

# Zywnienie

## ZBIOROWE

Nr 11

Warszawa, listopad 1952 r.

Rok VII



## Za przykładem ZSRR do słonecznego jutra

Wszystkie narody Związku Radzieckiego, a z nimi i narody krajów demokracji ludowej, czczą w tym roku 35 rocznicę Wielkiej Rewolucji Październikowej, która w dniu 7.XI. 1917 roku zapoczątkowała nową erę ludzkości, nadając wiekowi XIX znamiona i miano — wieku socjalizmu. Zwycięski bój o wolność proletariatu carskiej Rosji a potem zwycięstwa proletariuszów krajów demokracji ludowej, które dzięki pomocy Związku Radzieckiego mogły wejść na drogę budownictwa socjalistycznego — są otuchą i wskazaniem do walki dla klasy robotniczej państw kapitalistycznych, będącej jeszcze dotąd w jarzmie ucisku i wyzysku.

Każde nowe, przedterminowe wykonanie planów w przemyśle, w rolnictwie, usprawnienia wszelkich usług tak w ZSRR jak i w krajach demokracji ludowych — to nowe zwycięstwa klasy pracującej i podniesienie poziomu życia szerokich rzesz obywateli. Oprócz tego, zwycięstwa te niosą w sobie moc, która wzmacnia walke mas pracujących świata kapitalistycznego o wyzwolenie, o pokój i przeciwstawianie się zakusom wojennym imperialistów anglo-amerykańskich.

Drogi zwycięstwa i walki o socjalizm wskazywała klasie robotniczej okryta chwałą bolszewicka Wszechzwiązkowa Komunistyczna Partia, której każdy zjazd był historycznym wydarzeniem na miarę światową i potęgował walke robotników całego świata z reakcją i niecznymi zakusami imperialistów. Każdy zjazd WKP(b) wytyczał narodom radzieckim prostą i nieomylną drogę budownictwa ustroju socjalistycznego, drogę wspaniałych osiągnięć gospodarczych, społecznych i kulturalnych. Zjazdy te uczyły robotników całego świata walki i jasno wskazywały perspektywę nowego życia oraz pełnego rozwoju wszystkich narodów w ustroju socjalistycznym.

Zwołany przez KC WKP(b) XIX zjazd partii nie tylko dokonał przeglądu wielkiego, imponującego dorobku narodów ZSRR, ale jednocześnie wytyczył drogi nowej, piątej z kolei pięciolatki.

Polskie masy pracujące ze szczególnym zainteresowaniem śledziły przebieg obrad XIX Zjazdu WKP(b), aby za przykładem Związku Radzieckiego rozszerzać i umacniać swoją gospodarkę socjalistyczną dla dobra naszego narodu. Według wytycznych nowej pięciolatki, przedłożonych Zjazdowi, imponująco przedstawia się rozwój przemysłu, rolnictwa, usług, urządzeń społecznych i kulturalnych itd. Do wielkich rozmiarów rozszerzono budownictwo mieszkaniowe, komunalne, społeczno-użytkowe. Dochód narodowy wzrosnie o 60%, a w związku z tym nastąpi wzrost stopy życiowej ludności poprzez dalszą obniżkę cen na towarach masowego spożycia i rozszerzenie kręgu produkcji nowych asortymentów towarowych.

Nas, pracowników zakładów żywienia zbiorowego, szczególnie interesuje rozwój przemysłu spożywczego, zakładów żywienia zbiorowego i drogi tego rozwoju. W wytycznych na Zjazd czytamy, że w planie będą

zapewnione środki, mające na celu wzrost wysokiego tempa rozwoju produkcji artykułów masowego spożycia. Zwiększy się produkcja przemysłu lekkiego i spożywczego o 70%, a w związku z tym rozbuduje się odpowiednio sieć zakładów produkcyjnych, a więc cukrowni, maślarni, suszarni warzyw, fabryk cukierniczych, mięsnych, serowarni, olejarni, browarów, wytwórni win, konserw oraz innych zakładów, których produkcja usprawni działalność stołówek i zakładów gastronomicznych i poważnie odciąży ludzi pracy od ciężaru prowadzenia gospodarstwa domowego. Na wsi, szczególnie w okęgach przemysłowych, wzrosnie uprawa warzyw i hodowla, która zwiększy ilość mleka, mięsa i tłuszczów, co wpłynie na polepszenie zaopatrzenia klasy robotniczej i produkcję pożywienia w stołówkach. Dyrektywy do planu nakazują rozszerzenie w ciągu pięciu lat sieci stołówek, restauracji, herbaciarni i zwiększenie produkcji zakładów żywienia zbiorowego w przybliżeniu o 80%, ulepsząc przy tym asortyment produkowanych potraw. W związku z tym ostatnio Prezydium Moskiewskiej Obwodowej Rady Związków Zawodowych rozpatrzyło zagadnienie dalszego usprawnienia organizacji żywienia dietetycznego robotników i pracowników umysłowych zakładów przemysłowych okręgu moskiewskiego. Radzieckie związki zawodowe oraz organa służby zdrowia poświęcają wiele uwagi dietetycznemu żywnieniu, które posiada wielkie znaczenie dla stanu zdrowia obywateli. W roku bieżącym w samej tylko Moskwie i obwodzie moskiewskim państwo wyasygnowało na ten cel przeszło 9 milionów rubli, a w podmoskiewskich zakładach przemysłowych otwarto już 69 stołówek dietetycznych. Zakłady żywienia zbiorowego zostaną rozbudowane, unowocześnione i zaopatrzone w pierwszorzędny sprzęt oraz chłodziarki itp. ulepszenia techniczne.

Według tego planu będzie rozwijało się życie w kraju Rad, a z doświadczeń osiągniętych w ZSRR będą korzystać liczne narody, a między nimi i my. Związek Radziecki bowiem nigdy nie chował pod koczem swych zdobyczy technicznych, ekonomicznych, czy osiągnięć na innym polu działalności ludzkiej, lecz szczerze dzielił się ze swymi sąsiadami własnymi doświadczeniami. Mamy setki przykładów, które wyraźnie nam wykazują pomoc radziecką udzielaną narodom budującym podstawy socjalizmu. W Polsce dzięki pomocy radzieckiej odbudowaliśmy szereg miast i budujemy naszą stolicę. Rozwineliśmy przemysł, budujemy szereg kluczowych obiektów przemysłu ciężkiego jak Nową Hutę oraz hutę w Warszawie, zakłady na Śląsku, elektrownię w Dychowie, zakłady w Wierzbicy, Lublinie, Gorzowie oraz w wielu, wielu innych miejscowościach naszego kraju. Wszystkie te nasze osiągnięcia i zdobycze w dziedzinie przemysłu czy inne, np. w rolnictwie, zawdzięczamy wydatnej pomocy ZSRR. Pomoc ta mówi nam o wielkiej przyjaźni narodów radzieckich, które nie słowem, a czynem ją dokumentują. Wyrazem tej niezłomnej przyjaźni jest budowa pałacu-symbolu, pałacu nauki polskiej w War-

szawie. Budowniczo wie wspaniałego metro moskiewskiego pomagają nam w budowie metra warszawskiego, uczeni radzieccy przychodzą z pomocą naszym uczynom, robotnicy radzieccy czynem swoim zespalają wespół z polską klasą robotniczą wieczną przyjaźń Polski ze Związkiem Radzieckim, pracownicy kotłochodów ZSRR zapoznają chłopów polskich z korzyściami pracy zespółowej na roli. Setki spontanicznych uchwał podejmowanych przez polskie masy pracujące w związku z XIX Zjazdem WKP(b) dobitnie wyrażają naszą radość i przyjaźń dla narodów kraju Rad i cześć dla dokonanej Wielkiej Rewolucji Październikowej — wybawicielki milionów proletariuszów z kapitalistycznego wyzysku i ucisku.

Idee marksizmu-leninizmu zdobywają swą sugestywnością umysły i serca milionów ludzi. Narody wszystkich państw widzą praktyczną realizację tych zwycięskich idei w ogromnych osiągnięciach i imponujących planach budownictwa komunistycznego w ZSRR.

Dlatego też z tak wielkim entuzjazmem klasa robotnicza całego świata cześci 35 rocznicę Wielkiej Rewolucji Październikowej. Bowiemy rocznica ta — to potężny bodziec dla mas do aktywniejszej walki o pokój i socjalizm, a dla polskiej klasy robotniczej — to bodziec do jeszcze bardziej entuzjastycznej pracy nad realizacją budowy podstaw socjalizmu, nad realizacją Planu 6-letniego pod przewodnictwem Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej.

## EKONOMIKA ŻYWIENIA

# Żywnie zbiorowe w Związku Radzieckim

„Przyjaźń ZSRR, pomoc ZSRR, przykład ZSRR — oto podstawowe źródła naszych zwycięstw“.

(Bolesław Bierut)

W 35 rocznicę Wielkiej Rewolucji Październikowej łączymy się sercem z radzieckimi braćmi, przebiegamy myślą nasze i ich osiągnięcia. I wtedy widzimy, jak wielką rolę odegrała w naszych powojennych wysiłkach przy odbudowie zniszczonego przez faszyzm kraju pomoc i rada Związku Radzieckiego, m. in. i na odcinku naszej pionierskiej pracy przy organizacji żywienia zbiorowego w Polsce.

Przypomnijmy sobie pokrótce, jak kształtowało się żywienie zbiorowe w Związku Radzieckim — pierwszym państwie socjalistycznym świata.

Pierwszym krokiem w tej dziedzinie było postanowienie rządu o rozszerzeniu praw samorządów miejskich w zakresie aprowizacji i upoważnienie ich do organizacji żywienia zbiorowego. Był to rok 1917. Już w pierwszych dniach rewolucyjnych pierwszy zakład żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim — stołówka Domu Ludowego w Leningradzie obsługiwał tysiące robotników i dzieci. Pod koniec 1918 roku istniały już duże, rejonowe przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego, z których korzystało ponad 100 tysięcy konsumentów.

Nastaje okres interwencji zbrojnej państw kapitalistycznych, następnie wojna domowa. Wzrastają trudności aprowizacyjne, wzrasta potrzeba coraz większej sieci zakładów żywienia zbiorowego. W grudniu 1919 roku stołówki Leningradu i Moskwy obsługują już całą ludność pracującą miast. To samo dzieje się niebawem i w innych miastach. Ten spontaniczny wzrost usług żywienia zbiorowego tłumaczy się m. in. wprowadzeniem bezpłatnego wyżywienia robotników i dzieci. W Moskwie np. istniało wówczas 1985 dziecięcych punktów żywnościowych, żywiających przeszło 200 tysięcy dzieci.

### Nauka w służbie żywienia zbiorowego

Zasadniczym przemianom ulegają formy i metody pracy zakładów żywienia zbiorowego

w Związku Radzieckim po zakończeniu wojny domowej, na mocy nowej polityki ekonomicznej (Nep). W roku 1921 państwowe zakłady przekazano spółdzielczości spożywców, stołówki przechodzą na system samozaopatrzenia. Zaniechano bezpłatnego żywienia robotników i dzieci. Ilość korzystających z usług żywienia zbiorowego spada gwałtownie. Nie na długo jednak, bo oto w roku 1923 powstaje organizacja państwowa (Narpit) kierująca rozwojem żywienia zbiorowego. Ustalono typy stołówek i zalecono rozszerzenie ich sieci w okręgach przemysłowych. Obroty przedsiębiorstw żywienia zbiorowego zaczynają znów wzrastać. W latach tych rodzi się koncepcja żywienia dietetycznego mas pracujących. Po przepracowaniu zagadnienia przez odpowiednie zakłady naukowe koncepcja wkrótce staje się rzeczywistością i już w roku 1924 powstaje pierwsza stołówka dietetyczna. Obecnie organizacja sieci takich zakładów przewiduje żywienie dietetyczne w zakładach specjalnych lub też jako jeden z działów ogólnych zakładów żywienia zbiorowego. W organizacji żywienia dietetycznego biorą udział związki zawodowe, odpowiednie organy władz sanitarnych oraz bezpośrednio zainteresowane instytucje. Do zakładów żywienia dietetycznego kierowani są konsumenci na zasadzie orzeczeń punktów zdrowia przy zakładach pracy. Te również punkty wyznaczają lekarza sprawującego kontrolę nad zakładem i siostrę-dietetyczkę. Zespół lekarzy i fizjologów pod kierunkiem słynnego gastrologa dr. Pewznera opracował diety dla chorych. Diet tych jest około 15. W ten sposób stworzono możliwość leczenia szeregu schorzeń, przy których dieta jest sprawą zasadniczą, bez odrywania pacjentów od warsztatu pracy.

Mówiąc o tym okresie żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim nie można nie wspomnieć o wielkiej roli, jaką odegrało to żywienie w czasie klęski głodu w roku 1921. Utworzono wówczas specjalne sekcje żywienia zbiorowego w poszczególnych rejonach kraju, które organizowały punkty wyżywienia obsługując łącznie do czerwca 1922 roku — 12,6 milionów ludzi.

Następuje rok 1927 — okres uprzemysłowie-  
nia kraju. Rozpoczyna się budowa wielkich  
zmechanizowanych stołówek i fabryk-kuchen  
w skali masowej. Rola żywienia zbiorowego  
wzrasta coraz bardziej. W roku 1932 już 70%  
robotników korzysta z uspołecznionych zakła-  
dów gastronomicznych. W tym czasie Narpit  
przekształca się we Wszechzwiązkowe Żywie-  
nie Ludowe (Wsienarpit) oparte na rozrachun-  
ku gospodarczym, planujące żywienie zbioro-  
we na całym terenie ZSRR. Komitet Centralny  
WKP(b) zaleca w roku 1931 wiele zmian dla  
gruntownego polepszenia żywienia zbiorowe-  
go. Mocą uchwały WKP(b) wyodrębniono w  
wielkich ośrodkach przemysłowych żywienie  
zbiorowe z systemu spółdzielczości spożywców.  
Upoważniono przedsiębiorstwa do samodziel-  
nego zaopatrywania się w surowce i zalecono  
im prowadzenie gospodarstw pomocniczych.  
Podwyższono jakość produkcji, rozszerzono  
asortyment potraw, podniesiono stan sanitarny  
i higieniczny zakładów. Uporządkowano sprawy  
płac, zorganizowano szkolenie. Ilość zakładów  
żywienia zbiorowego wzrasta z 7.083 w roku  
1932 do 10.904 w roku 1934, obejmując prawie  
20 milionów konsumentów. Gwałtowny rozwój  
sieci zakładów ma w tym czasie miejsce na  
przebudowującej się wsi, w organizowanych  
kolchozach i sowchozach. W roku 1937 sytuacja  
materialna mas pracujących Związku Radziec-  
kiego poprawia się znacznie, likwiduje się sy-  
stem zaopatrzenia kartkowego. Żywienie zbio-  
rowe przechodzi do form zakładów otwartych,  
zachowując jednak szeroki asortyment tanich,  
masowych posiłków po niskich cenach.

Wielka Wojna Narodowa znów zmienia obli-  
cze żywienia zbiorowego w ZSRR. Ilość stołó-  
wek zwiększa się, a na Uralu i Syberii podwaja.  
Zwiększa się ilość ORS (Oddziałów Zaopatrze-  
nia Robotniczego) dochodząc pod koniec wojny  
do 7.600. Tworzy się gęsta sieć stołówek leczni-  
czo-dietetycznych i dziecięcych. Tworzą się ko-  
mercyjne restauracje i bufety w miastach i na  
dworcach kolejowych. W zakładach żywienia  
zbiorowego stosuje się wówczas system sprze-  
daży pożywienia dodatkowego dla robotników  
wykonujących normy pracy lub pracujących  
po ustalonych godzinach zajęć. Żywienie zbio-  
rowe odgrywa wówczas niezmiernie ważną ro-  
lę, pomaga w pracy przemysłowi wojennemu,  
żołnierzowi, ludności cywilnej, młodzieży szkol-  
nej, pomaga do zwycięskiego zakończenia woj-  
ny.

### **Żywienie zbiorowe w okresie budownictwa pokojowego**

Inne, niemniej ważne zadania stawia przed  
żywieniem zbiorowym nowy okres, okres bu-  
downictwa pokojowego. Po zakończeniu wojny  
należało przede wszystkim przystąpić do od-

budowy zniszczonej przez okupanta sieci zakła-  
dów. Prace te szły w bardzo szybkim tempie.  
Do 1946 roku odbudowano 61,4% zakładów.  
Podnosi się wyposażenie techniczne zakładów,  
doskonali się mechanizację zaplecza. Wygodnie,  
a nawet komfortowo urządza się sale konsum-  
cyjne i bufety. W roku 1946 uchwała Rady Mi-  
nistrów ZSRR o rozwoju handlu spółdzielczego  
i zwiększeniu wytwórczości artykułów żywno-  
ściowych powoduje znaczny wzrost placówek  
żywienia zbiorowego w pionie spółdzielczości  
spożywców. Nad sprawnością pracy aparatu  
żywienia zbiorowego czuwa Ministerstwo Han-  
dlu ZSRR. Znaczne wymagania stawia się go-  
spodarstwom pomocniczym, które stają się  
bazą żywnościową, zaopatrującą zakłady w mię-  
so z własnej hodowli, nabiał, warzywa, owoce  
itp. Podwyższa się jednocześnie dostawy zde-  
centralizowane mięsa i ziemiopłodów.

Wielką wagę przywiązuje się w Związku Ra-  
dzieckim do szkolenia kadr, wiążąc ściśle to za-  
gadnienie z opanowywaniem, popularyzacją  
i przekazywaniem przodujących doświadczeń  
pracy stachanowców i najlepszych przedsię-  
biorstw żywienia zbiorowego. Obok umiejęt-  
ności zawodowych, szkolenie przekazuje uczniom  
wiadomości z dziedziny polityki i społecznej,  
podnosi ich poziom ideologiczny. Szkolenie  
i podwyższanie kwalifikacji kadr żywienia  
zbiorowego realizuje się poprzez szkoły gastro-  
nomiczne, kursy, indywidualne szkolenie bry-  
gadowe w przedsiębiorstwach oraz przez orga-  
nizowanie nauczania praktycznego.

