady Gastronomiczne, 6 podlega Kolejowym Zakładom Gastronomicznym, jeden prowadzi „Orbis“, a 5 barów mlecznych — Przedsiębiorstwo Barów Mlecznych. Ponadto czynne są jeszcze w Gdańsku 24 zakłady gastronomiczne prywatne.

Sylwetki naszych aktywistów

Na kursie organizatorów w. f. w Centralnej Szkole Kultury Fizycznej w Czerwieńsku n/Odrą, w którym uczestniczyło wielu przedstawicieli kół sportowych Zrzeszenia „Spójnia“ z całej Polski, wyróżnili się specjalnie ob. ob. Waldemar Banaszewski i Kazimierz Wojtanowski.

Waldemar Banaszewski, członek Koła Sportowego nr 525 przy Wrocławskich Zakładach Gastronomicznych, został przodownikiem nauki i pracy społecznej. Kierował całokształtem pracy kursu na odcinku społecznym, jako sekretarz zespołu partyjnego PZPR, ponadto był redaktorem najładniejszych gazetek ściennej ZMP, gazetki ogólnozakładowej i gazetki sali nr 13. Jako słuchacz wykładów uzyskał I lokatę za postępy w nauce. Za osiągnięte wyniki kol. Banaszewski otrzymał od dyrekcji OSKF CRZZ dyplom organizatora z wynikiem bardzo dobrym,

dyplom przodownika nauki, pracy społecznej i socjalistycznej dyscypliny oraz nagrodę dyrekcji szkoły w postaci kilku książek.

Następny z wyróżnionych — Kazimierz Wojtanowski, pracownik Tarnowskich Zakładów Gastronomicznych, pełnił funkcje przewodniczącego sekcji kulturalno - oświatowej przy Radzie Kursu, zorganizował trzy bardzo ładne wieczorki artystyczne i cztery zabawy towarzyskie dla uczestników kursu.

Wymienieni koledzy wykazali swoją pracą, w jaki sposób winna być praktycznie realizowana na odcinku handlu uspołecznionego uchwała Biura Politycznego KC PZPR o kulturze fizycznej i sporcie, które w myśl wskazań K. Marksa są nieodłączną częścią ogólnego wychowania człowieka - socjalisty.

Janina Węgrzynek
(Czerwieńsk n/Odrą)

Młodzież na zlot!

Serdecznie żegnała młodzież Inowrocławskich Zakładów Gastronomicznych swych delegatów na zlot warszawski. Koleżanki Piątkowska i Nadolska zasłużyły istotnie swą postawą obywatelską i podejściem do pracy na miano Budowniczych Polski Ludowej i na reprezentowanie naszej instytucji.

W przyjacielskiej atmosferze upłynęły godziny zebrania młodzieżowego, na którym żegnaliśmy nasze re-

prezentantki. Pojechały do Warszawy, aby zapoznać się z młodzieżą wszystkich krajów demokracji ludowej i przekazać jej pozdrowienia od nas wszystkich, aby złożyć w imieniu nas wszystkich ślubowanie, że bronąć będziemy pokoju, że zmobilizujemy wszystkie siły do walki o wykonanie Planu Sześćioletniego. Nasze najbliższe wysiłki w tym kierunku — to zobowiązanie wykonania planu sierpniowego w 101 proc.

H. Perówna

List z Zakopanego

W m-cu lipcu br. byłem na wczasach „Orbisu“ w Zakopanem.

Z przyjemnością muszę stwierdzić, że w zespole pensjonatów, w którym mieszkalem i otrzymywałem posiłki („Lipowy Dwór“) panował porządek, odżywianie było całkowicie wystarczające, a posiłki przygotowane bez zarzutu i podane w formie estetycznej.

Stosunek kierownictwa i pracowników zespołu do czasowiczów był

serdeczny, widać pełną zrozumienia dbałość o to, aby goście czuli się jak najlepiej.

Pytałem pracowników, jak dalece czasopismo „Żywnienie Zbiorowe“ ułatwia im pracę i czy korzystają z doświadczeń innych ośrodków, przenoszonych za pośrednictwem czasopisma. Ku memu niezmiernemu zdziwieniu dowiedziałem się, że nie słyszano tam nawet o istnieniu „Ży-

wienia Zbiorowego“ i że „Orbis“ nie zaopatruje zespołu w czasopisma fachowe, przy pomocy których pracownicy mogliby pogłębiać swoje wiadomości zawodowe.

Czy naprawdę nie stać „Orbis“ na taki wydatek. Dla kogo więc redaguje się „Żywnienie Zbiorowe“ jeśli nie dla pracowników żywienia zbiorowego. Czas najwyższy, aby władze „Orbisu“ zastanowiły się nad tym problemem.

Stanisław Wojciechowski
(Warszawa)

W KILKU ZDANIACH



Wykonanie planu obrotu za m-czerwiec. Plan obrotu za m-czerwiec zakłady żywienia zbiorowego wykonały w 113,7%. Plan produkcji własnej wykonały w 78,1%, w towarach handlowych — 125,3%. Nie wykonały planu nakazu obrotu następujące województwa: gdańskie — 80,5%, szczecińskie — 99,7%, wrocławskie — 97,8%. Pozostałe województwa plan obrotu wykonały: warszawskie — 135,5%, rzeszowskie — 132,2%, kieleckie — 125,5%, katowickie — 123,1%, krakowskie — 120,4%, zielonogórskie — 121,1%, poznańskie — 120,5%, koszalińskie — 116,2%, opolskie — 116%, białostockie — 115,8%, lubelskie — 115,5%, łódzkie — 112,5%, olsztyńskie — 107,5%, bydgoskie — 102,8%.