W skład Ministerstwa Handlu wchodzi Zar-  
ząd Żywienia Zbiorowego, sprawujący kie-  
rownictwo ogólne i kontrolę. Zadaniem Zarzą-  
du Żywienia Zbiorowego jest sprzedawanie pla-  
nów zaopatrzenia techniczno - materiałowego,  
rozbudowy sieci, obrotu, ustalanie cen na po-  
trawy i napoje, rabatów i marży handlowych,  
ustalanie systemów i sposobów finansowania  
przedsiębiorstw. Zarząd ustala normy płacy  
i pracy, czuwa nad budownictwem nowych za-  
kładów. W każdej republice związkowej istnie-  
je oddział Zarządu Żywienia Zbiorowego, za-  
rządzający miejscowymi przedsiębiorstwami  
gastronomicznymi. Przedsiębiorstwa te podzie-  
lić można na cztery zasadnicze grupy: zakłady  
w pionie Ministerstwa Handlu, zakłady zarzą-  
dane przez ORS (Oddziały Zaopatrzenia Robo-  
tniczego), zakłady spółdzielni spożywców i spół-  
dzielni inwalidów, wreszcie zakłady organizo-  
wane przez poszczególne urzędy i przedsiębio-  
rstwa. W zależności od stopnia mechanizacji,  
zakresu działalności, asortymentu potraw i form  
usługi, przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego  
dzielimy na: przygotowalnie, dostarczające sto-  
łówkom półfabrykaty, fabryki-kuchnie, stołów-  
ki, restauracje, kawiarnie, bufety, bary i herba-  
ciarnie.

Wspomnieć należy jeszcze o zagadnieniu, do  
którego Związek Radziecki przywiązuje bardzo  
duże znaczenie — o żywieniu dzieci i młodzie-

ży. Dziecko już od wieku niemowlęcego otoczone jest najserdeczniejszą opieką. Istnieją dla nich specjalne zbiornice mleka kobiecego przy fabrykach, poradniach dla matek lub przy fabrykach i wielkich blokach mieszkaniowych. Nadzór nad zbiornicami sprawuje lekarz-dietetyk. Dla niemowląt nie potrzebujących już pokarmu matki, istnieją kuchnie mleczne również pod nadzorem pediatry-dietetyka. Żywienie dzieci starszych w przedszkolach i szkołach odbywa się według wskazówek specjalnych instytutów badawczych, które opracowują szczegółowe jadłospisy dla dzieci.

Długa to była droga — od pierwszych stołówek robotniczych w Leningradzie, tych — jak powiedział Lenin — próbek kielkowania komunizmu, do dzisiejszego zakładu gastronomicznego, wielkiego, słonecznego, wyposażonego w najnowocześniejsze urządzenia mechaniczne, ofiarującego człowiekowi pracy szeroki asortyment różnorodnych dań. Ale jedna jest nić wspólna — troska o człowieka pracy, chęć dopomożenia mu w jego ciężkim, codziennym trudzie przez dostarczenie zdrowego, racjonalnie sporządzonego i estetycznie podanego posiłku.

**CECYLIA BIAŁASIEWICZOWA**

## Metoda Korabielnikowej i Kowalowa w przemyśle gastronomicznym

Obie te metody wywodzą się bynajmniej nie z przemysłu gastronomicznego — pierwsza narodziła się w przemyśle odzieżowym, druga — w przemyśle metalurgicznym. Ale dzięki wielkim wynikom, jakie daje każda z nich, znalazły zastosowanie i w innych przemysłach.

a ściślej mówiąc — zużywania w dalszej produkcji tych odpadków, które się do tego nadają. Przez stosowanie więc tej metody pomnażamy nasze zasoby materiałowe, a w rezultacie obniżamy koszty własne produkcji.

### Metoda Korabielnikowej

Metoda Korabielnikowej znalazła m. in. zastosowanie i w przemyśle skórzanym. Metoda ta polega na tym, że w dalszej produkcji używa się odpadki surowca, które w gospodarce kapitalistycznej wyrzucane były na śmietnik, jako nieużytki. Bogate doświadczenia w Związku Radzieckim, a od kilku lat i u nas, wykazują, że z dużej części takich odpadków można produkować nowe, niemniej wartościowe od wykonanych z całych sztuk materiału, przedmioty. Wystawa prac wykonanych z odpadków skórzanym, jaka była urządzona w ubiegłym roku w Warszawie, świadczyła najwymowniej o słuszności założeń twórczyni metody — Korabielnikowej.

Metoda ta znajduje zastosowanie i w przemyśle gastronomicznym. Na poparcie tego twierdzenia wystarczy przeczytać artykuł Janiny Kamińskiej pt. „Pasty do smarowania kanapek“ (nr 7 „Żywienia Zbiorowego“ z br.). Z ustnych relacji wiemy, że kuchmistrz Antoni Woś (Lublin) wyciąga z kości tłuszcz w poważnych ilościach i pierwszorzędnej jakości. Sądzić należy, że tego rodzaju przykładów teren mógłby dostarczyć więcej, że przeto noworoczne wezwanie Prezydenta Bieruta „Oszczędzajmy każdy grosz publiczny, każdą cząstkę materiału, pamiętając, że z drobnych na pozór cząsteczek pomnożonych przez miliony, wyrosnąć może wielka siła, wielkie zbiorowe bogactwo“ jest rozumiane przez coraz większy zespół pracowników żywienia zbiorowego. Bo i prawda, skoro metoda Korabielnikowej będzie z całą konsekwencją i na każdym kroku stosowana przez wszystkie nasze zakłady, urośnie z tego „wielkie zbiorowe bogactwo“.

Jak widać z powyższego metoda Korabielnikowej ma na celu głównie oszczędność surowca,

### Metoda Kowalowa

Z innych założeń wyszedł inż. Kowalow. Na podstawie obserwacji pracy w wielu zakładach (początkowo w przemyśle metalurgicznym) doszedł on do wniosku, że większa wydajność pracy zależy m. in. od właściwie wykonywanych i używanych ruchów, jakie są niezbędne do wykonania danej pracy. Podkreślam tu wyraz „niezbędne“, bo obserwacje Kowalowa wykazały, że często w pracy używamy niepotrzebnych ruchów, które opóźniają wykonanie zadania. Tym przeciwie m. in. tłumaczy się fakt, że z dwóch jednakowo wyszkolonych i jednakowo rozumiejących swoje obowiązki pracowników, jeden pracuje wydajniej, a drugi mniej wydajnie, jeden wykonuje swą pracę szybko i dobrze, a drugi wolniej i gorzej. Np. jedna obieraczka obierze w ciągu dnia bardzo starannie 120 kg ziemniaków, a inna nie dociąga nawet do 100 kg.

Po stwierdzeniu tych faktów inż. Kowalow poszedł w rozważaniach swoich dalej: na zwiększenie wydajności pracy wpłynie przenoszenie doświadczeń przodujących w danej dziedzinie pracy robotników na pozostałych. Cel ten osiągamy przez szkolenie polegające na tym, że przodujący pracownicy uczą swoich kolegów „tajemnicy“ osiągania lepszych wyników, większej wydajności. Metoda inż. Kowalowa prowadzi do wzrostu wydajności pracy przez wyeliminowanie niepotrzebnych ruchów, a więc niepotrzebnego zużywania energii; w wyniku lepszej organizacji pracy metoda ta prowadzi zatem do obniżenia kosztów własnych produkcji, przy jednoczesnym zwiększeniu zarobków. Sprawa jest ważna, bo „musimy tak przeprowadzić zmiany w placach, aby przede wszystkim znieść szkodliwe zrównywanie tam, gdzie ono jeszcze istnieje w stosunku do przodujących

grup robotników, decydujących o produkcji danego zakładu" — mówił na VII Plenum Przewodniczący Partii Bolesław Bierut.

### Próby stosowania metody Kowalowa

Metoda inż. Kowalowa, która każdemu pracownikowi daje możliwości poprawienia sobie bytu, powinna znaleźć zastosowanie we wszystkich działach pracy zakładów żywienia zbiorowego, przede wszystkim w ramach szkolenia przyzakładowego oraz na wszelkiego rodzaju kursach i konferencjach. Jeśli w zakładzie jest przodujący pracownik, który przekracza normy, osiąga więc wyższą od przeciętnej wydajność pracy, to na odprawach roboczych danej grupy pracowników (np. kelner na naradzie kelnerów) zaznajamia on kolegów ze sposobami, które mu pozwalają na osiągnięcie lepszych wyników. Jeśli w danej miejscowości jest kilka zakładów, narady takie powinny obejmować pracowników jednego odcinka pracy w tych zakładach, bo w ten sposób doświadczenia najlepszych będą przejmowane przez większy zespół. W zakładach pracujących w rozproszeniu, jak np. gospody spółdzielcze lub zakłady KZG, narady takie można by organizować w ramach gminy czy kilku najbliższych stacji kolejowych. Będzie to niewątpliwie związane z pewnymi trudnościami, ale próby pokonywania takich trudności są już podejmowane przez teren i to z bardzo dobrym skutkiem (por. list ob. Guźli, drukowany w nr 8 i list Z. Wróblewskiego „Nasze narady robocze“ w nr 9 „Żywienia Zbiorowego“).

Metoda inż. Kowalowa stosowana jest na niektórych odcinkach pracy przez CZPG: na krajowych naradach dyrektorów przedsiębiorstw — poszczególne, przewidziane w porządku dziennym zagadnienia referują dyrektorzy terenowi w ten sposób, że zaznajamiają swoich kolegów w jaki sposób dane zagadnienia rozwiązywali na własnym terenie. W ten sposób doświadczenia nabyte na jednym terenie, czy to jeśli idzie o sprawy kadrowe, organizację pracy biurowej przedsiębiorstwa, czy o sposoby zwiększenia sprzedaży towarów produkcji własnej itp., przenoszone są na pozostałe tereny, co w rezultacie przyspiesza wykonanie zadań we wszystkich przedsiębiorstwach.

Pozostaje wreszcie jedna jeszcze droga — dzielenia się swymi doświadczeniami na łamach „Żywienia Zbiorowego“. Czasopismo nasze czyta obecnie kilka tysięcy osób, doświadczeniami swymi może się dzielić i korzystać z nich czytelnik z najbardziej oddalonej placówki żywienia zbiorowego. Kto uważnie czyta nasze czasopismo, ten wie, że czynimy nieustanne wysiłki, aby „Żywienie Zbiorowe“ naprawdę pomagało czytelnikom w pracy nad podnoszeniem się wzwyż, nad doskonaleniem się w zawodzie. A trzeba to robić dla własnego dobra. „Pokutują u nas jeszcze przesady — czytamy w referacie Prezydenta Bolesława Bieruta na VII Plenum — że słuszna rozpiętość płac jest jakoby „niedemokratyczna“ a tzw. zrównywanie płac jest jakoby demokratyczne. Pokutują u nas

jeszcze drobnomieszczańskie poglądy, że praca powinna być zrównana, niezależnie od tego, czy jest ciężka czy lekka, niezależnie od tego, czy jest kwalifikowana czy niekwalifikowana. Są jeszcze u nas ludzie, którzy uważają, że można tolerować stan, kiedy różnica między płacą robotnika wykwalifikowanego i niewykwalifikowanego jest nieznaczna... Oczywiście są to poglądy fałszywe, antyleninowskie, sprzeczne z zasadą określania płacy roboczej w ustroju socjalistycznym według pracy“.

Na podstawie licznych głosów z terenu i obserwacji wiemy, że tam, gdzie „Żywienie Zbiorowe“ dociera do rąk pracowników, gdzie w naradach roboczych wyzyskuje się materiał, jaki zawiera każdy egzemplarz naszego czasopisma, tam społeczna postawa pracowników nabiera innego kolorytu, tam świadomość zadań, jakie stoją przed każdym z nas rośnie. Wystarczy przeczytać list ob. Imielskiego z Bielska (nr 10 „Żywienia Zbiorowego“), wystarczy czytać listy ze szkół gastronomicznych, aby stwierdzić, że „Żywienie Zbiorowe“ stanowi nieodzowną pomoc w pracy, jaką prowadzą przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego: ustawia pracowników ideologicznie, instruuje we wszystkich dziedzinach pracy, przez popularyzację osiągnięć różnych zakładów w kraju daje możliwość wszystkim czytelnikom korzystania z doświadczeń innych, a przez to podnoszenia na wyższy poziom swojej pracy i — co z tego wynika — poprawienia sobie warunków bytowych. Toteż złe świadectwo wydają sobie ci dyrektorzy przedsiębiorstw i kierownicy zakładów, którzy wykazują za mało troski o to, aby czasopismo udostępnić wszystkim pracownikom.

Metoda inż. Kowalowa ma na celu podnoszenie kwalifikacji pracowników. Poza doraźnymi korzyściami jakie daje (podciąganie się w zawodzie, zwiększanie wydajności pracy, większe zarobki), metoda ta wytwarza wśród pracowników poczucie wspólnoty, koleżeńskości, daje możliwość równego startu we współzawodnictwie. Zawiść ze strony przodujących, lepiej przygotowanych do zawodu pracowników i związana z tym niechęć do dzielenia się swoimi doświadczeniami, która jeszcze pokutuje w niektórych środowiskach, wynika z nieznamomości różnicy, jaka pod tym względem istnieje między ustrojem kapitalistycznym a ustrojem naszym. Ustrój socjalistyczny wyznaje zasadę: płaca według zasług. Jeżeli więc ktoś, kto osiąga lepsze wyniki pracy, nauczy swoich towarzyszy, jak trzeba pracować, aby osiągnąć lepszą wydajność, to przez to bynajmniej nie wpłynie na zmniejszenie własnych zarobków, jeśli nadal będzie pracował tak samo wydajnie. Zrozumieli to przodownicy pracy w ZSRR i dlatego metoda inż. Kowalowa znalazła tam szerokie zastosowanie. Metoda ta znajduje coraz większe zrozumienie i zastosowanie i u nas i daje bardzo dobre rezultaty. Dowodem tego jest fakt, że Krakowskie Zakłady Gastronomiczne zawdzięczają dobre wyniki pracy stosowaniu metody inż. Kowalowa.

**BENEDYKT KUBSKI**

# Odpadki z warzyw a planowanie zaopatrzenia

Sprawa ilości odpadków przy obieraniu warzyw jest przy planowej gospodarce surowcem zagadnieniem bardzo istotnym dla określenia wielkości zaopatrzenia. Ustalanie norm odpadków jest rzeczą trudną, gdyż surowiec jest niestandardyzowany, a więc niewyrównany. Dotychczas zagadnieniem tym nie zajmowano się. W ustroju kapitalistycznym kosztem odpadków obciążono producenta, który otrzymywał wyższe ceny za surowiec częściowo oczyszczony i lepszej jakości, a niższe za nieoczyszczony i gorszy. Nic też dziwnego, że w literaturze fachowej temat ten był dotąd pomijany.

W Związku Radzieckim, gdzie od dawna już trwa gospodarka planowa, sprawa ilości odpadków warzyw była niejednokrotnie poruszana w literaturze. Dla nas jest to zagadnienie nowe, ale bardzo ważne dla planowania i kontroli. W Instytucie Handlu i Żywności Zbiorowego w czasie prowadzenia badań nad recepturami, badano również ilości tych odpadków. Badania polegały na tym, że ważono surowiec brutto oraz surowiec oczyszczony. Z wyników wyprobowano przeciętną dla różnych warzyw. Badania prowadzone były w pracowni technologicznej w skali laboratoryjnej oraz w zakładach żywienia zbiorowego na większej ilości surowca. Porównując średnie ilości odpadków ze średnimi podanymi w literaturze radzieckiej, otrzymujemy następujące wyniki:

L. p.	Nazwa warzywa	Dane IHŻ	Dane radzieckie
1.	Brokiew	24	25
2.	Botwina	20	20
3.	Buraki	22	15—20
4.	Chrzan	35	36
5.	Marchew	26	15—20
6.	Pietruszka	21	25
7.	Ziemniaki młode	15	15
8.	Ziemniaki z gł. zbiorów	35	25—30
9.	Kapusta	27	20
10.	Sałata gruntowa	25	23
11.	Szpinak	28	26
12.	Fasola strączkowa	10	10
13.	Cebula	10	16
14.	Ogórki	27	20
15.	Kalafior	14	45
16.	Jabłka	27	30

Jak widać, niektóre dane pokrywają się prawie całkowicie (ziemniaki młode, brokiew, szpinak, fasolka strączkowa, buraki, chrzan, sałata), inne różnią się w większym lub mniejszym stopniu. Wyraźne różnice zaznaczają się w marchwi, cebuli, kapuście, kalafiorach i ogórkach. Różnice te mogą wynikać częściowo z różnic w sposobie obróbki oraz ze sposobu dostarczania surowca. A więc surowiec może być dostarczony częściowo oczyszczony, np. kalafior, który u nas miał średnią ilość odpadków 14%, był zakupywany bez wierzchnich liści, otaczających kwiat. Przy hurtowej dostawie zarówno u nas jak i w Związku Radzieckim kalafior dostarczane są razem z liśćmi.

Drugim powodem, który mógł wpłynąć na różnice jest fakt, że w IHŻ badano warzywa w skali laboratoryjnej, zakupywano każdego dnia surowiec w małych ilościach, który nie zawsze mógł dać właściwy obraz ilości odpadków. Zgodność w innych wypadkach naszych badań z danymi radzieckimi, daje większą pewność co do ich wartości oraz pozwala wnioskować, że były one dokładnie prowadzone.

Pogłębione wyniki będą stanowiły podstawę do planowania. Odchylenia od średniej w górę i w dół powoduje surowiec wyjątkowo dobrze wyrosnięty, młody i zdrowy oraz surowiec wyjątkowo drobny, zepsuty i stary. Przy dużej ilości badań nawet duże odchylenia nikną, gdyż jedno wyrównują drugie. W rezultacie wyniki średnie charakteryzują najczęściej spotykany średni surowiec. Opieranie się na średnich ilościach odpadków przy planowaniu potrzebnej ilości surowca daje obliczenie z pewnym błędem. Błąd ten jednak wyrównuje się dzięki wielkiej masie towarów.

Przy badaniu ilości odpadków warzyw można wprowadzać nowe sposoby obróbki, aby zwiększyć wydajność surowca. Należy również zastanowić się nad zagadnieniem wykorzystania odpadków z warzyw, np. przy ziemniakach do wyrobu mąki ziemniaczanej lub jako karmy dla inwentarza. Kierownicy zakładów żywienia zbiorowego powinni na tę sprawę zwrócić uwagę i żywiej zainteresować się tym zagadnieniem. Należy wprowadzić badania nad uzyskanymi wynikami ilości odpadków. Okazuje się, bowiem, że ilość ta zależy często od staranności personelu i różne zakłady otrzymują różne średnie. Prowadząc badania należy zwrócić uwagę na sezonowość odpadków i dla każdego sezonu wyprobować oddzielne średnie.

W IHŻ badania prowadzone są w dalszym ciągu. Obecnie podane średnie są pierwszym przybliżeniem. Zagadnienie pozostaje w dalszym ciągu otwarte.

inż. TERESA JEŁOWICKA



W czasie od 18 do 28 września w Ośrodku Szkoleniowym w Kolumnie koło Łodzi odbyła się kurso - konferencja dla instruktorów żywienia zbiorowego przy PZGS. Na fotografii — uczestnicy konferencji.

## Po dwóch latach pracy

Powołane do życia w 1950 roku przedsiębiorstwo państwowe Kolejowe Zakłady Gastronomiczne przystąpiły do swej działalności w lipcu tegoż roku, otwierając pierwsze uspołecznione zakłady gastronomiczne na terenie PKP w 6 rocznicę PKWN.

Patrząc dziś na KZG z perspektywy dwóch lat, stwierdzić trzeba, że to młode przedsiębiorstwo ma za sobą poważny dorobek osiągnięć, zwłaszcza pod względem rozwoju sieci swych zakładów, dzięki czemu z terenu dworców kolejowych całkowicie wyeliminowano inicjatywę prywatną, która obrała sobie te właśnie dworce za źródło intratnych interesów. Czy jednak KZG spełniły te wszystkie nadzieje, które w nich pokładała Partia i Rząd, powołując je do życia? Na pytanie to odpowiedział negatywnie autor „Okruhów“ w nr 38 „Gazety Handlowej“. Czy miał rację? Niewątpliwie tak, ponieważ KZG nie potrafiły w ciągu dwóch lat uniknąć lub zapobiec szeregowi błędów, które spychają w cień duże skądinąd osiągnięcia.

Jak bardzo uspołeczniony sektor na tym odcinku był potrzebny, dowodzą liczne wypowiedzi prasy i czytelników, które towarzyszyły powstaniu przedsiębiorstwa KZG. A już nie potrzebuje specjalnego podkreślenia duże znaczenie polityczne, jakie posiada wyparcie przez KZG inicjatywy prywatnej z terenu PKP, gdzie spekulankie zamierzania wroga klasowego zastąpiono rzetelną troską o potrzeby podróżnego, w dużej części robotnika dojeżdżającego do pracy, czy wyjeżdżającego na zasłużony odpoczynek.

Prasa fachowa i codzienna poświęca dużo uwagi działalności KZG. Stwierdzić jednak trzeba, że artykuły te w przeważającej części odnosiły się do krytycznej oceny pracy tego przedsiębiorstwa. Złożyło się na to wiele przyczyn.

Wydaje mi się, że jedną z głównych przyczyn wadliwego działania aparatu KZG jest fakt nieprzwiązywania należytej wagi do szkolenia przez kierownictwo instytucji. W Związku Radzieckim wychodzi się ze słusznego założenia, że szkolenie należy zaczynać „od góry“. Należyćie przeszkoleni dyrektorzy właściwiej podchodzą do szkolenia kadr i łatwiej, bo umie-

jętniej kierują przedsiębiorstwem. Docenił to u nas CZPG, gdy tymczasem w KZG nie było dotąd ani jednego kursu dla dyrektorów. Rezultat? Częste i liczne zmiany na stanowiskach dyrektorów przedsiębiorstw. Jedynie w Lublinie i Warszawie pozostali od początku do chwili obecnej ci sami dyrektorzy, w Poznaniu jest drugi z kolei dyrektor, a w niektórych przedsiębiorstwach były już nawet trzykrotne zmiany.

Zakłady, pomieszczenia i zaplecza KZG to jedna z największych bolączek i trudności na drodze spełniania właściwych zadań przez to przedsiębiorstwo. Oczywiście jest w pełni zrozumiałe, że na poważniejsze czy kapitalne inwestycje w tym kierunku trudno się zdobyć w momencie, gdy cały kraj jest w odbudowie. Klasyycznym przykładem nieprzemysłanej pracy w tej dziedzinie jest nowozbudowany, piękny, reprezentacyjny dworzec PKP na stacji Kostrzyn n/Odrą, gdzie niezasięgnięcie opinii fachowców spowodowało, że już wykończone prace trzeba było rozpoczynać od nowa, gdyż rozmieszczenie kuchni, umieszczenie przy niej... toalet i brak innych urządzeń opóźniło pracę nad budową całego dworca.

Życia kulturalno - oświatowego w KZG nie ma prawie wcale. Nie trzeba chyba udowadniać, jak bardzo jest ono potrzebne w przedsiębiorstwie z punktu widzenia społeczno - politycznego. Pod tym względem już nie tylko przykład Związku Radzieckiego, ale nasz pion CZPG dowodzi, jak daleko jesteśmy w tyle. Gdy współzawodnictwo rozwija się potężną falą we wszystkich innych przedsiębiorstwach, w KZG są zaledwie jego zaczątki.

Wypada zastanowić się, czy obecne resortowe ustawienie KZG jest właściwe. Wydaje mi się, że jest ono raczej eksperymentalne. Na potwierdzenie mego stanowiska przytaczam fakt, że w Związku Radzieckim przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego wszystkich pionów podporządkowane są Ministerstwu Handlu, podczas gdy u nas KZG leży w resorcie Ministerstwa Kolei, co zdaje się być poważnym błędem i jedną z przyczyn wadliwego działania tego aparatu.

JÓZEF ZIELIŃSKI

---

## Komunikat w sprawie prenumeraty na 1953 rok

Powiadamy naszych prenumeratorów i czytelników, że „Żywnie Zbiorowe“ w 1953 roku ukazywać się będzie dwa razy w miesiącu (24 numery w roku). Cena prenumeraty dwutygodnika „Żywnie Zbiorowe“ wynosi: rocznie zł. 72.—, półrocznie zł. 36.—, kwartalnie zł. 18.—.

Egzemplarz pojedynczy zł. 3.—.

**Przypominamy jeszcze raz o konieczności odnowienia prenumeraty na rok 1953 do dnia 15 grudnia br. w urzędach pocztowych lub u listonoszy.**

Urzędy, instytucje i organizacje, które z powodu braku kredytów nie będą mogły do dnia 15 grudnia br. uiścić prenumeraty za rok 1953 gotówką, prześlą do dnia 1 grudnia br. na adres PPK „RUCH“ — Centralna Ekspedycja, Warszawa, ul. Srebrna 12, zamówienie pisemne na r. 1953.

Uprzedzamy Prenumeratorów, że spóźnione wpłaty lub zamówienia pisemne spowodują przerwę w dostawie czasopisma z początkiem 1953 roku.

Zamówienia takie winny być podpisane przez dyrektora i głównego księgowego, zawierać ilość zamówionych egzemplarzy oraz dokładny termin i sposób uregulowania należności w 1953 r.

POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE

---

## ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

# O stopniach inżynierskich dla pracowników żywienia zbiorowego

Żywienie zbiorowe jest w Polsce zarówno w praktycznej działalności jak i w zakresie szkolenia — dziedziną nową.

W ślad za potrzebami życia poszło szkolnictwo i w chwili obecnej mamy już w kraju sześć szkół średnich (Technikum Gastronomiczne) oraz jedną szkołę typu wyższego (Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Częstochowie) zajmujących się przygotowaniem kadr dla aparatu żywienia zbiorowego. W szkołach tych oraz na poważnych stanowiskach w aparacie gospodarczym zatrudnione są osoby, których kwalifikacje w wielu przypadkach opierają się na: 1) ukończonym seminarium dla nauczycieli szkół gospodarczych, 2) długoletniej praktyce nauczycielskiej oraz praktyce w zakładach i instytucjach zajmujących się działalnością gastronomiczną.

Osoby te mimo wysokich kwalifikacji zawodowych nie posiadają dyplomów ani stopni naukowych. Fakt powyższy tłumaczy się tym, że w Polsce przedwrześniowej seminaria dla nauczycielek rzemiosł — mimo, że wymagały przygotowania średniego i nauka w nich trwała 3 lata i mimo, że dawały absolwentkom prawo nauczania w szkołach średnich, nie posiadały prawa nadawania stopnia naukowego ani też nie uprawniały do wstępu na wyższe uczelnie. Stąd też widzimy prawie zupełny brak wśród kadr żywienia zbiorowego osób posiadających stopnie naukowe.

Państwo Ludowe pragnąc przyjść z pomocą osobom, które przed wojną nie miały możliwości uzyskać wyższego wykształcenia i stopni naukowych, a mimo to zajmują stanowiska powierzane zwykle inżynierom, stworzyło możliwość uzyskania stopnia inżyniera drogą egzaminów i oceny dokonanej przez Komisję Kwalifikacyjno-Weryfikacyjną, które zostały powołane przy wyższych uczelniach na mocy Ustawy o Stopniu Inżyniera z dn. 28 stycznia 1948 r.

O stopień inżyniera ubiegać się mogą osoby, które ukończyły średnią szkołę zawodową i mają co najmniej 5 lat praktyki zawodowej, w tym przynajmniej 3 lata na stanowisku powierzonym zazwyczaj inżynierom oraz osoby, które nie mają ukończonej średniej szkoły zawodowej, lecz mają co najmniej 10 lat praktyki zawodowej, w tym 5 lat na stanowisku powierzonym zazwyczaj inżynierom. Za stanowiska takie w żywieniu zbiorowym uważać można pracę samodzielną w zakładach, np. kierownik, szef produkcji itp.

Dopuszczenie do egzaminów następuje po złożeniu podania, życiorysu, świadectw szkolnych, praktyki oraz innych dokumentów wymaganych przez ustawę, a wreszcie — sprawozdania z odbytych praktyk.

Dla interesującej nas specjalności (żywienie zbiorowe) została powołana w 1949 roku ko-

misja przy Wydziale Ogrodniczym SGGW w Warszawie. Drogą złożenia odpowiednich dokumentów, sprawozdania z dotychczasowej pracy oraz egzaminów, szereg osób ubiegających się o stopień naukowo-techniczny uzyskało tytuł inżynierów. Po likwidacji katedry Żywienia Społecznego SGGW — komisja tam istniejąca zaprzestała swojej działalności dla specjalistów z dziedziny żywienia zbiorowego.

W chwili obecnej istnieje jednak w Polsce jeszcze wiele osób, które pragnęłyby stopnie te uzyskać i dla nich właśnie podajemy następujące informacje.

Ponieważ ubiegający się o tytuł inżyniera (przyznawany przez komisje kwalifikacyjno-weryfikacyjne) muszą w pierwszym rzędzie otrzymać zaświadczenie Naczelnej Organizacji Technicznej stwierdzające, że praca wykonywana przez kandydata równa się stanowisku powierzanemu zwykle inżynierowi — organizacja ta zajęła się powyższą sprawą i powołuje obecnie komisję dla specjalności „żywienia zbiorowego“.

Na skutek interwencji Instytutu Handlu i Żywienia Zbiorowego i przy współudziale jego przedstawicieli odbyło się we wrześniu br. posiedzenie w Stowarzyszeniu Techników i Inżynierów Przemysłu Rolnego i Spożywczego NOT, gdzie zakwalifikowano 9 osób, jako dopuszczonych do Komisji Kwalifikacyjno-Weryfikacyjnej. Część pozostałych kandydatów będzie skierowanych na kursy przygotowawcze, które zostały powołane przez NOT w szeregu większych miast Polski.

Komisja działać będzie przy Politechnice Warszawskiej przy udziale egzaminatorów specjalistów z dziedziny żywienia zbiorowego. Praca Komisji rozpoczyna się z chwilą złożenia przez kandydatów odpowiednich dokumentów oraz sprawozdania. Sprawozdanie z pracy — według instrukcji Stowarzyszenia Inżynierów i Techników P. R. i Spoż. może mieć dwójaki charakter: 1) Może to być opis zakładu pracy — w tym wypadku zakładu żywienia zbiorowego — w którym kandydat pracował, ze specjalnym podkreśleniem całości procesu technologicznego danego zakładu, względnie jednego lub kilku odcinków tego procesu technologicznego — w ten jednak sposób, aby opis stanowił zamkniętą całość. 2) Może to być również opis jednego lub kilku specjalnie interesujących zagadnień, nad którymi kandydat pracował i w których dziedzinie posiada osiągnięcia — m. in. na polu racjonalizacji i wynalazczości itp.

W sprawozdaniu z praktyki należy uwzględnić następujące momenty: a) schemat przerobu surowca na końcowe produkty; b) rodzaj i siłę napędową zakładu; c) zdolność przerobu surowca: dobową, miesięczną lub roczną, przy czym



należy wskazać, czy wszystkie etapy procesu technologicznego są wzajemnie do siebie dopasowane (poziom mechanizacji); d) formy i środki stosowania kontroli procesu technologicznego, dołączając obliczenie doprowadzające do bilansu wykorzystania podstawowego składnika surowca i materiałów pomocniczych oraz opał.

Sprawozdanie powinno być z tej dziedziny pracy, w której kandydat ubiega się o tytuł in-

żyniera i winno obejmować 20—30 stron masyzynopisu. W sprawozdaniu należy wymienić tylko nazwę branżową warsztatu (np. restauracja I kat., bar mleczny itp.) bez podania miejscowości, w której się znajduje.

Zainteresowani w tej sprawie powinni pamiętać, że pozostał im już tylko krótki termin ubiegania się o stopień inżyniera.

**inż. mgr CECYLIA BITTER**

## Z doświadczeń stołówek pracowniczych

Z uwagi na to, że stołówki pracownicze w świetle uchwał VII Plenum znalazły się na nowym etapie rozwoju, warto podzielić się z czytelnikami doświadczeniami, zdobytymi w prowadzeniu tych zakładów na terenie Poznania.

Do roku 1952 stołówki pracownicze znajdowały się wraz z zakładami otwartymi w jednym pionie i pod jednym kierownictwem. Wiele przyczyn złożyło się na to, że zarówno pod względem zaopatrzenia jak i wyposażenia znajdowały się na drugim planie. W głównej mierze wpływał na to fakt, że zakłady otwarte dawały przedsiębiorstwu dochód, stołówki zaś — jeśli nie dawały deficytu — w najlepszym razie były samowystarczalne. Toteż, gdy w lutym 1951 roku powstał oddział stołówek, okazało się, że żadna stołówka nie miała umowy z zakładem pracy, która rozgraniczałaby obowiązki i kompetencje kierownictwa stołówki i zakładu pracy. Należało więc zacząć od zawarcia tych umów. Nie było też komitetów stołówek, zaszła więc pilna potrzeba powołania ich do życia i uaktywnienia. Komitety stołóvkowe istnieją przy wszystkich stołówkach. Najbardziej aktywne są komitety przy stołówkach akademickich. Oddział Zbiorowego Żywienia współpracuje z komitetami. Współpraca ta polega na tym, że komitety biorą udział w naradach roboczych organizowanych przez Oddział. Zebrania komitetów stołóvkowych odbywają się przy udziale przedstawicieli OZŻ. Wnioski i reklamacje komitetów stołóvkowych załatwiane są na wspomnianych zebraniach lub naradach, czy też doraźnie drogą telefoniczną. Zainteresowano się sprzętem kuchennym i gospodarczym, jego skompletowaniem i uzupełnieniem. Do dnia dzisiejszego w każdej stołówce następuje co miesiąc wybrakowanie zużytego czy zniszczonego sprzętu i uzupełnienie go nowym. Położono również silny nacisk na szkolenie pracowników, przede wszystkim kierowniczek, bufetowych, magazynierów i kucharek. I dlatego dziś na stanowiskach kierowniczek stołówek znajdują się wyłącznie pracownicy przeszkoleni, podobnie jak i na stanowiskach bufetowych. Oczywiście, że akcja szkolenia nie ustaje. Na naradach roboczych z kierownikami stołówek i mężami zaufania, przeprowadza się instruktarz co do racjonalnego wykorzystania surowców, stosowania właściwej techniki przyrządzania potraw oraz

stosowania posiłków w ramach wpłat konsumentów na surowiec.

### Opiekunowie i szefostwa stołówek

W związku z przejściem otwartych zakładów żywienia zbiorowego przez CZPG od stycznia 1952 r. powstał przy PSS samodzielny oddział, który kieruje wyłącznie pracą zakładów zamkniętych. Oddział liczy 13 stołówek pracowniczych i 4 akademickie oraz 19 bufetów przyzakładowych i 4 bufety akademickie. Aby praca tych zakładów dawała lepsze rezultaty, pracownicy oddziału podjęli zobowiązanie opieki nad poszczególnymi zakładami. Brano przy tym pod uwagę, aby opiekun mieszkał jak najbliżej swego zakładu. Opieka polega na wniesieniu w całość pracy zakładu, udzielaniu rad i wskazówek oraz pomocy w usuwaniu niedociągnięć i braków, braniu udziału w naradach załogi z konsumentami, w razie potrzeby interweniowaniu itp. W specjalnie na ten cel przeznaczonych zeszytach opiekunowie notują swoje spostrzeżenia i uwagi, co jest dla dyrektora oddziału zwierciadłem jak zakład pracuje.

Ponieważ bufety przyzakładowe są jednoosobowe, pracownicy stołówek podjęli zobowiązanie objęcia nad nimi szefostwa; stołówka, która opiekuje się danym bufetem, przygotowuje dla niego różne zakąski, sałatki, pierożki, kanapki itp.

### Zobowiązania pracowników

Dla uczczenia urodzin Prezydenta Bieruta oraz Święta 1 Maja do współzawodnictwa stanęło 249 pracowników. Podjęto zobowiązania oszczędnościowe na sumę: zespołowo — 20.301,40 zł, indywidualnie — 9.273 zł. Z racji Święta Lipcowego podjęto zobowiązania: produkcyjne na sumę 87.332 zł i oszczędnościowe na sumę 25.124,12 zł. Udział we współzawodnictwie wzięło 147 osób.

Poza tymi zobowiązaniami pracownicy biorą udział we współzawodnictwie długofalowym, zobowiązania te nie są wymierne, jak np. walka ze spekulacją, praca bez mank nadzwyczajnych, zmniejszenie do minimum ilości stłuczek, przestrzeganie zasad higieniczno - sanitarnych, szkolenie przy warsztacie pracy, wykonanie planu przed terminem, czyszczenie parkietu we własnym zakresie, pranie bielizny we własnym

zakresie (obrussy, ręczniki), zbieranie makulatury, urozmaicenie asortymentu dań i zakąsek w bufecie itp.

W związku z wprowadzeniem normowania konsumpcji mięsa i zniesieniem dotacji zmniejszyła się ilość konsumentów. Aby nie dopuścić do niewykonania planów, które omawiane są na zebraniach załóg, pracownicy wykonują dodatkową produkcję (sałatki, galarety, śledzie itp.), dzięki czemu plany wykonywane są średnio w 130%.