Udział produkcji własnej w ogólnych obrotach. W m-cu czerwcu stosunek obrotów produkcji własnej do ogólnych obrotów wynosił 16,9%. W porównaniu z m-cem majem nastąpiło zmniejszenie obrotów produkcją własną o 1,1% i jest nadal poniżej wskaźnika na II kwartał. Największą produkcję własną wykazały województwa: krakowskie — 25,9%, gdańskie — 19,5%, kieleckie — 18,8%, wrocławskie — 18,8%, najniższą: opolskie — 11,2%, rzeszowskie — 12,2%, bydgoskie — 14,9%, białostockie — 15,4%.

Udział kobiet w ogólnym zatrudnieniu. W m-cu czerwcu udział kobiet w ogólnym zatrudnieniu wynosił 72,2%. Najwięcej kobiet zatrudniały województwa: wrocławskie — 98,9%, warszawskie — 88,1%, poznańskie — 80,6%, szczecińskie — 80,3%, olsztyńskie — 80%. Najniższe zatrudnienie kobiet wykazały województwa: rzeszowskie — 48,9%, opolskie — 54,1%, krakowskie — 61,4%, bydgoskie — 61,8%.

Bufety sezonowe. W związku z uchwałą Rządu w sprawie sprzętu zbóż — PZ GS i GS zorganizowały na terenie całego kraju ruchome bufety sezonowe w celu obsłużenia grup żniwnych i omlotowych w PGR-ach i Sp. Produkcyjnych. Bufety zaopatrzone zostały w różnego rodzaju napoje chłodzące, kanapki, papierosy itp. W woj. lubelskim 60% gospód zostało zaangażowanych w prowadzenie ruchomych bufetów, obejmując akcją 123 miejscowości.

Kurso - konferencje dla instruktorów. W m-cu lipcu i sierpniu odbyły się we wszystkich O/Okr. 3 — 4 dniowe kurso - konferencje dla instruktorów żywienia zbiorowego w PZGS. Program kurso - konferencji obejmował: wytyczne do pracy instruktorów, organizację pracy w zakładzie, rachunkowość i kalkulację, sprawozdawczość, higienę i estetykę w zakładzie. Po wykładach instruktorzy przeprowadzili, pod kierownictwem inspektorów okręgu, wizytację pobliskich zakładów. We wspólnej dyskusji omówione zostały spostrzeżenia i uwagi dotyczące przeprowadzonej wizytacji.

Receptura na potrawę jarskie z opisem technologicznym. Jedną z przyczyn niestosowania receptur w wielu zakładach pionu CRS oraz trudności w rozszerzaniu asortymentu potraw był brak umiejętności w posługiwaniu się obowiązującymi recepturami. Receptura bez opisu przyrządzenia potraw i bez przeliczenia ilości surowców na dekagramy i gramy nie mogła być stosowana z uwagi na słabe przygotowanie kucharek gospód. Trudności zostały usunięte. Wydana drukiem receptura na potrawę jarskie wraz z opisem przyrządzenia potraw i podaniem ilości surowców w kilogramach, dekagramach i gramach, opracowana na podstawie obowiązującej receptury MHW, będzie mogła w pełni znaleźć zastosowanie w zakładach żyw. zbior. pionu CRS. (sp)

Cenne zobowiązania. W związku z VII Plenum KC PZPR odbyła się w dniu 24 lipca br. w O/Okręgowym w Poznaniu narada aktywu PZGS, gdzie przed żywnieniem zbiorowym postawiono następujące zadania: 1) podnieść produkcję własną do 35% ogólnego obrotu przez wprowadzenie w szerokim zakresie wszelkiego rodzaju przekąsek, kanapek, ciast, lodów oraz podniesienie asortymentu podstawowych posiłków, 2) podnieść stan estetyczny i higieniczny gospód do końca II kw., 3) zorganizować 10 wzorowych bufetów obwoźnych, które zaopatrywać będą ekipy przy żniwach, omlotach lub wykopkach.



Odprawa dyrektorów WZPG. W dniu 29 lipca w Centralnym Zarządzie Przemysłu Gastronomicznego odbyła się odprawa dyrektorów Wojewódzkich Zarządów Przemysłu Gastronomicznego (skrót: WZPG). Na odprawie omawiano strukturę organizacyjną Zarządów i zakres ich działania określony w instrukcji Ministerstwa Handlu Wewnętrzznego.

Produkcja i receptury przetworów owocowo - warzywnych. W związku z przydzieleniem przedsiębiorstwu kredytu sezonowego na produkcję przetworów owocowo - warzywnych, CZPG polecił im odpowiednio zorganizować i przeprowadzić akcję przygotowywania tych zapasów, podając szczegółowe przepisy produkcji, receptury oraz sposób przechowywania. Przetwory obejmują: owoce cukiernicze, konfitury, dżemy, kompoty, kiszonki (kapusta, ogórki, pomidory, jabłka), susze warzywne, solonki (ogórki, koper, włoszczyzna), marynaty oraz grzyby (solone, marynowane i suszone).