Osiągnięcia te nie robią się same, uzyskujemy je dzięki właściwej postawie pracowników. Mamy tak dobrane zespoły, ludzie pracują tak ofiarnie, że tę samą pracę co w roku ubiegłym, wykonuje dziś zespół o 30% mniej liczny. O poziomie pracy świadczy fakt, że ostatnio właśnie zakładom zamkniętym powierzono wyżywienie 3.000 osób — uczestników zespołów artystycznych. W ramach pomocy sąsiedzkiej wysłaliśmy na Złot 3 kucharki i 9 pomocy kucharek. W związku z tym należy jednak zwrócić uwagę na uposażenie tych pracowników. Protokół z dnia 23.XI.1949 r. (Monitor Spółdzielczy A 23/49) mówi, że pracownicy stołówek, wydający więcej niż jeden posiłek dziennie, otrzymują dodatek operatywny w wysokości 25% uposażenia zasadniczego. I to jest krzywdzące dla tych pracowników, którzy otrzymują wynagrodzenie nie według wkładu pracy, ale dzięki przypadkowi, że jego placówka np. nie wydaje śniadań lub kolacji. Mamy więc takie obrazki: w placówce, która dzięki wysiłkowi pracowników wykonuje 135% planu, nie ma premii, a w stołówce, która wykonuje np. 70% planu, ale która wydaje śniadania lub kolacje, pracownicy otrzymują premie, aczkolwiek te posiłki wydawane są nie dzięki zwiększonej wydajności pracy załogi, lecz dzięki zwiększonej ilości etatów. Dlatego też zarówno umowę zbiorową jak i przytoczony wyżej protokół należy co prędzej skonfrontować zarówno z uchwałami VII Plenum, jak i z art. 58 Konstytucji Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, to znaczy wynagradzać w zależności od ilości i jakości pracy.

### Zaopatrzenie stołówek

Surowce i towary handlowe Oddział Zbiorowego Żywienia otrzymuje miesięcznie na podstawie przydziałów z Wydz. Handlu Prezydium

MRN z puli konsumentów zbiorowych. W lipcu nie otrzymano pełnego asortymentu warzyw. Tłuszcze zwierzęce i roślinne dostarczane są w ilościach wystarczających. Przydziały mięsa z puli bonowej dostarczane są w pełnej ilości. Przydziały takich artykułów jak: sery, śledzie, konserwy rybne i wyroby wędliniarskie z przeznaczeniem na bufety przyzakładowe, realizowane są w około 70% w stosunku do wynikających potrzeb. Brakujące surowce jak: warzywa, zakupowane są w większych ilościach w Oddz. Obrotu Towarowego PSS. Drobne ilości, jako uzupełnienia, zakupowane są ze źródeł zdecentralizowanych bezpośrednio przez kierowników stołówek. Poza tym Oddział Zbiorowego Żywienia dokonuje zakupu takich artykułów, jak groch i fasola, w bratnich spółdzielniach na terenie województwa poznańskiego.

Ponieważ Poznań jest miastem wojewódzkim i stołówki nasze znajdują się w centrum miasta, nie ma możliwości uruchomienia poszczególnych tuczarni przy stołówkach. Czynimy starania o uruchomienie tuczarni rejonowej. Obiekt na ten cel wyszukaliśmy, zgoda poszczególnych ministerstw i władz miejscowych została wyrażona i obecnie oczekujemy na zatwierdzenie sprawy przez PKPG. Jak tylko otrzymamy przydział, natychmiast przystępujemy do uruchomienia tuczarni rejonowej. Jest to gospodarstwo Głuszyna, położone w odległości 10 km od Poznania. Gospodarstwo to posiada dobre zabudowania i 15 ha ziemi, gdzie zamierzamy zaprowadzić własną hodowlę i dodatkowe zaplecze do tuczarni.

Na zakończenie tych uwag chciałbym omówić jeszcze sprawę pracowników stołówek akademickich, które w czasie ferii wakacyjnych są nieczynne. Otóż był u nas taki zwyczaj, że pracownikom tych stołówek dawano w tym czasie urlopy i zastępstwa za urlopy w innych placówkach. Obecnie wprowadziliśmy zasadę, aby każdy zakład planował urlopy w okresie całego roku i wewnątrz organizował zastępstwa za urlopowanych. Pracownicy zaś stołówek akademickich na czas wakacji angażują się do pracy na koloniach letnich. Dzięki temu nasz fundusz płac w I półroczu został wykorzystany w 97,9%, gdy plan obrotu został przekroczony w 33,7%, a wydajność pracy wynosi 138,4%.

**ZYGMUNT BRODA**

## Z ostatniej chwili

W ostatniej chwili przed oddaniem materiału do drukarni nasza korespondentka ob. Aniela Włodarczyk z Końskich nadesłała następujący meldunek:

„Zawiadamiam, że na terenie naszych zakładów (pion ZSS — przyp. red.) została przeprowadzona akcja uświadamiająca o ważności czasopisma „Żywnie Zbiorowe“ dla pracowników, zatrudnionych w tej gałęzi. W wyniku akcji na 45 osób 20 zgłosiło prenumeratę czasopisma, a spółdzielnia z pięciu prenumerowanych przechodzi na 10. Obecnie więc łączna ilość prenumerowanych egzemplarzy wynosi 30 egzemplarzy (dotychczas 5).“

Redakcja z dużą sympatią wita tę decyzję i przesyła nowym prenumeratorom serdeczne pozdrowienia.

## TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

# Prace I. P. Pawłowa a praktyka żywienia

Postać wielkiego uczonego radzieckiego I. P. Pawłowa i jego wkład do nauki fizjologii znane są w Polsce nie tylko szczeremu gronu fachowców, ale i szerokim kołom społeczeństwa.

Co przeciętny człowiek wie o Pawłowie i jego nauce? Zapytany o to zazwyczaj odpowie: Pawłow? — a to ten uczony, co badał wydzielanie się śliny u psów.

Istotnie w doświadczeniach Pawłowa badanie wydzielania śliny zajmuje poczesne miejsce. Nie chodzi tu jednak o zbadanie samej działalności gruczołów ślinowych, czy innych gruczołów, wydzielających soki trawienne. Pawłow badał, w jaki sposób żywy organizm reaguje na bodźce płynące z zewnątrz. Gruczoły trawienne i w ogóle przewód pokarmowy, jako stosunkowo łatwo dostępny, był tu jedynie polem obserwacji. Przedmiotem zainteresowań Pawłowa był jednak przede wszystkim układ nerwowy i jego udział w tzw. odruchach. Pawłow odróżnia odruchy bezwarunkowe i warunkowe. Odruchy bezwarunkowe są to odruchy przyniesione ze sobą na świat. Wprowadzenie do jamy ustnej pokarmu wywołuje wydzielanie śliny: jest to odruch bezwarunkowy. Wydzielanie się śliny na sam widok pokarmu jest odruchem warunkowym, bo zależnym od różnych warunków. Pawłow w pracy swej \*) przytacza opis doświadczeń robionych na szczeniętach, którym od urodzenia dawano tylko mleko. Szczenięta te zupełnie nie reagowały na widok mięsa, wystarczyło jednak raz tylko szczenięta te nakarmić mięsem, aby od tej pory na jego widok lub zapach reagowały silnym wydzielaniem śliny.

Badanie odruchów warunkowych na działalność gruczołów ślinowych było wstępem do badań nad innymi gruczołami przewodu pokarmowego.

Wieloletnie badania pozwoliły Pawłowowi ustalić związek nie tylko między bodźcem a działalnością gruczołu, ale również wpływ odruchów warunkowych na to, co się nazywa „stanem psychicznym“ zwierzęcia.

Odruchy warunkowe wywoływał Pawłow w najrozmaitszy sposób: przy pomocy światła, dźwięków, dotknięć itp. Tak np. już sam odgłos kroków osoby karmiącej psy wywoływał u nich wzmożone wydzielanie soków trawiennych. Warunkiem jest jednak, aby bodziec występował jednocześnie, a nawet nieco poprzedzał czynności karmienia. Ciekawe wyniki otrzymał Pawłow stosując tzw. „hamowanie“. Jeśli więc po sygnale zapowiadającym karmienie czynność ta nie miała miejsca, u psów następowało zmniejszenie wydzielania się śliny.

W pewnych warunkach zjawiała się nawet zdecydowana niechęć do jedła. Dawkując odpowiednio „hamowanie“ Pawłow wywołał u swych psów ciężkie nerwice. Nerwice te zjawiały się również, jeśli stosowano bodźce zbyt silne.

Wiele wysiłków swego długiego życia poświęcił Pawłow na przekonanie psychologów, że tzw. „stany psychiczne“ mają swoje podłoże w procesach czysto fizjologicznych i odwrotnie tzw. „stany psychiczne“ wpływają na stan zdrowotny organizmu. To wzajemne oddziaływanie systemu nerwowego i pozostałych organów ujął Pawłow w lapidarnym powiedzeniu, że większość chorób bierze swój początek w mózgu.

Spróbujmy teraz odpowiedzieć na pytanie, jakie z nauki Pawłowa płyną wnioski dla praktyki. Zacznijmy od tego, co mówi sam Pawłow.

Pawłow przywiązuje wielką wagę do tzw. przez siebie soku „apetytowego“, tj. pierwszych partii soków trawiennych, bardzo obfitych i o dużej mocy, wydzielających się pod wpływem bodźców zewnętrznych. Wszystko, co sprzyja temu procesowi, jest korzystne dla zdrowia. Tu powiada Pawłow „fizjologia potwierdza tylko to, co dyktuje instynkt. Szczególnie imponujące jest potwierdzenie codziennego wymagania życiowego, ażeby pokarm spożywać uważnie i w doznawaniu uczucia przyjemności... Ogólnie znany jest fakt, że człowiek obojętnie spożywający zwykły pokarm zaczyna jeść z przyjemnością, kiedy smak jego podrażni coś ostrego, jak mówią — pikantnego... Pewien smak pokarmu potrzebny jest każdemu normalnemu człowiekowi, nawet zwierzętom... Tak więc przyprawy nadające pokarmowi smak są rzeczą konieczną, chociaż normalnie gusty ludzkie są bardzo różne“. W świetle nauki Pawłowa troska o należyte przyrządzanie potraw nie jest jakąś drobnomieszczańską tradycją, kultywowaniem smakoszostwa, a dbałość o przyjemną atmosferę środowiska, w którym odbywa się konsumpcja, nie jest hołdowniem jakiemuś oderwanemu, bliżej nieokreślonym pojęciu. Tak więc Pawłow odkrył fizjologiczne podstawy wielu zjawisk z dziedziny psychologii, których dawniejsza nauka nie umiała wyjaśnić. Co więcej, Pawłow dał czysto praktyczne wskazówki w zakresie diety. Wskazówki te przyswoić sobie powinny inne gałęzie wiedzy, służące dziś praktyce żywienia, jak technologia, organizacja pracy itp.

Badania przeprowadzone w pracowni technologicznej IHŻ wykazały, że z surowców dostarczanych do sieci zakładów żywienia zbiorowego można na podstawie recept MHW sporządzać przy umiejętności i dobrej woli smaczne

\*) I. P. Pawłow. Wybór pism. Państw. Zakład Wyd. Lekarskich — Warszawa 1951 r.

i zdrowe potrawy, na co nie wszystkie nasze zakłady mogą się zdobyć. Jeśli konsument po długim oczekiwaniu dostaje potrawę nie tylko niesmacznie przyrządzoną, ale ponadto wystygniętą, zakrzepłą, jeśli spożywa ją w ciasnocie, zgiełku, wśród kłótni personelu, otrzymamy obraz (na szczęście coraz rzadszy) jaki w doświadczeniach Pawłowa wywoływał u jego pacjentów ciężkie nerwice.

Uwolnienie konsumenta od troski sporządzania potraw we własnym zakresie jest jednym z wielu — bynajmniej nie jedynym ani najważniejszym — zadaniem instytucji żywienia

zbiorowego. Jeśli na niąłoży tyle środków państwo ludowe, to jedną z przyczyn jest tu rola, jaką żywienie zbiorowe ma do odegrania w zakresie higieny społecznej.

Dorobek długiego, pracowitego żywota wielkiego uczonego radzieckiego dokonał nie tylko przewrotu w poglądach teoretyków fizjologii, lecz stanowi on również wytyczne, z których powinny korzystać technologia i organizacja produkcji zakładów żywienia zbiorowego, aby zdobycze nauki jak najprędzej doprowadzić do praktyki.

inż. JANUSZ ŁOŚ

## Rola witamin w żywieniu

Jeszcze w dawnych czasach zaobserwowano, że podczas długich podróży morskich, w zakładach odosobnienia i w okresie nieurodzajów, często miały miejsce ciężkie masowe zachorzenia, których przyczyna była długo nieznaną. Przypuszczano, że choroby te wywołane były specjalnymi mikrobami, albo używaniem produktów uszkodzonych lub nieświeżych. To drugie przypuszczenie potwierdzano tym, że przy przejściu na różnorodne żywienie świeżymi produktami choroby ustępowały. W 1881 r. były opublikowane prace rosyjskiego uczonego Łunina. Na podstawie przeprowadzonych przez niego doświadczeń ustalono, że białe myszy żywione tak zwanym sztucznym mlekiem, to jest mieszaniną zawierającą te same białka, tłuszcze, węglowodany i sole mineralne, które zawiera mleko, szybko ginęły. Zwierzęta otrzymujące mleko naturalne hodowały się dobrze. Z doświadczeń tych Łunin wyciągnął wniosek, że w naturalnych produktach, szczególnie w mleku, oprócz znanych już białek, tłuszczów, węglowodanów i soli mineralnych znajdują się jeszcze jakies niewielkie dawki nieznanych, ale niezbędnych dla życia składników.

W trzydzieści lat później Funk<sup>1)</sup> nazwał te składniki witaminami. Obecnie szereg doświadczeń poświęca się poznaniu witamin, jako składników żywnościowych, ich znaczeniu dla organizmu, składowi chemicznemu, oraz metodom ich oznaczania w produktach żywnościowych. Przemysł witaminowy wyrabia czyste witaminy, albo preparaty, czy koncentraty witaminowe.

W Związku Radzieckim poznawanie witamin zaczęło się po Wielkiej Październikowej Socjalistycznej Rewolucji.

W Odesie praca ta była prowadzona przez prof. Czerkiesę, w Charkowie, a trochę później w Kijowie przez akademika Baładina, w Moskwie przez profesorów Szatarnikowa, Ławrowa, Jarusową i innych. Obecnie wielu uczonych naszej ojczyzny bada witaminy, odkrywa nowe, określa ich znaczenie dla organizmu, oraz rolę jako środków leczniczych przy całym sze-

regu chorób. W miarę odkrywania witamin zaczęto je oznaczać literami alfabetu łacińskiego— A, B, C, D, itp. Stwierdzono, że jedne z witamin rozpuszczają się w wodzie, inne są w wodzie nierozpuszczalne, ale za to rozpuszczają się w tłuszczach. Te ostatnie otrzymały nazwę lipowitamin.

W początkowym okresie nauka o witaminach interesowała się głównie zmianami w organizmie, które powstawały przy niedostatecznej ich ilości, albo przy całkowitym braku witamin w pożywieniu, obecnie doświadczenia znacznie się rozszerzyły. Teraz poznaje się przeznaczenie witamin w organizmie, ich stosunek do innych składników, na przykład do białek, lub do innych witamin, a także rozprzestrzenianie witamin w różnych tkankach i organach. Nie poznano jeszcze roli wszystkich witamin dla organizmu człowieka. Najbardziej poznanymi witaminami są: C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, P P z liczby rozpuszczalnych w wodzie, oraz witaminy A, D z liczby lipowitamin. Witamina C (kwas askorbinowy) ma olbrzymie znaczenie dla organizmu nie tylko dlatego, że jest przeciwskorbutowa, to znaczy zapobiega skorbutowi u człowieka, ale i dlatego, że witamina C podnosi wytrzymałość organizmu na wszelkie zewnętrzne działania, oraz wzmacnia odporność przeciwko infekcyjnym chorobom.

Bogatym źródłem witaminy C są świeże jarzyny, jagody, owoce i wszelka zielenina. Ziemiaki, świeża kapusta, brukiew, młode sezonowe jarzyny, rzodkiewka, sałaty są bogatym źródłem witaminy C pod warunkiem prawidłowego ich przechowywania i prawidłowego przyrządzania potraw.

Przy przyrządzaniu potraw jarzynowych należy pamiętać, że witamina C rozpuszcza się w wodzie i, że niszczy ją tlen szczególnie przy podgrzewaniu. Dlatego konieczne jest przy gotowaniu ziemniaków, kalafiorów, kapusty itd. wkładać je do wrzącej wody, bo podczas procesu ogrzewania wody do momentu zawrzenia, powietrze (a więc i tlen) zostaje z wody wypierane. Gotować trzeba tylko do miękkości.

Przygotowując dania jarzynowe z młodych jarzyn, należy najpierw przygotować bulion,

<sup>1)</sup> Kazimierz Funk — Polak z Warszawy.

a potem wkładać jarzyny. Przy tym nie wszystkie od razu, lecz uwzględniając czas gotowania do miękkości każdego gatunku jarzyny. I tak na przykład przy gotowaniu barszczu najpierw kładzie się do wody buraki, które gotują się dłużej niż inne jarzyny.

W tablicy I pokazane są dane o zachowaniu witaminy C w produktach, przy ich przyrządzaniu.

#### ZACHOWANIE WITAMINY C PRZY PRZYRZĄDZANIU POTRAW

NAZWA POTRAWY	% zachowania witaminy w porównaniu z surowcem
Kapusta gotowana z wywarem (gotowanie 1 godz.)	50
Kapuśniak stojący na gorącej blasze przy 70—75° 3 godz.	20
To samo przy zakwaszeniu	50
Kapuśniak stojący na gorącej blasze przy 70—75° 6 godz.	10
Kapuśniak z kwaszonej kapusty (gotowanie 1 godz.)	50
Kapusta duszona	15
Ziemniaki smażone surowe drobno pokrojone	35
Ziemniaki gotowane w mundurkach (25—30 min.)	75
Ziemniaki gotowane obrane	60
Ziemniaki obrane leżące 24 godz. w wodzie w temperaturze pokojowej	80
Purée z ziemniaków	20
Zupa ziemniaczana	50
Zupa ziemniaczana stojąca na gorącej blasze przy 70—75° 3 godz.	30
Ta sama zupa stojąca 6 godz.	ślady
Marchew ugotowana	40

Należy pamiętać również, że niektóre metale (miedź, ołów)<sup>2)</sup> niszczą witaminę C, dlatego jarzyny trzeba gotować w naczyniach emaliowanych, lub aluminiowych<sup>3)</sup>. Przy przechowywaniu jarzyn w okresie zimy, temperatura w przechowalniach musi mieć +1 do +2°. Doświadczalnie wykazano, że w tych warunkach w ziemniakach zachowuje się witamina C. W okresie zimy dobrym źródłem witaminy C może być kwaszona kapusta, jeżeli jest przechowywana w niskiej temperaturze.