Wzorowy zakład gastronomiczny. W centrum Krakowa, w byłej świetlicy Związków Zawodowych, KZG uruchomiły nowy zakład gastronomiczny pod nazwą „Jadłodajnia Powszechna“. Lokal obliczony jest na 300 osób. Ogródek zakładu posiada 350 miejsc konsumpcyjnych. W ogródku przygrywa codziennie orkiestra. Kuchnia zakładu zaopatrzona jest w najnowocześniejsze urządzenia. Dzienna zdolność produkcyjna kuchni wynosi 5—6 tys. dań typu obiadowego. Kierownikiem zakładu, drogą awansu społecznego, został b. kelner ob. Sikora.

Konkurs na najlepiej zaopatrzony bufet. Większość łódzkich barów, restauracji i kawiarni przystąpiła od 15 lipca br. do konkursu na najlepiej zaopatrzony bufet. W konkursie zwyciężył ten zakład, który rano, w południe i wieczorem będzie miał największą ilość potraw, ciastek i napoi własnej produkcji.

Nowe zakłady żywienia zbiorowego w Katowicach. W wyniku wykonania zobowiązań podjętych przez KZG dla uczczenia Święta Wyzwolenia, w osiedlu robotniczym Koszutka w Katowicach uruchomiono bar „Pionier“, wyposażony w nowoczesne urządzenia. Ponadto oddano do

użytku mieszkańcom szereg nowych lub odnowionych lokali. Między innymi otworzono restaurację w Welnowcu na 100 miejsc, bar „Tempo“ w Katowicach oraz wzorowo urządzonej zakład gastronomiczny na miejscu dawnej restauracji „Zacisze“. Uruchomiono także Centralną Garmazernię, zaopatrującą ludność w gotowe kanapki i wszelkie wyroby garmazeryjne. Świeżo otwarta Centralna Lodziarnia produkuje dziennie około 2.000 porcji lodów.

„Dom Handlu“ w Nowej Hucie. Na osiedlu A-1 w Nowej Hucie oddano do użytku mieszkańców nowoczesny „Dom Handlu“, w którym dolną kondygnację zajmuje kilkanaście sklepów, a górną — lokal restauracyjny KZG. Olbrzymia sala zakładu obliczona jest na 600 osób i posiada niezbędne nowoczesne urządzenia. Jest to trzeci z rzędu duży lokal restauracyjny w Nowej Hucie, który wraz z dwoma poprzednio uruchomionymi oraz kilkunastoma większymi stołówkami, może równocześnie wydać posiłki dla kilku tysięcy robotników.

Kino-Klub pierwszy w kraju. W ramach zobowiązań lipcowych, wspólnym wysiłkiem Wrocławskich Zakładów Gastronomicznych oraz Okręgowego Zarządu Kin przygotowano miłą niespodziankę dla zwolenników kina pod postacią Kino-Klubu z ogródkiem. Kluby takie szeroko są już rozpowszechnione w Związku Radzieckim. Oprócz lokalu, w którym publiczność będzie oczekiwać na seans przeglądając pisma lub grając w szachy, w ogródku czynna będzie kawiarnia-dansing, otwarta codziennie do chwili ukończenia ostatniego seansu. (Sg)

Echa złotowe. Za sprawną obsługę i dobre wyżywienie młodzieży na Złocie Młodych Przdowników — Budowniczych Polski Ludowej, Dyrekcja WZG nagrodiła i udzieliła pochwał ok. 120 swoim pracownikom. Na specjalne wyróżnienie zasłużyli: kierownik zbiorowego żywienia w miasteczku na Agrykoli — Witold Dzierżyński, kierownik warszawskiego zakł. gastr. „Pod Gruszą“, Stefan Kozłowski, pracownik działu zaopatrzenia dyr. WZG Pócnoc, Abram Langsam — kuchmistrz miasteczka na Agrykoli, Piotr Czyżewski i Stanisława Baczyńska — pomocnica magazyniera w miasteczku na Rakowcu.



Nowa reprezentacyjna placówka. Katowickie KZG uruchomiły w ramach czynu lipcowego reprezentacyjną restaurację kolejową na stacji w Wiśle.

Otwarcie nastąpiło w dniu 13 lipca, tj. na 9 dni przed terminem. Dotychczas prowadzony na stacji bufet o małych rozmiarach bez zaplecza nie mógł zaspokoić zapotrzebowań szerokich rzesz wczasowi-

ców i wycieczkowiczów, którzy z całej Polski, a nawet zza granicy zjeżdżają do jednej z najpiękniejszych miejscowości górskich woj. katowickiego. Nowy lokal składa się z pięknej, rześcistej oświetlonej neorami sali konsumpcyjnej oraz oszklonej werandy. Ilość miejsc konsumpcyjnych wynosi 120. Na sali i werandzie umieszczono głośniki radiowe, z których program radiowy oraz muzyka z płyt umiła pobyt konsumującym. Kuchnia może wydać do 1.500 posiłków dziennie, a szybka i sprawną obsługą nie pozwala konsumentowi na długie oczekiwanie na posiłek. (wz)

Kurs dla księgowych. W celu podniesienia poziomu fachowego w księgowości zorganizowany został kurs dokształcający w zakresie finansowo-księgowym o programie dla starszych księgowych i instruktorów księgowości. Kurs odbył się w Ośrodku Kolonijnym PKP w Zembrzycach koło Suchej w czerwcu br. Udział w kursie wzięło 37 słuchaczy reprezentujących 16 wojewódzkich przedsiębiorstw KZG. Przedmioty fachowe wykładane były przez pracowników KZG oraz wykładowców WSE w Krakowie. Ogólnej wizytacji kursu dokonał dyrektor Centralnego Zarządu KZG. Kurs ukończyło z wynikiem bardzo dobrym 8 słuchaczy, dobrym — 21, dostatecznym — 4. Zdyskwalifikowane zostały 4 osoby. Komisja egzaminacyjna wytypowała spośród uczestników kursu 12 instruktorów księgowości, 2 instruktorów finansowych, 16 starszych księgowych, 7 słuchaczy na niższe stanowiska w księgowości. Przeszkoleni i zakwalifikowani pracownicy mają uzupełnić i wzmocnić aparat instrukcyjny personelu księgowego KZG.

Służba inwestycyjna KZG. Przeprowadzanie robót inwestycyjnych w lokalach użytkowanych przez KZG wymaga odrębnego aparatu wykonawczego i administracyjno-nadzorczo. Tego rodzaju służba inwestycyjna w KZG składa się zaledwie z 2—3 pracowników w przedsiębiorstwach wojew., obejmujących przeciętnie po kilkadziesiąt zakładów. Centralny Zarząd KZG upoważniając przedsiębiorstwa KZG do roli inwestora bezpośredniego, w trosce o podniesienie poziomu fachowego służby inwestycyjnej, zorganizował kurs dokształcający. Kurs ten odbył się w Ośrodku Szkoleniowym PPRK w Mińsku Mazowieckim w dn. 4—12 lipca br. W kursie udział wzięło 24 pracowników ze wszystkich przedsiębiorstw KZG. Wykładowcami byli pracownicy PKPG, Ministerstwa Kolei i CZ KZG. W czasie kursu położono nacisk na stronę praktyczną oraz odbyto ćwiczenia w zakresie przygotowań do planu na rok 1953. Wszyscy uczestnicy kursu otrzymali zaświadczenia. (jn)



Echa zobowiązań lipcowych. Dla uczczenia 8 rocznicy PKWN i Złotu Młodych Przdowników, pracownicy Dyrekcji PORZ „Orbis“ wykonali podjęte zobowiązania w 125%.

Zobowiązania zrealizowano podczas organizacji i obsługi Złotu Młodych Przdowników.

Nowy zakład gastronomiczny. PORZ „Orbis“ przejęło w czerwcu br. hotel i zakład gastronomiczny „Monopol“ w Katowicach. Otwarcie dużej reprezentacyjnej kawiarni przewiduje się we wrześniu 52 r., natomiast restauracja zostanie uruchomiona po kapitalnym remoncie w IV kwartale br.

Obsługa wycieczek zagranicznych. W ostatnich miesiącach w PORZ „Orbis“ dał się zauważyć wzmożony ruch wycieczek zagranicznych. W m-cu czerwcu zakłady orbisowskie obsłużyły 8 wycieczek zagranicznych w liczbie 225 osób. W m-cu lipcu przybyło do Polski 7 wycieczek zagranicznych, liczących około 280 osób oraz 200 osób delegacji zagranicznych na Złot Młodych Przdowników. (wg)



Wkład w organizację żywienia uczestników Złotu. Komenda Złotu Młodych Przdowników — Budowniczych Polski

Ludowej zleciła zakładom zbiorowego żywienia Warszawskiej Spółdzielni Spożywców zaszczytne zadanie zorganizowania żywienia części uczestników Złotu. W pracach uczestniczyło ponad 1.200 osób, co przekraczało możliwości własne Spółdzielni. Na wezwanie Zarządu ZSS, szereg innych spółdzielni pospieszyło WSS z pomocą, delegując do Warszawy na okres kilku dni 200 pracowników kuchennych, w tym 80 kucharek. Były to PSS w Szczecinie, Wrocławiu, Gdańsku, Bydgoszczy, Łodzi, Poznaniu, Krakowie, Gliwicach, Katowicach, Białymstoku, Zabrzu, Olsztynie, Toruniu, Gdyni, Bytomiu, Bielsku-Białej, Zielonej Górze, Radomiu, Kielcach. Pracownicy własnego aparatu WSS i pracownicy kuchenni z terenu, delegowani głównie przez spółdzielnie prowadzące większą liczbę stołówek, wywiązywali się jak najlepiej z powierzonych im zadań. Pracowali wydajnie i ofiarnie, wykazując tym samym właściwą postawę społeczną i polityczną i rozumienie znaczenia Złotu, zorganizowanego po raz pierwszy w tak imponujących rozmiarach. Kierownictwo akcji spoczywając w ręku Dyrekcji Zakładów Żywienia Zbiorowego WSS z dyr. Wł. Sobieszczykiem na czele.

Podziękowanie Ministra Handlu Wewnętrznego. Członek Zarządu

ZSS — dyr. I. Strzelecka była członkiem Sztabu przy MHW dla spraw zaopatrzenia Złotu i zastępcą komendanta służby żywienia w Komendzie Złotu. W związku z powyższym Minister Handlu Wewnętrznego przesłał na ręce ob. Strzeleckiej pismo następującej treści: „W związku ze Złotem Młodych Przdowników — Budowniczych Polski Ludowej wyrażam Obywatelce podziękowanie za ofiarną i sprawną pracę w zakresie organizacji zaopatrzenia uczestników Złotu oraz ludności m. st. Warszawy. Proszę również o przekazanie mojego uznania kolektywowi pracowników zatrudnionych przy tej akcji“.