Zapotrzebowanie człowieka na witaminę C zależy od rodzaju pracy i stanu zdrowia. Średnia norma dla dorosłego człowieka wynosi 50 mg na dobę. Przy wyteżonej pracy umysłowej, przy ciężkim wysiłku fizycznym, przy pracy w warunkach wysokiej temperatury, albo niskiego ciśnienia barometrycznego (w wysokich górach, w lotach samolotem) a także

w okresie brzemienności i karmienia niemowlęcia, poleca się podnieść dawkę witaminy C do 100 mg. W jesieni, kiedy pożywienie nasze składa się z dużych ilości jarzyn, zapotrzebowanie na witaminę C jest pokryte całkowicie. Ale w zimie, a jeszcze bardziej na wiosnę, kiedy ilość jarzyn w pożywieniu zmniejsza się i wartość witaminowa jarzyn jest słabsza, trzeba używać preparatów, lub koncentratów, wypuszczonych na rynek przez przemysł witaminowy.

Witaminy grupy B, również należą do witamin rozpuszczalnych w wodzie. Z tej grupy są dobrze znane trzy witaminy: B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> (ryboflawina) i witamina PP (kwas nikotynowy). Źródłem witamin B<sub>1</sub> są produkty zbożowe, jarzyny strączkowe i inne produkty roślinne, a w szczególności chleb razowy i chleb pszeniny z grubego przemiału, ponieważ witamina B<sub>1</sub> znajduje się w dużych ilościach w otrębach, a szczególnie w pszennych. W dużej ilości znajduje się również witamina B<sub>1</sub> w mięsie wieprzowym i w mięsie kur. Witamina B<sub>1</sub> odgrywa dużą rolę w prawidłowym funkcjonowaniu systemu nerwowego, przy jej braku rozwija się choroba beri-beri. Choroba ta była poznana najpierw na Wschodzie, gdzie duże miejsce w żywieniu zajmuje ryż. Ryż polerowany jest pozbawiony witaminy B<sub>1</sub>, która znajduje się w otrębach ryżowych, a brak jej w samym ziarnie. Całkowity brak witaminy B<sub>1</sub> (awitaminozja) i wywołaną tym chorobę beri-beri spotyka się rzadko, ale niedobór witaminy B<sub>1</sub> może przejawiać się w różnych zakłóceniach systemu nerwowego, podwyższeniu pobudliwości, szybkim znużeniu podczas pracy umysłowej i bólach w całym ciele.

Przy normalnym różnorodnym odżywianiu zapotrzebowanie organizmu na tę witaminę jest niewielkie. Wynosi ono 2—4 mg na dobę, co w zupełności pokrywa się zwykłymi produktami, chlebem razowym albo z grubego, pszenego przemiału, mięsem, mlekiem, kaszami i ziemniakami. W niektórych jednak wypadkach taka ilość witaminy B<sub>1</sub> jest niewystarczająca i wtedy trzeba uzupełnić ją w dobowym zapotrzebowaniu w postaci chemicznego preparatu witaminowego, sprzedawanego w aptekach, lub składach aptecznych.

Taki niedobór może powstać przy ciężkiej umysłowej pracy, przy zaburzeniach we wchłanianiu w przewodzie pokarmowym na przykład przy zapaleniu jelita grubego.

Kwas nikotynowy, czyli witamina PP, chroni organizm przed zachorowaniami, przy których zostaje porażona skóra, przewód żołądkowo - jelitowy i centralny system nerwowy. Choroba ta jest znana pod nazwą pellagry. Przy zwykłym żywieniu, to znaczy żywieniu składającym się z różnorodnych roślinnych i zwierzęcych produktów, ilość witaminy PP pokrywa dobowe zapotrzebowanie tj. 5 mg. W niektórych jednak południowych krajach, gdzie przeważającym produktem w żywieniu jest kukurydza, uboga w witaminę PP, ludność często choruje na pellagrę.

<sup>2)</sup> i żelazo — przyp. tłum.

<sup>3)</sup> O ile stop nie zawiera dużej ilości żelaza.

Ryboflawina, albo jak ją często nazywają witamina B<sub>2</sub>, również odgrywa niemałą rolę w organizmie, ułatwia ona przyswajanie żywności (szczególnie węglowodanów — przyp. tłum.) a także wspólnie z witaminą A, wpływa na stan wzroku. Źródłami ryboflawiny są takie produkty jak wątroba, nerki, mleko, żółtko jaja i inne.

Spośród witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, specjalne znaczenie mają witaminy A i D. Źródłami tych witamin są tłuszcze mleka, żółtko jaja, wątroba zwierząt, a specjalnie wątroba ryb, tran, tłuste śledzie. Oprócz tego witamina A w postaci prowitaminy - karotenu (składnika, z którego w wątrobie wytwarza się witamina A), znajduje się w dużych ilościach w zielonych częściach roślin, na przykład w szpinaku, w sałacie, w szczawiu. Równie bogatą w karoten jest marchew. Ta prowitamina, dostawczy się do organizmu, przemienia się w wątrobie w aktywną witaminę A.

Witamina A ma duże znaczenie dla wzroku. Przy niedoborze witaminy A, rozwija się choroba znana pod nazwą kurzej ślepoty. Przejawia się ona w tym, że człowiek, który dobrze widzi w dzień, o zmroku widzi źle, a w ciemności prawie zupełnie nie widzi. Przy braku witaminy A rozwija się kseroftalmia, choroba związana z porażeniem rogówki oka, a przy dłuższym niedoborze witaminy A może nastąpić zupełna ślepotą. Witamina A ma również duże znaczenie dla błony śluzowej dróg oddechowych i przewodów pokarmowych. Wszystkie

stany kataralne i zapalenia płuc powstają często przy niedoborze witaminy A w pożywieniu. Duże znaczenie ma również witamina A przy chorobach wrzodowych, przy wrzodach żołądka i dwunastnicy.

Witamina D reguluje odkładanie się wapna i fosforu w systemie kostnym. Przy niedoborze tej witaminy u dzieci rozwija się rachityzm (krzywica), a u dorosłych mogą powstać zmiany w kościach, w wyniku strat soli fosforowo-wapniowych. Źródłem witaminy D w przyrodzie jest niewiele: tłuszcz mleka, żółtko jaj, wątroba, a szczególnie wątroba ryb. Pod wpływem jednak promieni ultrafioletowych światła słonecznego witamina ta może wytwarzać się w organizmie człowieka i zwierząt. W skórze człowieka znajduje się specjalny składnik, ergosterol, który pod wpływem promieni ultrafioletowych zamienia się w czynną witaminę D. Wiadomo, że rachityzm leczy się szybciej w okresie wiosenno-letnim, kiedy skóra dzieci poddana jest działaniu promieni słonecznych. W zimie podaje się dzieciom (podług wskazań lekarza) witaminę D w tranie. Tran obecnie wzbogaca się jeszcze witaminą D. Witaminizowany tran należy dawać dzieciom i dorosłym w surowo przestrzeganych dawkach, bo nadmierna ilość może zamiast korzyści przynieść szkodę. Dawka tranu powinna być oznaczona przez lekarza i bez recepty lekarskiej witaminizowanego tranu nie wolno dawać ani dzieciom, ani dorosłym.

O. P. MOŁCZANOWA  
(opr. M. Wiąckowa)

## Zastosowanie drożdży pokarmowych w żywieniu zbiorowym

W poprzednim numerze omówione zostało stosowanie w żywieniu zbiorowym drożdży piekarnianych. Obecnie zastanowimy się nad wartością drożdży pokarmowych, które różnią się od piekarnianych przede wszystkim tym, że wyprodukowane są w inny sposób i z innego rodzaju grzybka. Drożdże pokarmowe są szczególnie łatwe do stosowania w żywieniu. Są one trwałe i ze względu na rozdrobnioną formę można je dodawać do wszystkich niemal potraw, a więc do wszystkich zup, jarzyn, sałatek, sosów, potraw mącznych, ziemniaczanych, kasz, do mięs i ryb (koteletów, klopsów, paszтетów itp.). Fabryka makaronu w Poznaniu produkuje makaron „Wigor“ z dodatkiem drożdży pokarmowych. Dzięki dodatkowi drożdży osiąga się polepszenie smaku potrawy, podwyższenie jej wartości odżywczej, przyswajalności oraz uzupełnienie braku witaminy B. W niektórych krajach drożdże pokarmowe stosowane są szeroko jako przyprawa obok soli i pieprzu. W szpitalach sporządzają z mąki i drożdży pokarmowych pożywne zupy. W Czechosłowacji drożdże pokarmowe są popularne pod nazwą „Tebi“. Instytut Badawczy Rady Kobiecej w Czechosłowacji opracował przepisy o stosowaniu drożdży pokarmo-

wych. W roku 1950 w Głównym Instytucie Przemysłu Rolnego i Spożywczego odbyła się pierwsza próba potraw z dodatkiem drożdży pokarmowych, sporządzonych wg przepisów czechosłowackich. Ocena wypadła dodatnio i była jednomyślna.

### Zastosowanie ekstraktu drożdżowego

Ekstrakt drożdżowy jest produktem uzyskiwanym z drożdży wysokobiałkowych, które stosuje się do tego celu w formie mleka lub w stanie sprasowanym. Zaletami ekstraktu drożdżowego jest rozpuszczalność w wodzie, trwałość, niska cena, wysoka zawartość białka (41%), witaminy grupy B i prowitaminy D. Nie tylko nie ustępuje w wartości ekstraktowi mięsnemu, lecz nawet go przewyższa dzięki zawartości witamin (9). Ekstrakt drożdżowy stanowi więc pierwszorzędny produkt przyprawy i odżywczy. We wszystkich krajach drożdże w formie ekstraktu znajdują najczęściej zastosowanie w żywieniu. Używa się je do zup (w ilości 5 g na litr) szczególnie w nasion strączkowych, do jarzyn, sosów, pieczonego, surówek. Dodaje się do potrawy na krótko przed podaniem jej do spożycia. Jedna łyżeczka ekstraktu rozpuszczona w 1 litrze wrzącej wody z dodatkiem posiekanej, zielonej pietruszki stanowi pożywny

rosół, łatwy do sporządzenia. Prócz tego ekstrakt nadaje się do smarowania chleba (zwłaszcza ciemnego) na masło lub bezpośrednio, uzupełniając i wzbogacając w ten sposób śniadania biurowe lub szkolne.

Nasz przemysł produkuje ekstrakt drożdżowy pod nazwą „Bevit“ i dostarcza do handlu w opakowaniu szklanym, w dozach — 125 g netto.

### Zastosowanie syropu drożdżowego

Handlowy syrop drożdżowy stanowi masę półpłynną o kolorze ciemnobrazowym. Wartość odżywcza syropu stanowi głównie białko drożdżowe i cukier, witaminy i inne substancje. Ogólny skład chemiczny jest następujący: sucha masa — 28%, cukier — 65%, białko — 7%. Syrop drożdżowy ma smak słodki ze swoistą domieszką smaku białkowych substancji drożdży. Nadaje się szczególnie jako dodatek przy cukierkach, wypieku pierników, tortów i ciast. Nasz przemysł cukierniczy produkuje pierniki z dodatkiem syropu drożdżowego. Syrop drożdżowy zmieszany z mlekiem stanowi przyjemny, odżywczy napój, przypominający kakao lub ovomaltine, nadający się szczególnie do śniadania dla młodzieży. Syrop drożdżowy nadaje się także do smarowania chleba, szczególnie ciemnego.

### Znaczenie lecznicze drożdży

Istnieje bogata literatura różnojęzyczna na temat stosowania drożdży i preparatów z drożdży w leczeniu chorób. Uzasadnienie leczniczego działania drożdży znajdujemy w szczególności w działaniu (1,6) witamin grupy B i wit. D. W celach leczniczych stosowane bywa łączenie drożdży

z bromem, jodem, arsenem, krezotem, digitalis. Oprócz typowej terapii przy pomocy preparatów drożdżowych podkreśla się profilaktyczne (zapobiegawcze) ich działanie. Wychodzimy z założenia, że człowiek współczesny, zwłaszcza mieszkaniec miasta zjada za mało witamin B. Białe pieczywo, mleko, gotowane jarzyny zawierają w małych ilościach witaminy B. Większość ludzi jest żywiona lub dożywiana sztucznie w okresie niemowlęcym. Żywienie zbiorowe spełni więc tutaj wielką rolę produkując posiłki w których będą podawane drożdże. Oblicza się, że 5 — 10 g drożdży pokarmowych suszonych wystarcza, aby pokryć dzienne zapotrzebowanie człowieka na witaminy grupy B.

Wyżej przytoczone przyczynki uzasadniają dostatecznie celowość stosowania drożdży w żywieniu ludzi ze względów higienicznych i gospodarczych. Na podstawie powyższych wywodów można sformułować następujące wnioski: a) dzięki swoim cennym właściwościom drożdże winny być stosowane jako jeden z pokarmów białkowych człowieka, b) drożdże winny być stosowane w mieszaniu z innymi pokarmami zwłaszcza skrobiowymi i białkowymi, c) dzięki taniości produkcji białka drożdżowego celowa jest rozbudowa naszego przemysłu drożdżowego, d) preparaty drożdżowe winny być wprowadzone szeroko na rynek w różnych postaciach oraz winna być przeprowadzona akcja propagandowa wraz z instruktazem o sposobach przyrządzania posiłków drożdżowych.

**mgr ZBIGNIEW ZIÓLKOWSKI**

Uwaga: odnośniki w artykule dotyczą literatury podanej przy pracy tegoż autora pt. „Stosowanie drożdży w żywieniu“ w numerze 10 pisma.

## Potrawy półmieszane

Białko zwierzęce jest tak podobne w swej budowie do białka ciała ludzkiego, że organizm nasz z wielką łatwością przerabia je na białko swoiste. Białko roślinne jest mniej podobne do białka naszego ustroju, ma większe lub mniejsze niedobory, jest dla nas biologicznie niepełnowartościowe.

Nadmierne spożywanie białka zwierzęcego, a zwłaszcza mięsa, jest w swych skutkach bardzo dla zdrowia szkodliwe, gdyż zatruwa organizm i powoduje różne poważne schorzenia nerek, wątroby i stawów. Z drugiej strony — niedożywienie białkiem jest też bardzo szkodliwe — u dorosłych wyniszcza organizm, który szybko się wtedy starzeje, u młodych hamuje rozwój i wzrost, gdyż w tym wypadku brak jest materiału do budowy nowych tkanek. U wszystkich brak białka ogranicza żywotność organizmu.

Jak widzimy zagadnienie nadmiernego lub niedostatecznego spożycia białka wymaga kontroli i unikania tych dwóch, biegunowo różnych stanów. Można to osiągnąć przez wprowadzenie do pożywienia potraw kombinowanych, w skład których wchodzi produkty zawierające niewielkie ilości białka i produkty

białkowe pełnowartościowe. Mały dodatek mięsa do każdego pożywienia wzbogaca je i czyni biologicznie bardziej dla nas wartościowym. Gdy do pokarmu roślinnego dodamy kawałek mięsa, a także jaj, sera lub mleka (lecz tymi artykułami nie będziemy się w tej chwili zajmowali), niedobory pokarmu roślinnego wyrównają się, brakujące składowe części białka uzupełniają się, co sprawia, że pożywienie staje się bardziej wartościowym. Nie zachodzi wtedy obawa przeżywienia białkiem zwierzęcym (głównie mięsem), braki białka niższej wartościowego zostają wyrównane, powstaje pokarm, który w pełni zaspokaja potrzeby organizmu ludzkiego.

Przełożywszy język przyrodniczy na ekonomiczny możemy powiedzieć także, że tanie choć przeważnie niezbyt pożywne pod względem białkowym potrawy roślinne można niepomierne w stosunku do wzrostu kosztu wzbogacić małym dodatkiem mięsa lub innego produktu roślinnego. Pożywienie takie jest wysokowartościowe pomimo niskiego kosztu.

Na łączeniu pokarmu zwierzęcego z pokarmem roślinnym polega umiejętna i ekonomiczna gospodarka produktami białkowymi,

a więc także i mięsem. Mała ilość drogiego produktu zwierzęcego dodana do dużej ilości taniego produktu roślinnego, a jeszcze lepiej — do różnorodnych produktów roślinnych — może prawidłowo, z korzyścią nawet dla jego zdrowia, wyżywić człowieka.

Umiejętność sporządzania takich mieszanych, smacznych potraw ma w okresach chwilowych trudności aprowizacyjnych doniosłe znaczenie, gdyż pozwala je przetrwać bez uszczerbku dla zdrowia i siły. Dużą grupę tego rodzaju potraw stanowią potrawy potocznie dziś nazwane półmiesnymi. Powinny one w tej chwili znaleźć jak największe zastosowanie w produkcji gastronomicznej, gdyż dają możność taniego i smacznego wyżywienia masowego i pozwalają na celowe zużycie ostatnich gatunków mięsa i odrzynków powstałych przy rozbiórce, trybowaniu i porcjowaniu. Podstawowym produktem w tych potrawach są jarzyny, ciasto lub kasza, do których dodane jest mięso pod różną postacią.

Dodatek mięsa jak już wiemy, odgrywa w tym zespole nie tylko rolę smakową, ale w sposób bardzo racjonalny uzupełnia niepełnowartościowe białko jarzyn i produktów mącznych, dając w rezultacie potrawę o wyższej wartości biologicznej i smakowej. Z tego punktu widzenia najlepsze jest połączenie mięsa z różnorodną mieszaniną jarzyn (np. wieprzowina w jarzynach). Jeżeli zaś dla urozmaicenia w karcie dnia stosujemy potrawy półmiesne z ciastem lub kaszą, należy koniecznie zestawiać je z surówkami, bądź jarzynami gotowanymi lub sosem pomidorowym, gdyż wtedy pożywienie to daje wszechstronniejsze zaspokojenie potrzeb organizmu. Dania takie mogą stanowić posiłek obiadowy.

Najprostsze w wykonaniu, wymagające najmniejszego nakładu pracy, najmniej naczyń i czasu są wszelkie odmiany mięsa duszonego w jarzynach. Do potraw takich należą: mięso w jarzynach mieszanych, wieprzowina, boczek lub kiełbasa w kapuście z pomidorami, bigos, żeberka wieprzowe w kapuście słodkiej, baranina, kiełbasa lub boczek z fasolą w sosie pomidorowym, brukiew z wieprzowiną lub kiełbasą, kiełbasa serdelowa duszona z kapustą włoską i ziemniakami, gulasz segedyński. Receptura na te potrawy jest zamieszczona w urzędowych zarządzeniach obowiązujących dla zakładów gastronomicznych. Do tych potraw wykorzystuje się mięso z kością. Mięso opłukane i osmażone wkłada się wraz z kośćmi, tłuszczem i przyprawami do surowych, pokrajanych jarzyn i dusi na niezbyt silnym ogniu do miękkości. Jarzyny przeniknięte zapachem mięsa są bardzo smaczne i mają doskonały aromat. Dla podwyższenia sytości tych potraw podaje się je z ziemniakami i najprostszą surówką lub sałatką. Pomidor krajany z cebulą, ogórek kiszony lub mizeria z koprem i octem, sałata zielona z koprem, chrzan tarty ze śmietaną i szczypiorem, ćwikła, cebula z octem i olejem, dobrze uzupełniają smakowo takie dania. Te sezonowe dodatki muszą być tak dobrane,

aby były najprostsze w wykonaniu, tanie i dostępne.