Zarząd ZSS składa podziękowanie i wyraża uznanie. Zarząd ZSS składa podziękowanie i wyraża uznanie kierownictwu Zakładów Żywienia Zbiorowego Warszawskiej Spółdzielni Spożywców, a w szczególności ob. Wł. Sobieszczukowi, B. Chmielewskiemu, Wł. Kazimierzakowi oraz całemu aparatowi własnemu Zakładów Żywienia Zbiorowego WSS i pracownikom kuchennym, delegowanym przez spółdzielnię terenowe, za sprawne zorganizowanie żywienia uczestników Złotu oraz za wydatną pracę. Wśród pracujących w organizacji żywienia u-

czestników Złotu wyróżnili się: Krzyżanowski Władysław — kier. zaopatrzenia, Tworowski Władysław — kier. sekcji technologicznej, Tester Maria — kier. referatu, Wczelik Aleksandra — technolog, Szeliga Jerzy — kier. administracyjny, Sobolewski Bolesław — kier. sekcji organizacji, Dzieman Władysław — instruktorka, Tustanowska Zofia — instruktorka, Chmielewska Michalina — kier. stołówki, Bromberger Marek — refer. zaopatrzenia, Korczyzna Franciszek — kontroler, Stobiecka Leokadia — kier. stołówki, Wilamowska Mieczysława — kucharka, Pełka Leokadia — pom. kuchenna, Ryja Stanisława — pom. kuchenna, Goldberg Aleksandra — kucharka, Żuławnik Jadwiga — pom. kuchenna. Zarząd ZSS stwierdza, że pracownicy aparatu własnego Zakładów Żywienia Zbiorowego WSS oraz pracownicy kuchenni, delegowani przez spółdzielnię terenowe, stanęli na wysokości zadania i do brze wykonali swój obowiązek żywienia uczestników Złotu.

Wykonanie planu półrocznego. Pion ZSS wykonał plan obrotu na I półroczu 1952 r. zarówno zakładów otwartych (w 102%), jak i zakładów zamkniętych (w 111,7%). Natomiast nadal niekorzystnie kształtuje się struktura obrotu zakładów otwar-

tych. Udział produkcji własnej w obrotach tych zakładów wyniósł w I półroczu br. ogółem 35,6%. Kierownictwo pionu ZSS mobilizuje aparat terenowy w celu poprawienia istniejącego stanu rzeczy. (mn)

Zobowiązanie zostało wykonane. Okręgowy Dział Żywienia Zbiorowego w Białymstoku podjął dla uczczenia 8 rocznicy PKWN zobowiązanie podniesienia o 20% w stosunku do maja br. tuczu trzody chlewnej. Zobowiązanie zostało wykonane do dnia 14 lipca br. w 124,7%. Do pomyślnego zrealizowa-



nia zobowiązania przyczyniło się współzawodnictwo poszczególnych zakładów w okręgu, przy czym do zakładów przodujących w dziedzinie tuczu należą: Supraśl, Olecko, Suwałki i Bielsk Podlaski. (nw)

Głosy prasy

Krakowski „Dziennik Polski“ w artykule „Jadłospis bez witamin“ omawia zagadnienie rozszerzenia asortymentu dań jarskich i owocowych w okresie letnim w zakładach żywienia zbiorowego. Autorka artykułu zaznacza przy tym, że w lipcowym numerze naszego pisma nie ma ani słowa o wykorzystaniu jarzyn i owoców. Zarzut ten byłby słuszny, gdyby „Żywienie Zbiorowe“ stawało dopiero niemowlece kroki na polu publicystyki gastronomicznej i po raz pierwszy poruszało aktualne tematy z tej dziedziny. W rzeczywistości każdy, kto systematycznie czyta ten miesięcznik przyzna, że problem bogatych w witaminy warzyw i owoców był wielokrotnie i szczegółowo referowany na jego łamach. Dla ścisłości wskazujemy choćby na numery z maja i czerwca br. (Gospodarstwa pomocnicze, Nowalijki i ich znaczenie w żywieniu zbiorowym, Zadania sezonowe przedsiębiorstw terenowych, Rola chłodnictwa w ośrodkach żywienia zbiorowego, Żywienie dzieci w prewentoriach). Autorka „Jadłospisu bez witamin“ przeoczyła również w lipcowym właśnie numerze artykuł pt. „Potrawy z sera i twarogu“ pisany wyraźnie pod kątem rozszerzenia asortymentu dań jarskich (serniki z marchwią, twaróg z młoda zieloną, budyń z twarogu ze szpinakiem itp.).

Postulat uwzględniania w stołówkach pracowniczych i zakładach gastronomicznych urozmaiconego asortymentu zup jarzynowych i owocowych, drugich dań sezonowych, sałatek, kompotów itp. w okresie od wiosny do jesieni, stał się już obowiązującym nakazem, podyktowanym zarządzeniami pionów żywienia zbiorowego i nie wymaga specjalnych omówień i zaleceń. Temat ten poprostu przestał już być tematem w znaczeniu dyskusyjnym, stając się chlebem codziennym. Uważamy więc, że nie ma potrzeby kruszyć kopii o pomidory, kalafiory, ogórki czy owoce w zakładach żywienia zbiorowego w sensie ich wartości odżywczych.