W drugiej grupie potraw półmiesnych podstawowym produktem jest gotowane ciasto lub wypiekana kasza, które uzupełnia się nieznacznym dodatkiem mięsa. Mogą to być pierogi z mięsem lub nadzieniem mięsno-jarzynowym, knedle ziemniaczane nadziewane, makaron zapiekany lub z tej samej masy przyrządzone kotlecki, naleśniki z nadzieniem z mięsa lub nadzieniem mieszanym z mięsa i kaszy, zapiekanki z kaszy lub z tej samej masy podstawowej sporządzone bardziej pracochłonne kotlety lub gołąbki w kapuście z kaszą i mięsem w sosie itp.

Mięso do tych potraw dodaje się po uprzednim gotowaniu i dlatego do tego celu można wykorzystywać rozkruszony powstały przy porcjowaniu mięsa, odrzynki i pozostałości produkcyjne z poprzedniego dnia. Do pierogów, naleśników z mięsem, zapiekanego makaronu, mięso należy ugotować, wywar zużyć do sosu lub zupy, zaś z mięsa przyrządzić mieloną masę, spulchnioną bułką moczona i przyprawioną lekko zrumienioną cebulą, solą, pieprzem i maggi.

Do potraw półmiesnych z kaszy mięso trzeba udusić wraz z kośćmi, tłuszczem, cebulą i solą. Gdy mięso jest już zupełnie miękkie, sos odparować, kości wykorzystywać do wywaru na zupę, a całą masę wraz z sosem zemleć, wymieszać z wypieczoną, dobrze napęczniałą kaszą i przyprawić papryką i siekaną zieleniną. Do tych potraw niezbędnym dodatkiem jest bądź sos o wybitnym zapachu i smaku, np. pomidorowy, koperkowy lub grzybowy, kwaśna jarzyna gotowana, podprawiona, lub też dostosowana smakiem, mało skomplikowana surówka sezonowa.

Odmianą technikę stosuje się do siekanek półmiesnych. Np. do siekanek z surowego mięsa dodaje się ugotowaną kapustę słodką. Tak samo z surowym, mielonym mięsem można przyrządzić gołąbki z kaszy w liściach kapusty. Również z mięsa surowego przyrządza się nadzwyczaj smaczne i pulchne siekanki z ziemniakami gotowanymi, które stanowią 50% masy mięsnej. Siekanki te wykańcza się w bulce tartej i smaży. Nie nadają się one do duszenia w sosie, gdyż łatwo pęcznieją i rozpadają się. Siekanki te podaje się z ziemniakami i ostrą surówką.

Mało rozpowszechnioną potrawą jest rulon z kaszy gryczanej, zmieszanej z mielonym mięsem duszonym, który podaje się z sosem. Efektowny rulon z purée ziemniaczanego nadziewa się mięsem gotowanym, przyrządzonym tak jak do pierogów i knedli. Wszystkie odmiany nadzienia z mięsa bardzo zyskują na objętości i smaku przez dodatek (w roku urodzaju grzybów) ostatnich gatunków grzybów, uduszonych i zmielonych wraz z mięsem.

Jak widać z powyższych rozważań, pomysłowy i pełen inicjatywy szef kuchni ma duże pole do popisu i dobrze przysłuży się konsumentom, gdy ten odcinek produkcji masowej starannie rozbuduje.

Inż. ZOFIA CZERNY



# Żywienie dietetyczne

## Żywienie przy schorzeniach wątroby i woreczka żółciowego

Zmiany chorobowe wątroby i woreczka żółciowego są nader częstym niedomaganiem układu trawiennego. Przy niedomodze wątroby zabrania się spożywać mięsa lub jego przetworów, ryb, tłustych serów, mleka, jaj, alkoholu, napojów gazowanych, ostrych przypraw jak np. pieprz, musztarda itp. Pożywienie powinno się składać przeważnie z potraw węglowodanowych — mącznych, sałatek z warzyw i owoców. Tłuszcze powinny być ograniczone do minimum. Można podawać również kotlety jarzynowe z sosem, pomidory, rzodkiewki itp. Zsiadłe mleko nie jest zabronione. Jako napoje dozwolone są: kawa, herbata i soki owocowe.

Przykładowy jadłospis dzienny: I. śniadanie — bułka z marmoladą, słodzona kawa lub herbata; II. śniadanie — kleik, chleb, masło, rzodkiewki; obiad — zupa jarzynowa (gęsta), kotlety jarzynowe lub ziemniaczane z sosem, zielona sałata, owoce; kolacja — bułki z masłem, budyń, słodzona herbata.

Przy schorzeniach woreczka żółciowego w ostrym okresie choroby zabrania się spożywać wszelkich tłuszczów, białka zwierzęcego, ostrych przypraw. Dozwala się na nieznaczną ilość płynnych, ciepłych potraw jak np. gotowane bez tłuszczu kleiki z płatków owsianych, ryżu, kaszy jęczmiennej, rozcieńczone soki owocowe i herbata. Po zakończeniu ostrego okresu choroby stosuje się dietę bardziej tolerancyjną. Z pożywienia wyłącza się potrawy pieczone i smażone, jarzyny o dużej zawartości błonnika, przyprawy korzenne, zimne potrawy, suszone owoce, jaja, alkohol. Pożywienie winno zawierać produkty węglowodanowe jak np. ryż, kasze, kruski, makaron, sucharki, czerstwy chleb, przetarte ziemniaki. Powoli i stopniowo można włączać do pożywienia białko zwierzęce, poczynając od twarogu, delikatnego mięsa bez tłuszczu, jak np. gotowana cielęcina, gotowana kura (bez skóry). Rosół winien być odtłuszczony. W dalszym ciągu można włączyć do pożywienia gotowaną wołowinę i chudą baraninę, w końcu jaja na miękko, ser, nawet gotowaną szynkę i kiełbasę (bez czosnku). Jako tłuszcz stosuje się w tym czasie świeże masło, śmietankę, oliwę w nie dużej ilości. Można podawać warzywa o małej zawartości błonnika.

Przykładowy jadłospis dzienny: I. śniadanie — kleik, herbata, czerstwy chleb z masłem; II. śniadanie — zsiadłe mleko, czerstwy chleb z masłem; obiad — zupa z ryżem i jarzynami, duszona cielęcina, purée z ziemniaków, marchewka; kolacja — potrawka z cielęciny, chleb, masło, pomidory, herbata.

## Pożywienie tuczące

Dieta tuczająca polega na podawaniu pożywienia węglowodanowego we wszelkiej postaci, a więc potraw mącznych — kasz, ciastek, ryżu, klusek, makaronów, płatków owsianych, wszelkich gatunków chleba, budyń, słodyczy itp. Zupy i sosy powinny mieć zaprawę mączną. Tłuszczu należy podawać tylko tyle, ile jest

potrzebne do przyrządzania poszczególnych potraw. Jak najmniej białka. Spożywanie większych ilości mięsa zbyt syci i staje się wobec tego przeszkodą przy spożywaniu większej ilości węglowodanów. Również tłuszcz długo pozostaje w żołądku, łatwo powoduje rozwolnienie i wywołuje brak apetytu. Przy żywieniu tuczającym nader ważne są witaminy, szczególnie B oraz C (w którą tak zasobne są owoce dzikiej róży). Należy codziennie spożywać owoce, warzywa, sałatki z warzyw i owoców, soki owocowe. Aby pobudzić wydzielanie soków trawiennych wskazane jest przed obiadem wypić szklankę soku owocowego lub warzywnego. Również poleca się przed śniadaniem spożywać drożdże w niewielkiej ilości wody lub mleka. Na początku kuracji należy jadać częściej stosunkowo drobne ilości pokarmów, a następnie stopniowo powiększać porcje. Nader ważne jest konsekwentne przeprowadzenie całej kuracji, nawet przy lekkich niedomaganiach żołądka. Największą część swego dziennego wyżywienia pacjent powinien spożyć jeszcze przed godziną siedemnastą, po czym nie należy go zmuszać do przyjmowania pokarmów. W niektórych przypadkach staje się konieczne przeprowadzenie kuracji tuczającej w specjalnych zakładach. W czasie tej kuracji pacjent musi być zwolniony od pracy, toteż szczegółowy opis takiej kuracji tutaj pomijamy.

## Żywienie odchudzające

Pożywienie odchudzające musi być zasobne w białka i warzywa, tłuszcz wyłącza się prawie całkowicie, węglowodanów podaje się bardzo mało, niewiele soli i płynów. Można podawać następujące produkty białkowe: chude mięso, chude ryby, jaja, chudy ser. Jarzyny: kapusta, sałata zielona i inne. Podaje się wszelkie owoce (byłe nie suszone), kompoty bez cukru. Wskazane jest stosowanie do przyrządzania potraw oleju parafinowego ze względu na to, że spożycie jego wywołuje uczucie sytości, mimo że tłuszcz nie zostaje przyswojony przez organizm. Węglowodanów podaje się jak najmniej i to tylko w postaci chleba, ziemniaków i kasz. Natomiast cukier, mąka i jej przetwory, czekolada i wszelkie słodczy są niedozwolone. Zamiast cukru można używać sacharynę. Nie należy podawać zup. Jako napoje podaje się rano i po obiedzie mleko, kawę i herbatę (oczywiście bez cukru). Wzbronione są również oprócz słodkich napojów, piwo i napoje gazowane. W razie silnego pragnienia podaje się serwatkę lub owoce (najlepiej gasi pragnienie plasterki cytryny).

W żywieniu stosuje się mięso zarówno gotowane jak i pieczone, lecz na oleju parafinowym. Mięso podawać można na zimno jako pieczeń, w potrawce lub w galarecie. Jarzyny przygotowuje się tylko solą (w małej ilości wody). Jaja można spożywać zarówno gotowane jak i w postaci jajecznicy, lecz w tym przypadku należy je przyrządzać na parze.

Kompoty należy słodzić sacharyną. Wskazane jest używanie tzw. chleba dla diabetyków. Kanapki należy sporządzać stosując zamiast masła gotowane jaja, chudy ser lub twaróg, chudą pieczeń, wreszcie warzywa.

Przy używaniu do pieczenia mięsa oleju parafinowego trzeba pamiętać, że przy ogrzewaniu posiada on nader niemiły zapach, chociaż pieczeń zapachem tym nie nasiąka. Olej parafinowy łatwo krzepnie, toteż upieczone mięso należy w odpowiednim czasie wyjąć z brytfanny w ten sposób, aby olej na nim nie osiadł. Z oleju parafinowego można sporządzić majonez według proporcji: 1 żółtko, 200 gr oleju, sok cytrynowy i sól.

Do przyrządzania kanapek stosować można zmieloną, gotowaną cielęcinę, zaprawioną musztardą lub drobno pokrajanym ogórkiem. Zamiast cielęciny można użyć gotowaną, chudą szynkę. Poza tym do kanapek używa się jarzyn, cebuli, pomidorów i ogórków. Twaróg do kanapek przepuszcza się przez drobne sitko i dla smaku dodaje soli, cebuli, czosnku, jarzyn itp.

Przykład ścisłej racji dziennej (ok. 700 kalorii): I. śniadanie — suchary, kawa lub herbata z mlekiem (bez cukru); II. śniadanie — szklanka serwatki, owoce; obiad — gulasz z mięsa wołowego, fasolka, sa-

łatka z kapusty, galaretką; kolacja — 2 jaja, trochę chudej szynki, szpinak, sałatka jarzynowa.

Przykład racji dziennej o 1200 kaloriach: Produkty spożywcze jak w racji poprzedniej (lub podobnej), lecz dodaje się 60 g węglowodanów, podzielone na 4 posiłki; w dwóch posiłkach dodaje się po kawałku chleba lub bułkę, 3—4 średniej wielkości ziemniaki oraz 20—30 g masła. W razie dużego łaknienia można dodać jeszcze owoce i warzywa.

Przykład bezmięskiej racji dziennej: I. śniadanie — kawałek chleba, twaróg, kawa lub herbata z mlekiem (bez cukru); II. śniadanie — owoce; obiad — jarzyny, sałatka z buraków, niesłodzony kompot, bułka; kolacja — omelet, grzyby gotowane, sałatka jarzynowa, herbata osłodzona sacharyną lub niesłodzony sok owocowy.

Przy kuracji odchudzającej przewiduje się dni o szczególnej racji dziennej jak np. dzień owocowy, kiedy podaje się pięć razy dziennie po 200 g owoców (razem w ciągu dnia 1 kg), dzień mleczny — 1 litr mleka dziennie, podzielony na cztery posiłki, dzień sałatkowy — 1 kg jarzyn w postaci sałatek, bez soli i tłuszczu na 4 posiłki, dzień cielęciny — 600 gr cielęciny z sałatą, lecz bez oliwy i soli na 4 posiłki, wreszcie dzień soków owocowych — 1 litr różnych niesłodzonych soków owocowych na 4 posiłki.

dr PIOTR MACEWICZ

## GŁOSY Z TERENU

**Konkurs dekoracji tortów i ciastek.** Z okazji ogólnopolskich dożynek, jakie odbyły się bieżącego roku w Krakowie, dział produkcji Krakowskich Zakładów Gastronomicznych zorganizował w dniu 6 września 1952 r. konkurs artystycznych dekoracji tortów i ciastek. Do konkursu stanęły załogi wszystkich pracowni cukierniczych, jakie prowadzą KZG. Komisja konkursowa po dokładnym obejrzeniu wszystkich wystawionych eksponatów postanowiła przyznać: pierwsze miejsce załodze pracowni cukierniczej nr 2 pod kierownictwem ob. J. Nawrockiego za dekorację tortu piramidą z cukru, wykonaną w oparciu o tematykę planu sześciolatniego; drugie miejsce — załodze pracowni cukierniczej nr 3 za wykonanie dekoracji tortu owocami marcepanowymi, na specjalne wy-

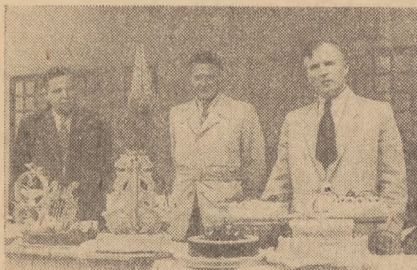
## Doroczne święto wsi



różnienie zasłużył tutaj ob. Chudycz, posiadający niewyczerpany zasób pomysłów; trzecie miejsce zajęła załoga pracowni cukierniczej nr 1 za artystyczną dekorację tortów i ciastek owocami smażonymi i kremem.

**Zobowiązania.** W związku z utworzeniem Frontu Narodowego oraz

dla uczczenia XIX zjazdu WKP(b) i 35 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej załoga przodująca w Polsce restauracji - kawiarni „Grand Hotel“ w Krakowie podjęła szereg cennych zobowiązań, a między innymi i to, że proporzec, który jest chlubą załogi, zostanie zdobyty w dalszym okresie współzawodnictwa.





Załoga restauracji „Starmiejska“, inicjatorka ogólnopolskiego współzawodnictwa międzyzakładowego, realizując swoje długofalowe zobowiązanie w dniu 17 września

1952 r. wykonała roczny plan obrotu i produkcji. Kto następny wykonał już roczny plan?

Jan Majewski  
(Kraków)

## Żywnie zbiorowe na Kongresie Ziem Odzyskanych

Kongres Ziem Odzyskanych we Wrocławiu był przeglądem obrzymich naszych osiągnięć na Ziemiach Odzyskanych i wielką manifestacją uczuć mas pracujących, zjednoczonych we Froncie Narodowym, do prastarych ziem piastowskich.

Bardzo poważną rolę w czasie kongresu miało do spełnienia żywnie zbiorowe, które miało wyżywić 3.200 delegatów i ponad 1.000 osób z zespołów artystycznych i personelu technicznego kongresu. Wrocławskie Zakłady Gastronomiczne, którym powierzono to ważne zadanie, znalazły właściwe rozwiązanie. Bo oto w przeciągu kilku dni powstał na terenie Wrocławia największy zakład gastronomiczny w Polsce, restauracja „Pawilon“ na terenach wystawowych, która ze swoich 200 miejsc konsumpcyjnych rozbudowała się do 1.300, dzięki czemu można było w przeciągu półtorej godziny obsłużyć 2.600 konsumentów. Obok tego zakładu, dzięki pomocy dyrekcji PDT, kierownictwo baru - kawiarni „Centralny“, rozszerzyło swoje 350 miejsc o dalsze 500, obsługując w ten sposób jednorazowo 850 delegatów. Resztę delegatów przyjęły jadalnia „Dworcowa“ i restauracja „Polonia“ i „Klubowa“.

Z akcji przygotowawczej i zadań w okresie kongresu najlepiej wywiązał się bar-kawiarnia „Centralny“ i restauracja „Pawilon“. Kierownicy tych zakładów ob. Bąk, Waldowa, Strzelichowski, Jamroży i Tołczewska zdali egzamin, gdyż delegaci na kongres byli obsługiwani w czasie znacznie krótszym, niż to przewidywał komitet organiza-

cjny. Słowa uznania należą się również jadalni „Dworcowej“ i jej personelowi z ob. Szewczykówną i Zającem na czele. Te trzy zakłady wyróżniły się dlatego, że obok najsprawniejszej obsługi, w której wyróżniła się specjalnie brygada ZMP,

były wzorem estetyki i czystości i miały bardzo ładną oprawę dekoracyjną.

W służbie żywienia kongresu brała też udział młodzież dolnośląska ze szkoły gastronomicznej we Wrocławiu, szkoła kucharska Samopomocy Chłopskiej z Kat Wrocławskich i uczestnicy ogólnopolskiego kursu kelnerskiego z Ośrodka Szkolenia Gastronomicznego CZPG we Wrocławiu. Dzięki swojej ofiarnej pracy pomoc ta rozwiązała całkowicie zagadnienie obsady personalnej punktów żywienia uczestników Kongresu Ziem Odzyskanych. Zorganizowano również kilkanaście bufetów w sali kongresowej, w Hali Ludowej i we wszystkich miejscach noclegowych delegatów. Obficie zaopatrzone bufety WZG, MHD i PSS uzupełniły w całości zaopatrzenie uczestników kongresu.

Na bazie doświadczeń Złotu Młodych Przodowników zorganizowana została również paczkarnia, w której przygotowano żywnościowe paczki podrózne dla delegatów i zespołów artystycznych. W pracach na tym odcinku zasłużyło szczególnie na pochwałę koło Ligi Kobiet przy WZG z jego aktywistkami kol. kol. Sowińska, Piluzek, Szpiro, Węgrzynek, Ostropolska i Koryczan na czele. Nie pozostali również w tyle mężczyźni, jak Wysocki, Pałka i Charusta, którzy samorzutnie przyszedli do pracy i włożyli dużo wysiłku w terminowe przygotowanie paczek.