Podobnie i uwagi o brakach tych darów lata na stołach krakowskich restauracji są mocno przesadzone i krzywdzące Krakowskie Zakłady Gastronomiczne. Na podstawie nadesłanych nam przez dyrekcję tych

zakładów jadłospisów szeregu lokali II kategorii („Ludowa“, „Staromiejska“, „Szarotka“ czy „Jutrzenka“) z pierwszej połowy lipca br. stwierdzamy, że w daniach obiadowych figurują: zupa kalafiorowa z grzankami, chłodnik owocowy, zupa owocowa, kapuśniak z młodej kapusty, zupa koperkowa z grzankami, mleko zsiadłe z kaszą gryczaną, ziemniaki młode z masłem, kapusta młoda z młodymi ziemniakami, pierożki z czerśniami ze śmietaną, zielona fasolka w sosie pomidorowym, szpinak z jajem, kalafior z młodymi ziemniakami z masłem, łazanki z młoda kapustą, młoda marchewka, bukiet z jarzyn, grzybki młode w śmietanie, knedle z młoda kapustą, sznyceł z sałata, pierogi z wiśniami, omlet z kalafiozem itp. Jak widzimy, nie jest tak źle z asortymentem dań w krakowskich restauracjach (oby tak dobrze było w stolicy) i trzeba albo nieznaomości rzeczy, albo złej woli, aby tego nie widzieć. Przykro nam, że „Dziennik Polski“ ulegając widocznie czarowi wywodów autorki, poświęcił tyle miejsca mętniactwu bez sprawdzenia, czy zawarte w artykule zarzuty odpowiadają prawdzie. Socjalistyczna krytyka daleka jest przecież od takiej metody krytykowania. Na różnorodność asortymentu dań wpływa wiele czynników, m. in. cena surowca, zaopatrzenie itp. Aby krytyka była pełnowartościową, twórczą, mobilizującą, trzeba zbadać każdy z tych czynników, jego działanie w ogólnym zespole na pewnej przestrzeni czasu i dopiero wtedy wyciągać wnioski. Autorka cytowanego na wstępie artykułu zarzuca np., że w pewnym dniu w zakładach krakowskich ukazał się kompot z suszonych owoców i trąbi na cały świat, że w okresie owoców świeżych nie powinno to mieć miejsca. A niewiele trudu przecież wymagało sprawdzenie przyczyny: Krakowskie Zakłady Gastronomiczne otrzymały w tym czasie po wyjątkowo niskiej cenie przyszedł suszonych owoców, które należało przecież rozprzedać.

Wprowadzenie działu „Głosy prasy“, w którym z całym zaufaniem do prawdziwości podawanych wiadomości, zbieramy zarzuty prasy z całego kraju, dowodzi, że nie unikamy krytyki, nie chowamy pod suk-

no istniejących tu i owdzie braków. Ale nie możemy tolerować złośliwości, jako czynnika demobilizującego.

W „**Głosie Pracy**” w artykule E. Kawencyńskiego pt. „W kieleckich zakładach gastronomicznych” czytamy m. in. takie uwagi o restauracji „Europejskiej”: „Obszerna sala o 24 stolikach pokrytych brudnymi obrusami tonie w śmieciach. Do sali przylega ogólna ubikacja bijąca rekordy niechlujstwa, kuchnia wraz z zapleczem całkowicie harmonizuje z całością lokalu. W oknach brak siatek ochronnych i wentylatorów. Roje much obsiadają przygotowane produkty i giną w potrawach gotowanych zazwyczaj w nienakrytych garnkach”. Częstochowska „**Trybuna Robotnicza**” w notatce o nieprzestrzeganiu przepisów sanitarnych w sklepach, zakładach wytwórczych i usługowych, tonących w brudzie, podkreśla, że nie grzeszą również czystością częstochowskie zakłady żywienia zbiorowego. Należą do nich zwłaszcza „Klubowa” i „Europa” oraz „Bar Popularny”, w którym dość często można spotkać w zupie włosy czy odpadki poubojowe. Podobnie jest w Chorzowie. Tamtejsza „**Trybuna Robotnicza**” stwierdza, że obok szeregu zakładów gastronomicznych wydających smaczne i obfite potrawy oraz dbających o utrzymanie czystości i rzetelną obsługę — są jeszcze w tym mieście, nieliczne na szczęście zakłady, w których stan sanitarny budzi odrazę. Do takich restauracji zaliczyć należy „Chorzowiankę”, w której

podłoga jest prawdopodobnie nie myta od dnia otwarcia zakładu. „**Nowiny Rzeszowskie**” w przeglądzie tamtejszych placówek gastronomicznych na każdym prawie kroku spotykają zanieczyszczone lokale, brudne naczynia, roje much i zaduch. Niestety komisja sanitarna śpi w tym wojewódzkim mieście. W „**Kurierze Szczecińskim**” skarży się czytelnik, że w bufecie restauracji „Ludowej” sałatkę rybną otacza girlanda potopionych much. Na zwróconą uwagę bufetowa ze stoickim spokojem patyczkiem (przygotowanym w tym celu!) zdjęła muchy, wyrównała sałatkę i po krzyku. Czytelnik „**Głosu Robotniczego**” jedząc pieczeń z ziemniakami w „Barze Fabrycznym” w Łodzi znalazł w potrawie 20 centymetrowy gwóźdź. Kelner obejrzał tę dziwną przyprawę i spokojnie oświadczył: „no cóż — zdarza się”.

„**Głos Wielkopolski**” notuje, że w Kaliszu w restauracji „Popularnej” kelner podawał potrawy z papierosem w zębach. „**Dziennik Zachodni**” pisze, że w „Katowiczance” podano konsumentowi kwaśne mleko w brudnej szklance. Na zwróconą uwagę kelnerka odpowiedziała, że to nie jest wcale brud, lecz tylko fusy z kawy.

Przytoczonych przykładów wystarczy chyba, aby wyciągnąć odpowiednie wnioski o braku nadzoru i kontroli.

St. G.

PRZEGLĄD CZASOPISM GOSPODARCZYCH

„**Ekonomika i Organizacja Pracy**” w lipcowym numerze omawia przede wszystkim zadania w zakresie ekonomiki organizacji i kierownictwa przemysłem socjalistycznym, wysunięte przez Bolesława Bieruta na VII Plenum KC PZPR. Następnie idą ciekawe artykuły, jak: inż. T. Wasiljew — Struktura produkcji, mgr J. Gajda — Generalna inwentaryzacja i wycena majątku trwałego, J. Szczepański i Z. Zarzycki — Nomenklatura i klasyfikacja maszyn biurowych. Praca ta wiąże się z akcją, jaką rozpoczął utworzony przy Głównym Instytucie Pracy Zakład Środków Technicznych Pracy Biurowej w dziedzinie mechanizacji i racjonalizacji. Wadliwa organizacja pracy biurowej — czytamy w artykule — ujemnie wpływa na działalność produkcyjną naszych przedsiębiorstw. Zła organizacja obrachunkowa w biurze, skutek nieznamośności maszyn do liczenia i metod pracy, opóźnia sprawozdawczość i podważa dyscyplinę finansową przedsiębiorstwa. Wspomniany artykuł polecamy uwadze pracowników biur zakładów gastronomicznych.

„**Przemysł Rolny i Spożywczy**” miesięcznik za czerwiec, bogaty jak zawsze w materiał fachowy z zakresu spraw technicznych przemysłu rolno-spożywczego, rozpoczyna praca prof. dra E. Pijanowskiego — Analizy produktów owocowych i warzywnych. Z innych opracowań zainteresuje pracowników gastronomicznych artykuł mgra inż. W. Kurpisza — Proszek jajowy — nowa w Polsce metoda konserwacji jaj oraz referat prof. Kirkora — Oczyszczanie ścieków.

„**Poradnik Mleczarski i Jajczarski**” za lipiec zawiera m. in. St. Weigt-Karasińskiej — Stoimy u progu sezonu drobiarskiego, mgr Plate i mgr Jakubowskiego — Uwagi do wyrobu sera tyłzyckiego, inż. Cywińskiego — Czynniki wpływające na wydatek masła i inne.

„**Życie Gospodarcze**” dwutygodnik z 14 lipca br. w szeregu artykułów omawia akcją zniwną. W rubryce „Z kraju” czytamy krytyczny, oparty na faktach, artykuł — Żywienie zbiorowe na wsi. Analiza wykonania planu za I półrocze przez pion żywienia zbiorowego CRS „Samopomoc Chłopska” wykazuje, że mimo pewnych osiągnięć, szczególnie w woj. szczecińskim, krakowskim i katowickim, żywienie zbiorowe na wsi nie umiało się jeszcze przystosować do stawianych mu zadań.

„**Przegląd Ustawodawstwa Gospodarczego**” w czerwcowym numerze podaje M. Gersdorf, T. Michałowski — W kwestii terminu zawitego w obrocie socjalistycznym, Z. Leski — Krytyczne oświetlenie orzecznictwa woj. komisji lokalowych, Z. Lanemański — Uwagi w sprawie zatrudniania inwalidów oraz przegląd ustawodawstwa gospodarczego za czas od 15 kwietnia do 15 maja br. Omawiany numer „Przeglądu” posiada dużo informacji potrzebnych dla działów inwestycyjnych, gospodarczych i organizacyjnych pionów żywienia zbiorowego.

„**Miasto**” czerwcowy numer starannie opracowany pod względem redakcyjnym i graficznym zawiera dwa czołowe artykuły: B. Malisza i St. Plewaki, poświęcone zagadnieniom racjonalnego zagospodarowania Gdańska, Gdyni i Sopotu; C. Koteli, R. Pięnkowskiego i T. Baniewiczza artykuły dotyczące rozwoju gospodarczego Częstochowy, artykuł Z. Tworkowskiej — Wyposażenie miasta w sklepy detaliczne, w którym autor podaje wiele interesujących szczegółów z zakresu rozplanowania sieci sklepów w miastach. Między innymi omawia aktualne zagadnienie rozmieszczenia placówek handlu uspołecznionego i przemysłu gastronomicznego na Placu Konstytucji w Warszawie. St. G.

26 października odbędą się wybory do Sejmu
Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Wszyscy pracownicy zakładów żywienia zbiorowego
biorą czynny udział w akcji przedwyborczej

NOWE KSIĄŻKI

Towarowiedzenie pischczewych produktow (Towaroznawstwo produktow żywnościowych) N. D. Kudencowa. Moskwa, Gostorgizdat 1951. str. 205.

Książka ta zalecona została przez Ministerstwo Handlu ZSRR jako podręcznik dla wydziałów kulinarnych szkół gastronomicznych. Jest to pierwszy tego rodzaju podręcznik dla kucharzy i pracowników żywienia zbiorowego. Jak nam wiadomo, każdy rodzaj wykładów dotyczących pewnej dyscypliny fachowej, winien posiadać właściwe podejście do przedmiotu, o którym traktuje. Dyscyplina towaroznawstwa w szkołach gastronomicznych ZSRR traktowana jest niezwykle poważnie i ciekawie. Wykładowcy stoją na stanowisku, że materiały spożywcze są nie tylko surowcem do przerobu, ale również i materiałem do doskonalenia sztuki kulinarnej. Dlatego specjalne wykłady poświęcone są tym surowcom, które winny mieć najszersze zastosowanie w zakładach żywienia zbiorowego. Wskazane jest urozmaicenie dań różnymi przyprawami i zestawieniami dla zadowolenia gustów konsumentów. Podręcznik, mając stałe na uwadze ułatwienie czytelnikowi przyswojenia sobie zasad teoretycznych i ćwiczeń praktycznych z dziedziny towaroznawstwa, przytacza różne ciekawe zadania naukowe, które należy rozwiązać oraz ćwiczenia praktyczne, które należy przerobić. Ćwiczenia te umieszczone zostały w końcu każdego z rozdziałów, z uwzględnieniem wszelkich możliwości wykonania ich w zwykłych warunkach produkcji, nie wymagających specjalnych urządzeń laboratoryjnych.