Komitet organizacyjny kongresu w dowód uznania za należyte wywiązanie się z obowiązków, przyznał 30 nagród pieniężnych i 50 dyplomów uznania dla najbardziej ofiarnych pracowników żywienia i handlu.

Waldemar Banaszewski

## W Inowrocławskich Zakładach Gastronomicznych

**Młodzież ZMP przoduje.** Załoga naszego przedsiębiorstwa, tak jak wszystkie zakłady w Polsce, podjęła wiele cennych zobowiązań dla uczczenia czynem dnia wyborów do Sejmu oraz XIX Zjazdu WKP(b). Na naradzie roboczej w dniu 28 sierpnia br. złożyliśmy postanowienie, że będziemy walczyć o Pokój i Plan 6-letni, którego szybka realizacja przyspieszy zbudowanie dobrobytu w kraju. Nasza usilna praca będzie wkładem załogi w program Frontu Narodowego. W dalszej części narady dyrektor przedsiębiorstwa złożył podziękowanie zespołowi świetlicowemu za pracę kulturalno-oświatową, dzięki której zespół ten wyjechał na Złot Młodych Przodowników do Warszawy, oraz wśród serdecznych oklasków wszystkich kolegów wręczył nagrodę i premię pieniężną kol. Zofii Ciesielskiej za wzorową pracę w akcji żywienia uczestników zlotu.

Obroty za lipiec br. wykonano w 111%, a za sierpień do dnia 27 — w 100%. Wykonanie planu kwartalnego jest więc zapewnione. Na ma-

sówce w dniu 16 września br. załoga nasza podjęła wiele nowych zobowiązań, jak np. skrócenie czasu opracowania bilansu o 5 dni, co przyniesie przedsiębiorstwu 1.000 zł oszczędności, wyprodukowanie o 4 tys. więcej ciastek niż jest w planie, wprowadzenie dwuzmianowej pracy w garmazerni, wzmoczenie wysiłków w walce o jak największy wachlarz i jak najlepszą jakość podawanych potraw.

Na masówce tej wybraliśmy nasz Zakładowy Komitet Frontu Narodowego w składzie: Michalak — kierownik produkcyjno-handlowy, Oliwkowski — sekretarz komórki partyjnej, Piątkowska — przewodnicząca ZMP, Bubaczewa — kierowniczka centralnej garmazerni i Kaczmarek — czeladnik cukierniczy. Komitet ten poprowadzi nas do walki o wykonanie zobowiązań, o zwycięstwo Frontu Narodowego, o Plan 6-letni i utrwalenie pokoju na całym świecie. Najlepszą gwarancją wykonania naszych zobowiązań jest postawa całej załogi IZG. Gdy kawiarnia „Nad stawkiem“ była za-

grożona w wykonaniu zadań planowych, zgłosiło się ochotniczo do pomocy 6 pracowników przedsiębiorstwa i kawiarnia plan wykonała. Inny przykład: gdy otwieraliśmy nowy zakład, a nie było jeszcze zaangażowanego personelu, młodzież ZMP obsłużyła go w dniu otwarcia, zapobiegając przerwie w pracy. Można więc liczyć na naszą załogę we wspólnej walce o szczęście jutro.

**Florian Górny**

**Realizujemy zobowiązania złote.** Przez szereg ubiegłych miesięcy, wyliczając lipiec, Inowrocławskie Zakłady Gastronomiczne nie wykonywały planu obrotu i produkcji. Wreszcie w lipcu przeszkody zostały usunięte i wykonaliśmy plan po raz pierwszy od naszego istnienia w 111,99%, a w sierpniu w 127,86%. W jaki sposób osiągnęliśmy te wyniki? Otóż wszyscy pracownicy operatywni i administracyjni postanowili wykonać plan nie szcędząc ani sił ani czasu. Zmobilizowaliśmy wszystkie siły, aby podźwignąć opinię naszego przedsiębiorstwa. Dużą zastęgę włożyła w tę pracę młodzież Inowrocławskich Zakładów Gastronomicznych, zrzeszona w szeregach ZMP, która zdawała sobie sprawę z sytuacji, grożącej zdemobilizowaniem całej załogi. Dlatego też wszystkie koleżanki z ZMP nie szcędziły trudu, aby dodatkowo wyprodukowane artykuły mogły wpłynąć do bufetów ruchomych, które organizowaliśmy. Nadmienić należy o zobowiązaniu naszych 6 pracowników z administracji, którzy poświęcili swój czas, nie wyłączając niedziel, na dodatkowe wykonanie planu obrotu na sierpień w wysoko-

ści 50.000 zł. Zobowiązanie zostało wykonane na parę dni przed zaplanowanym terminem.

Przedsiębiorstwo nasze w dużej części składa się z młodego narybku zrzeszonego w ZMP. Kadra młodzieżowa pracuje również w dziale finansowo-księgowym. Właśnie dzięki ich pracy, a zwłaszcza kol. Płockówny, zakłady nasze jako jedne z pierwszych złożyły bilans za II kwartał w Centralnym Zarządzie. Nie dość tego. Koleżanki nasze zobowiązały się ukończyć bilans za III kwartał na 12 dni przed terminem.

Młodzież ZMP przy Inowrocławskich Zakładach Gastronomicznych nawiązała kontakt z jednostką wojskową, stacjonującą w Inowrocławiu w celu współpracy na odcinku kulturalno-oświatowym. Dwa razy w tygodniu chodzimy do świetlicy naszych kolegów-żołnierzy, ćwiczymy z nimi tańce, śpiewy i deklamacje. Nie posiadamy jeszcze na razie instruktora, ale mimo to czynimy dość duże postępy dzięki koleżance Fagasównie, która spełnia funkcję instruktora świetlicowego. Pragniemy w ten sposób nawiązać większą spójnię między robotnikiem, chłopem, inteligencją pracującą, a naszym ukochanym wojskiem, które strzeże naszej granicy pokoju na Odrze i Nysie. Po skończonych próbach w swobodnych rozmowach poznajemy pracę wojska, a żołnierze naszą pracę. Cel mamy przecież wspólny — walczyć o trwały pokój na świecie.

**H. Perówna**  
(Inowrocław)

## Współzawodnictwo w Zakopiańskich Zakładach Gastronomicznych

Jednym z podstawowych czynników systematycznego wzrostu wydajności pracy jest dobrze postawione i rozumiane przez załogę współzawodnictwo pracy. Dlatego pomimo dobrych wyników, uzyskanych w I kwartale br. przez ZZG na odcinku wykonania planów obrotu, produkcji i wydajności, okazała się potrzeba zreorganizowania i ulepszenia dotychczasowych form współzawodnictwa. Bo zbliżał się trudny okres martwego sezonu i w związku z tym przetrucania ludzi z powodu zamykania remontowanych zakładów.

Wprowadzenie nowych form poprzedził okres przygotowawczy ze strony dyrekcji, organizacji partyjnej i rady zakładowej. Po wybraniu nowej komisji współzawodnictwa, w skład której weszli aktywni członkowie załogi, zwołano ogólną naradę z kierownikami zakładów z udziałem aktywny partyjnego i związkowego. Na wniosek komisji współzawodnictwa, ufundowany został przez dyrekcję proporzeczek przechodni.

Po szczegółowej analizie dokonanej przez komitet współzawodnic-

twa wspólnie z aktywnym społeczno-politycznym ZZG, stwierdzono, że na odcinku produkcji i sprawozdawczości współzawodnictwo nie przyniosło pożądanych rezultatów. Niektóre zakłady osiągnęły jednak poważne rezultaty, walcząc o palmę

## Od czego zależą wyniki współzawodnictwa

Komisja Współzawodnictwa Pracy przy Bydgoskich Kolejowych Zakładach Gastronomicznych przeprowadziła w sierpniu br. lustrację terenowych placówek, dokonując analizy podjętych zobowiązań lipcowych oraz współpracy rad miejscowych i komisji współzawodnictwa z kierownictwem placówki. Stwierdzono, że tam, gdzie rady miejscowe przyniosły uchwały VI i VII Plenum CRZZ w teren i tam, gdzie przeprowadziły masową robotę polityczno-wychowawczą, gdzie wyjaśniły pracownikom, że osiągnięcie poprawy osobistego bytu jest możliwe wyłącznie przez ogólny wzrost produkcji, tam gdzie zaznałymi pracow-

pierwszeństwa. Zwycięzcą w tej walce została kawiarnia „Europejska“, która dzięki ofiarnej pracy i pełnej mobilizacji całej załogi zasłużyła w zupełności na zdobyty proporzeczek przechodni. Drugie miejsce zajęła jadalnia „Szałas“, trzecie bar „Rondo“, otrzymując dyplomy.

Najlepsi nasi pracownicy, którzy otrzymali nagrody indywidualne, to: Henryk Strohschneider, kierownik zakładu, Zofia Banasiak — bufetowa, Stefan Moździerz — kelner, Michał Kościuk — kucharz, Władysław Domań — pomoc kucharska, Eryk Stadnicki — rozliczeniowiec. Wręczenie nagród i dyplomów odbyło się na uroczystej akademii z okazji święta PKWN, po sprawozdawczym referacie dyrektora Kazimierza Moździerza. Drugą część akademii uświetniły występy zespołu Wojska Polskiego i zespołu świetlicowego ZZG.

Na zakończenie tego krótkiego sprawozdania podajemy nasuwające się wnioski, które winny zabezpieczyć stały rozwój nowych form współzawodnictwa a tym samym wzrost wydajności pracy, terminowe wykonanie zadań i aktywny udział załogi wraz z kierownictwem w tej pracy:

1. Komisja współzawodnictwa powinna dokonywać oceny za ubiegłą działalność w ciągu pierwszej dekady następnego miesiąca, typując najlepsze zakłady, zespoły, grupy i najlepszych pracowników. Wyniki oceny powinny być podawane do wiadomości wszystkich pracowników ZZG.

2. Dyrekcja przedsiębiorstwa powinna kontrolować rozwój nowych form współzawodnictwa, dając tym samym przykład kierownictwom zakładów. Szczególnie odpowiedzialne zadania ciąży na aktywnym, pracującym na odcinku współzawodnictwa. Od aktywności tego zależy w pierwszym rzędzie, by potęgowała się mobilizacja załóg i kierownictw do walki o plan, do pogłębiania form współzawodnictwa socjalistycznego, do przedterminowego wykonania Planu 6-letniego.

**Tadeusz Bommer**  
(Zakopane)

ników z obowiązującymi planami zakładów, tam współzawodnictwo pracy dało dobre wyniki, tam stwierdzono pokonywanie trudności przez pracowników. Do takich placówek, gdzie rady miejscowe i komisje współzawodnictwa pracują dobrze, należą Świecie, Mogilno, Brodnica, Toruń, Grudziądz. W pozostałych placówkach sprawa wygląda gorzej, ponieważ do rad miejscowych zostali wybrani pracownicy o słabym wyrobieniu politycznym lub też obarczeni pracą zawodową. Niedostateczny instruktaż Okręgowego Związku Zawodowego Przemysłu Spożywczego, powoduje, że rady miejscowe nie znają zagadnień z

dziedziny organizacji współzawodnictwa, nie mogą udzielać pomocy komisjom współzawodnictwa, lecz przeciwnie, utrudniają pracę kierownikowi zakładu. Np. przewodniczącą RM w Inowrocławiu ob. Kaliska, w Chojnicach — ob. Mikuła, w Aleksandrowie ob. Kowalska, w Bydgoszczy — ob. Steinborn, sekretarz RM w Bydgoszczy ob. Sobieszczyk i w Toruniu ob. Ryczek — to pracownicy, którzy nie respektują przesłanych instrukcji przez Komisję Współzawodnictwa przy zarządzie Bydgoskich KZG, lecz traktują

współzawodnictwo jako zło konieczne.

Myślę, że wymienieni koledzy zrewidują swój stosunek do pracy i zrozumieją znaczenie socjalistycznego współzawodnictwa pracy, tej walki o wykonanie i przekroczenie planów produkcyjnych, o osiągnięcie takiej wydajności pracy, która zabezpieczy wykonanie i przekroczenie zadań Planu 6-letniego. Przez zwiększenie wydajności pracy poprawiamy sobie warunki bytu.

Jan Niklas  
(Bydgoszcz)

## Walka o pełną realizację zadań

Zakłady żywienia zbiorowego w powiecie Biała Podlaska w początku działalności nie spełniały swej roli jako uspołecznione placówki żywienia zbiorowego na terenie wsi. Działalność swą opierały przeważnie na sprzedaży wyrobów PMS z pominięciem produkcji własnej. A jeżeli była produkcja własna, to przeważnie przekąsek do wódki.

Rok 1951 przyniósł na tym odcinku zasadniczą zmianę. Gospody nasze przechodzą w znacznym stopniu na produkcję dań gorących, obiadowych, których ilość ustawicznie wzrasta. Pomimo jednak zwiększenia produkcji własnej oraz wysiłków ze strony kierowników zakładów i całego personelu, plany obrotu każdego miesiąca nie były na przestrzeni całego roku wykonywane przez powiat. Winę za ten stan rzeczy ponosi niewątpliwie PZGS, który dawał słaby instruktarz terenowy.

W pierwszych miesiącach 1952 roku dzięki organizowaniu na miejscu narad z pracownikami gospody oraz pokazowej produkcji przekąsek, stosowania właściwej kalkulacji i przeszkolenia części kierowników gospód na kursach pierwszego i drugiego stopnia — procent wykonania planu roślinie, a w czerwcu po raz pierwszy od dwóch lat plan obrotu zostaje wykonany w 102,3%. W terenie na 11 gospód tylko 4 nie wykonały planu, bo znajdowały się w miejscowościach, gdzie istniały jeszcze prywatne restauracje.

W lipcu osiągnięto wykonanie planu w 116%. W terenie plan wykonały wszystkie zakłady w granicach od 112 do 127%. W sierpniu plan obrotu wykonano w 139%, również przez wszystkie zakłady.

Należy nadmienić, że łącznie ze zwiększaniem się procentu wykonania planu, plany miesięczne były również zwiększane. I tak w czerwcu, w którym po raz pierwszy wykonano plan obrotu, plan zwiększony był w stosunku do średniej miesięcznej pierwszego kwartału o 34,4%. Równocześnie zmniejsza się procent sprzedaży wódki w stosunku do obrotu. W roku 1951 procent ten wynosił 23,6%, w pierwszym kwartale br. 23,1, w drugim kwartale 21,9, a w lipcu 20,7.

Doświadczenia pierwszego półrocza br. wykazują nam jasno, że właściwy instruktarz w terenie ze strony PZGS, pełna obsada personalna za-

kładu i przeszkolenie kierowników gospód, wprowadzają zakłady żywienia zbiorowego na właściwą drogę oraz przyczyniają się do przekroczenia nałożonych planów.

Kierownicy naszych zakładów na odprawie roboczej w dniu 23.VIII br. podjęli współzawodnictwo zobowiązaniowe, wzywając do przystąpienia wszystkie gospody okręgu lubelskiego. Współzawodnictwo podjęto w dziedzinie higieny i estetyki zakładów, sprawnej obsługi konsumentów, zwiększenia asortymentu

dań, wykonania rocznego planu obrotu ponad 110%, wykonania planu tuczu trzody chlewnej, przesyłania do PZGS sprawozdań miesięcznych najpóźniej do dnia 3 każdego miesiąca za miesiąc ubiegły i sprawozdań kwartalnych do dnia 6 po upływie kwartału, terminowego nadsyłania meldunków dekadowych, prowadzenia na bieżąco rachunkowości.

Jednocześnie kierownicy gospód zobowiązali instruktora żywienia zbiorowego do kontroli wykonania zobowiązań, rejestracji dań nadsyłanych sprawozdań przez poszczególne zakłady oraz do sporządzania i odsyłania sprawozdań miesięcznych do dnia 6 każdego miesiąca, a kwartalnych do dnia 10 po upływie kwartału sprawozdawczego.

Powyższe zobowiązania i prace nad wykonaniem zadań planowych w pierwszym i drugim kwartale świadczą o wejściu naszych zakładów żywienia zbiorowego na właściwą drogę, a przez to o pełnieniu swoich obowiązków zgodnie z założeniami Planu 6-letniego i wskazaniami VII Plenum KC PZPR.

F. Ossowski  
(Biała Podlaska)

## Zródła oszczędności

Przy czytaniu artykułu Henryka Habinowskiego pt. „Zagadnienie opakowań” w nr. 9 „Żywienia Zbiorowego”, nasunęły mi się następujące uwagi.

Będąc długoletnim pracownikiem FWP, miałem możność obserwowania pracy kuchni i magazynów w tak poważnej instytucji żywienia zbiorowego i stwierdziłem, że istnieje możność wielkich oszczędności przy zastosowaniu odpowiednich opakowań niektórych artykułów. Weźmy dla przykładu budyn, który otrzymujemy pakowany w turekchach 5 dkg, gdy w jednej administracji stołuje się przeciętnie 150 osób. Ażeby zrobić deser do obiadu, trzeba użyć 50 turebek budyniu. Założymy, że tylko raz w tygodniu jest deser z budyniu (a przecież w okresie wiosennym i zimowym jest częściej), to otrzymujemy, że w ciągu roku jedna administracja zużywa 2.650 turebek. A zatem jeden ośrodek FWP (10 administracji) zużywa rocznie 26.500 turebek. Pomnożywszy tę liczbę przez 40 ośrodków FWP, otrzymamy okrągłą liczbę 1.060.000 turebek zużytych rocznie jedynie przez FWP. Jeżeli jeszcze dodamy, że 1 turebka papierowa z nadrukiem kosztuje łącznie z kosztem napełnienia i wyważenia porcji budyniu ok. 2 groszy (a na pewno kosztuje więcej), to otrzymamy kwotę 21.200 zł, bez uwzględnienia rozsypu przy pakowaniu i wypakowaniu. W kalkulacji tej uwzględniłem tylko FWP, a przecież to samo dotyczy i innych ośrodków żywienia zbiorowego. Dlaczego zatem nasz przemysł spożywczy nie pakuje takich artykułów jak budyn, cukier waniliowy, cynamon, goździki, her-

bata, pieprz, ziele angielskie, papryka, kawa zbożowa, kminek, proszek do pieczenia itp. z przeznaczeniem dla żywienia zbiorowego w większe opakowania, np. 2,5 lub nawet 10-kilogramowe. Byłoby to tym łatwiejsze, że przecież wszystkie zakłady zbiorowego żywienia mają dokładne plany i można ustalić, jakie artykuły, w jakiej ilości i w jakim czasie, będą potrzebne.