Autor porusza kilka zasadniczych problemów, jak: a) składniki chemiczne produktów żywnościowych, b) jakość produktów żywnościowych (punkt ten łączy się z zagadnieniem psucia się produktów w czasie przechowywania lub skutkiem wadliwego przerobu). Podkreśla się znaczenie standaryzacji produktów żywnościowych.

Podręcznik podzielony jest na 14 rozdziałów. Rozdziały I — IV omawiają wartość odżywczą warzyw i owoców i przerób na konserwy słoje i słodkie. Dział ten porusza również szczegółową klasyfikację grzybów oraz podaje receptury różnych mieszanek do zup i tabelicę zawartości witamin w 35 gatunkach warzyw. Dodatkowo podane są ciekawe uwagi co do przechowywania niektórych przerobów, np. dlaczego nie można przechowywać na powietrzu przecieru jabłecznego (ciemnienie produktu spowodowane utlenianiem się garbników). Praktycznym wskazaniem jest uwaga o możliwości zastępowania w produkcji cukierniczej słodkich migdałów lub orzechów pestkami niektórych gatunków moreli.

Rozdziały V—VI omawiają produkty powstałe z przerobu ziarna, a więc różne gatunki mąki i kasz, wypiek różnych gatunków pieczywa i wyrób makaronów. Rozdział VII omawia skład tkanek mięsa, choroby bydła i rodzaje pasożytów, klasyfikację mięsa wg. właściwości odżywczych, dojrzewanie mięsa, działanie na mięso niskich temperatur, wreszcie różne gatunki wędlin. Rozdział VIII omawia klasyfikację ryb, skład chemiczny mięsa ryb oraz zastosowanie ryb w produkcji kulinarnej. Rozdziały IX — XI mówią o mleku i jego przetworach, przy czym rozdział X kładzie specjalny nacisk na tłuszcze roślinne i zwierzęce, a rozdział XI na jaja i ich znaczenie w żywieniu. Rozdział XII zajmuje się problemem stosowania w produkcji kulinarnej krochmalu (skrobi), cukru, melasy, miodu oraz przygotowywania wyrobów cukierniczych owoco-

wo-jagodowych. Ostatnie wreszcie rozdziały tj. XIII i XIV omawiają towary codziennego użytku jak herbata, kawa, ocet, sól oraz koncentraty jak kostki bułionowe, dania makaronowe, kisiele itp. Duża ilość podanych w podręczniku surowców podstawowych spotykana jest i w polskiej praktyce gastronomicznej, ale niektóre ciekawe klasyfikacje oraz systemy przechowywania produktów i surowców, będą dla nas godną nadsładowania nowością.

Karol Orzechowski

SPROSTOWANIE

W numerze sierpniowym „Żywienia Zbiorowego“ str. 253, dział „Nowe Książki“, został opuszczony tytuł książki recenzowanej przez mgr. St. Akolińskiego. Tytuł ten brzmi: Letnie wczasy dziecięce — Izabela Kuczowska. Prostuujemy też błędy w tytułach dwóch korespondencji. Tytuł jednej (str. 246) powinien brzmieć: Konkurs wyrobów cukierniczych i garmażeryjnych w Poznaniu; tytuł drugiej (str. 246) — Jak Ostrów Wlkp rozwiązał sprawę szkolenia?

TREŚĆ NUMERU

Ślubujemy	257
EKONOMIKA ŻYWIENIA	
Henryk Komitau Zadania zakładów żywienia zbiorowego na tle uchwał VII Plenum	258
Mgr Józef Zawada Plany na rok 1953	261
Inż. mgr Maria Dragańska i Jan Janota Walka o zachowanie jakości surowca	262
Henryk Habinowski Zagadnienie opakowań	264
ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE	
Jerzy Gąsiorek O godność zawodową pracownika	266
Marian Niczman Kobiety i młodzież zdobywają zawód	267
Dyskusja o kształceniu młodzieży	270
TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA	
Mgr Barbara Desperakówna Pomidory — wartościowy produkt spożywczy	271
Stanisława Zielińska Przyrządzanie potraw z pomidorów	273
Dr. Piotr Mancewicz Produkty żywnościowe a higiena żywienia	275
NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA	
Wiesław Polkowski Tuczenie trzody kisonkami i paszami treściwymi	276
GŁOSY Z TERENU	278
W KILKU ZDANIACH	284
GŁOSY PRASY	286
ZEGŁAD CZASOPISM GOSPODARCZYCH	287
NOWE KSIĄŻKI	288

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCHE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

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

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa, ul. Hoża 35.

(III piętro), tel. 739-28. 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.

Zamówienie PWG CP, P/C-346/52 z. dn. 8.VIII.52. Podpisano do druku 16.VIII.52 r. Druk ukończono dn. 24.VIII.52 r.
Nakład 5100. Pap. druk. sat. kl. VII. A:60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze Dom Słowa Polskiego. Zam. 3235. 3-B-23641.