Na tym jednak nie koniec. Weźmy dla przykładu inny artykuł, a mianowicie dzemy owocowe pakowane w słoikach szklanych po 500 g. Przy porcjowaniu dzemu wypada mniej więcej 1 słoik na 10 osób. Do jednego posiłku przy 150 osobach potrzeba zatem 15 słoików, a więc licząc, że dzemy podaje się 2 razy tygodniowo, mamy 30 słoików na jedną ADW tygodniowo. Przy 10 ADW w ośrodku i 40 ośrodkach otrzymamy, że jedynie FWP zużywa rocznie 636.000 szt. słoików. Jeden słoik szklany z nakrętką metalową lub bakelitową i nalepką, łącznie z kosztami napełnienia i wyważenia kosztuje ok. 1 zł, co daje sumę 636.000 zł, jaką płaci FWP za słoiki rocznie. W ten sam sposób można obliczyć koszty opakowania innych artykułów żywnościowych, jak musztardy, margaryny, olejków do pieczenia, miodu prawdziwego i sztucznego, powideł itp. Pomijam już sprawę transportu małych słoików i opakowań, niepotrzebnego obciążania transportu oraz manka przy pakowaniu i wypakowywaniu małych opakowań, co również ma niepoślednie znaczenie.

Rozważania moje nie są żadną rewelacją, gdyż sposób pakowania niektórych artykułów żywnościowo-

wych jest już dawno znany, a sama sprawa była poruszona dwukrotnie na krajowych naradach roboczych FWP w roku 1950 i 1951, na których byli obecni przedstawiciele dystrybucji. Jak dotychczas jednak wal-

czymy o usunięciu zła bezskutecznie i nasz dochód narodowy pozostaje zmniejszony o kilka milionów złotych rocznie.

**Waldemar Ostrowski**  
(Krynica)

## O Radomskich Zakładach Gastronomicznych

Zakłady gastronomiczne w Radomsku borykają się z trudnościami, jakie mają inne miasta — szczególnie zaplecza zakładów, brak zakładów na peryferiach miasta itp. W roku bieżącym otwarto wprawdzie restaurację na ul. Mlecznej, gdzie jest bardzo czysto, schludnie i miło, ale to nie rozwiązuje sprawy, bo inne przedmieścia zakładów uspołecznionych nie mają.

Spośród 12 zakładów najlepsze warunki lokalowe posiada restauracja „Europa“. Będzie to lokal reprezentacyjny, bo kierownik ob. Bochonia planuje w najbliższym czasie odnowienie lokalu i odpowiednie rozplanowanie pomieszczeń: w pokojach na I piętrze znajdzie się kawiarnia, a na dole jedna z sal, blisko wejścia, przeznaczona będzie na wyroby garmażeryjne, pozostałe zaś na restaurację. Kłopot tylko będzie z utrzymaniem porządku, bowiem dwie sprzątaczkі nie będą w stanie wykonać tego zadania.

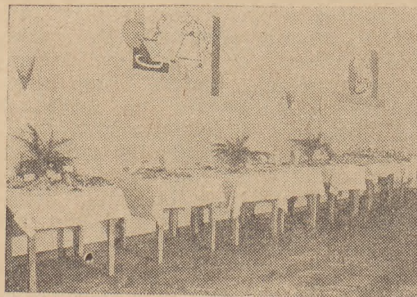
Do tego, aby „Europa“ stała się zakładem reprezentacyjnym — poza obszernym lokalem — istnieją i inne warunki. Przede wszystkim doryć zgrany zespół, wśród którego są i przodujący pracownicy, jak np. kuchmistrz Wiktor Łuszczczyński i Jan Wiechoć, którzy wykazują duży stopień uspołecznienia i obowiązkowości, kelnerka ob. Felicja Wieloch, która pracuje bez mank, i pomoc kuchenna, ob. Waleria Dolniak, której „robotą pali się w rękach“.

Dzięki wysiłkowi pracowników i niezłym warunkom pracy (wystarczające zaplecze, częściowa mechanizacja) zakład w I półroczu wykonał plan w granicach 100%, produkcja własna wynosi 52%. Zakład bierze czynny udział w zbiórce fundu-

szu na SFOS, jak mnie informowano, spodziewają się zebrać na ten cel około 6.000 zł.

Dla poparcia Programu Frontu Narodowego, XIX Zjazdu WKP(b) i 35 Rocznicy Rewolucji Proletariackiej pracownicy wszystkich zakładów w Radomiu podjęli zobowiązania indywidualne i grupowe na łączną sumę 207.273 zł, wzywając do współzawodnictwa wszystkie zakłady gastronomiczne na terenie województwa o zlikwidowanie mank kelnerskich, podniesienie wydajności i zwiększenie asortymentu produkcji własnej, oszczędność światła i paliwa, zwiększenie typu dań obiadowych, podniesienie na wyższy poziom uprzejmości i szybkości obsługi konsumenta, wykonanie planu obrotu na 25 dni przed terminem, estetyczny wygląd zakładów zbiorowego żywienia.

W czasie od 15.IX do 15.X br. zakłady ubiegały się o palmę pierwszeństwa w konkursie czystości i uprzejmości, a zorganizowana tu wystawa wyrobów garmażeryjnych dowiodła, że kuchmistrze radomscy nie ustępują w swej sztuce kulinarnej swoim kolegom ze stolicy. Zwycięstwo odniósł bar „Zacisze“ za zestawienie dwóch potraw — jarskiej i mięsnej, z którego to zestawienia



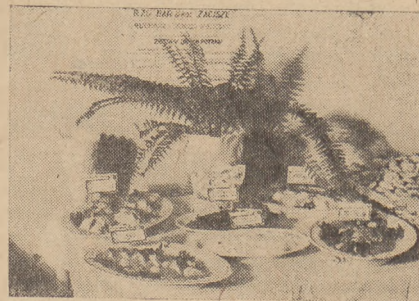
Wystawa wyrobów gastronomicznych

wynikało, że potrawa jarska zawierała daleko bogatsze składniki odżywcze, aniżeli mięsna. Spośród kelnerów pierwsze miejsce zajął ob. Poniedziałki z „Zacisza“.

Z zaopatrzeniem zakładów w surowiec jest różnie: ryb otrzymują przeciętnie 50% możliwości, na produkcję lodów brakowało mleka, centrala jajczarsko - drobiarska dostarcza około 300 kg surowca tygodniowo, gdy zdolność produkcyjna zakładów żywienia zbiorowego wynosi 700 — 800 kg. Utrudnia to wprowadzić w pewnym stopniu realizację planów, ale w niczym nie usprawiedliwia RZG, że w kawiarniach i cukierniach nie wydaje się dotych-

czas tzw. śniadań wiedeńskich, nie można też dostać białej kawy.

Poważniejsze trudności mają RZG z pomieszczeniami, a właściwie z ich brakiem, na garaże i stajnię (konie w tej chwili trzymane są u jednego z pracowników w odległości 3 km od Radomia). Brak również gospodarstwa pomocniczego, gdzie można by szerzej rozwinąć hodowlę świń,



Stół, który zajął I miejsce w konkursie na wystawie dań gastronomicznych

dotychczasowe bowiem pomieszczenia nie nadają się do tego celu i dlatego uniemożliwiają wykonanie planu na tym odcinku. Dyrekcja RZG wskazywała wprawdzie władzom terenowym pięć niedużych obiektów, ale — jak dotychczas — bezskutecznie.

RZG posiadają i zakłady pomocnicze — 3 ciastkarnie, rozbieralnię mięsa, a w planie jest zorganizowanie garmażerni i pralni. Uruchomienie pralni nie powinno nastęrczać trudności, gdyż w suterrenach gmachu PRN zostały po okupancie odpowiednie pomieszczenia i pewne urządzenia, jak kotły i mechaniczne suszarnie, pralnia więc mogłaby obsługiwać wszystkie pionny żywienia zbiorowego.

Kłopot jest i z pomieszczeniem dla technikum gastronomicznego, które zajmuje gmach szkoły krawieckiej i dlatego grozi mu usunięcie do innego lokalu. Jest wszakże jedno „ale“: w czasie okupacji lokal ten był przeznaczony na restaurację, oczywiście „tylko dla Niemców“, posiada więc wspaniałą kuchnię, elektryczne chłodnie, bufet chłodzony elektrycznie itd. I ze względu na te właśnie urządzenia, niezbędne dla technikum gastronomicznego, należałoby raczej dla szkoły krawieckiej poszukać innego lokalu.

Usunięcie tych i innych braków napotyka jednak na trudności z tego powodu, że od dłuższego już czasu nie jest obsadzone na stałe stanowisko dyrektora RZG: delegowany przez CZPG z Gdyni dyr. Orłowski z powodu braku mieszkania nie może się osiedlić tu na stałe.

**Jan Bruzda**  
Warszawa



Kuchmistrze — Łuszczczyński Wiktor i Wiechoć Jan

## Osiągnięcia i trudności Gnieźnieńskich Zakładów Gastronomicznych

Gnieźnieńskie Zakłady Gastronomiczne są przedsiębiorstwem młodym, bo powstały dnia 1 stycznia 1952 r. z 4 zakładów gastronomicznych i 1 zakładu pomocniczego (ciastkarni), podległych dotychczas Poznańskim Zakładom Gastronomicznym, oraz z 4 zakładów prowadzonych przez Powszechną Spółdzielnię Spożywców w Gnieźnie. W tej chwili GZG posiada 8 zakładów żywienia zbiorowego, 1 garmazernię oraz 1 ciastkarnię.

Uruchomiona dnia 1 lutego br. garmazernia mieści się w kuchni dawniejszej restauracji, która jak już kilkakrotnie stwierdziła komisja sanitarna, absolutnie na ten cel się nie nadaje. Garmazernia fabrykuje półfabrykaty i fabrykaty gotowe dla sklepów MHD i PSS. Byłoby wskazane rozszerzenie asortymentu towarowego, co jednak w tym pomieszczeniu jest wykluczone.

Poszczególne zakłady GZG rozmieszczone są w centrum miasta. W celu usprawnienia zaopatrzenia tych zakładów w towary przeniesiono magazyn główny również do centrum, w pobliżu biura.

Plan za I półrocze został wykonany w 161,6%.

W dniu 29 kwietnia br. uruchomiona została rejonowa tuczarnia. Wykonany plan tuczu trzody chlewnej za I półrocze wynosi 175%.

Personel poszczególnych zakładów GZG z wielkim zrozumieniem podchodzi do swej pracy. Skargi i pretensje kierowane pod adresem obsługi zakładów należą do wyjątków. Młodym, niedostatecznie wyszkolonym personelem pieczołowicie opiekuje się Rada Zakładowa, przeprowadzając doszkalanie kelnerów. Wszelkie niedociągnięcia, jakie jeszcze mają miejsce na terenie GZG, należy uważać za przejściowe. Niedociągnięcia te niewątpliwie usunie praca Podstawowej Organizacji Partyjnej i Rady Zakładowej, które wykazują dużą aktywność.

Staraniem Rady Zakładowej pracownicy GZG coraz częściej korzystają z czasów wypoczynkowych. Również i ona zajęła się zorganizowaniem Pracowniczej Kasy Zapomogowo - Pożyczkowej, która w chwili obecnej liczy 118 członków.

Jeżeli już mowa o organizacjach to należałoby nadmienić, że o ile dużo widać pracy Podstawowej Organizacji Partyjnej i Rady Zakładowej, o tyle mniej słychać o pracy ZMP — a istniejące na terenie zakładu koło Ligi Kobiet nie wykazuje żadnej działalności.

Pracownikom GZG nieobecne jest współzawodnictwo pracy, które niewątpliwie w dużej mierze przyczyniło się do osiągniętych wyników. Za dobre wyniki pracy i socjalistyczny do niej stosunek kilku pracowników zostało nagrodzonych i wyróżnionych z okazji Święta Pracy w dniu 1 maja oraz w rocznicę PKWN — 22 lipca.

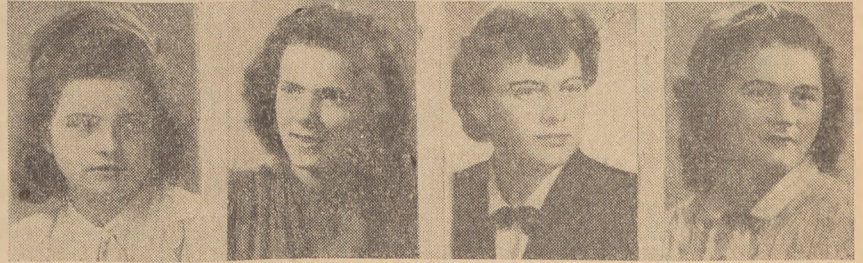
Z okazji Złotu Młodych Przdowników i Budowniczych Polski Ludowej powzięto cały szereg zobowiązań, które zostały wykonane. I tak np. dział księgowości zobowiązał się do wykonania bilansu półrocznego na 10 dni przed terminem, a oddał go jako pierwszy w Polsce na 12 i pół dnia przed terminem.

Do poważnych trudności przedsię-

biorstwa należy pomieszczenie biura GZG. Jest to jeden wąski porostauracyjny lokal o cementowej posadzce, w którym pracują wszystkie sekcje zatrudniające 30 osób. Tragiczne jest to, że np. dział produkcyjno-handlowy pracuje tylko przy świetle elektrycznym. Pomimo bezustannych starań w Prezydium Miejskiej Rady Narodowej GZG nie otrzymały dotychczas pomieszczenia przyległego do swego biura, a zajmowanego na warsztat szewski przez Spółdzielnię Inwalidów.

**Danuta Kasprzak**  
(Gniezno)

## Przodujące pracownice stołówek pionu ZSS



Tyrala Teresa, pomoc kuchenna PSS Zabrze, lat 21, wyróżnia się sumiennością, starannością i pracowitością.

Banik Maria, bufetowa PSS Gliwice, lat 20, aktywny członek ZMP, wyróżnia się wybitnie społecznym podejściem.

Kołodziej Otylia, kucharka PSS Katowice, lat 27, awansowana z robotnicy, wyróżnia się obowiązkowością, pilnością i sumiennością.

Gramatyka Olga, kier. stołówki PSS Kraków, lat 21, aktywny członek ZMP, wyróżnia się dobrą organizacją pracy.

## Bilans pracy barów mlecznych

Dnia 1 stycznia 1952 r. rozpoczęto w Poznaniu organizację nowego przedsiębiorstwa państwowego, pod nazwą Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych. Instytucja otrzymała 2 drewniane baraki, nieprzystosowane zupełnie do wymagań pracy biurowej. Brak pieców, nieszczelne ściany, pojedyncze okna były warunkami niesprzyjającymi dla normalnego toku pracy. Do tego dołączyły się jeszcze dalsze trudności, jak brak sprzętów — stołów, krzesła i biurek oraz maszyn do liczenia i pisania.

Dyrekcja OPDiBM wraz z Radą Zakładową wystosowały wnioski o przyznanie nowych lokali. Pracownicy spodziewają się, że komisje lokalowe Poznania przyjdą z pomocą przedsiębiorstwu i w najbliższym czasie przydzielą odpowiednie lokale. Osiągnięte wyniki prac półrocza niech będą dla komisji lokalowych udokumentowaniem dla złożonych wniosków, tym bardziej, że przedsiębiorstwo wskazało wolne lokale.

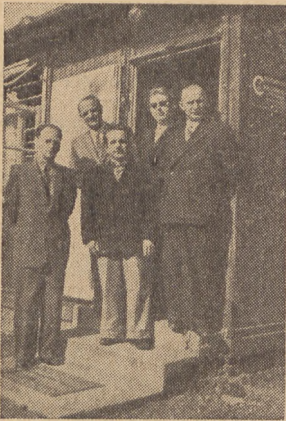
Do marca br. warunki pracy były fatalne. Za wielki wkład pracy na wyróżnienie zasługują członkowie partii, Rady Miejskowej i koła ZMP przy OPD i BMlecz. w Poznaniu. Spośród całej załogi wyróżnili się ob. ob. Mączyński, Kurlus, Skibiński, Walkowiak, Kroczyński, Bąkowski, Relidziński, Rybicki, Przywecki, Budzynowa, Janicka, Joppek, Wyborski, Popiak i wielu innych.

Z chwilą zmiany struktury organizacyjnej cały ciężar zadań i odpowiedzialności spadł na tzw. kierowników barów mlecznych i kierowników sklepów nabiałowych. Kierownictwo OPDiBM potrafiło zdecydowanie przeciwstawić się tym trudnościom i wyjść z tej walki zwycięsko. Z dniem 1. V. 1952 zgodnie z zarządzeniem MHW przekazano do MHD 66 sklepów nabiałowych, do ZSS 3 sklepy i do CRS 20 sklepów.

W terenie napotykały również bary mleczne na trudności lokalowe. Sytuacja ta w powiatowych i miejskich radach narodowych uległa teraz lekkiej poprawie, bo prezydium tych rad przez dobór odpowiednich ludzi w wydziałach handlu i komisjach lokalowych, przywiązują teraz większą wagę do akcji żywienia zbiorowego. Największymi trudnościami dla wszystkich barów są: brak lodówek, zwłaszcza w okresie lata, brak własnego transportu, brak centralnego magazynu-chłodni.

Miesięczny spływ masy towarowej, ich przydział do barów mlecznych i sklepów nabiałowych winien być zgodny z zapotrzebowaniem, składanym przez Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych. W przeciwnym wypadku można by załamać linię zaopatrzenia świata pracy, a pracownicy barów mlecznych i sklepów nabiałowych byłiby narażeni na niewykonanie planów — nie z własnej winy. Dlatego pre-

zydria wojewódzkich, powiatowych i miejskich rad narodowych powinny przydzielać masę towarową w takich ilościach na jakie złożono zapotrzebowanie.



Pamiętać należy, że bary mleczne — to placówki żywienia zbiorowego, zaopatrujące wszystkie uroczystości o charakterze państwowym i społecznym oraz dziecińce.

**Plany obrotów.** Plan półroczny wykonaliśmy w 120,8% na 25 dni przed terminem. Przekroczenia planów obrotów dokonano na skutek urozmaiconego asortymentu dań barowych, a przede wszystkim kanapek z wędliną. Również poważny wpływ na obrót miały dania złożone. Obrót za styczeń br. byłby bezwzględnie jeszcze wyższy, gdyby bary otrzymały odpowiednio przydziały masła, serów, kakao. Bardzo poważny wzrost obrotu wykazuje maj br., w którym procent wykonania planu wyraża się liczbą 132. Dniem decydującym był dzień 1 maja. Poza tym na zwiększony obrót miała wpływ sprzedaż lodów i galanterii mlecznej. Obrót za czerwiec wynosi 118,8%.

Obrót w sklepach detalicznych uzależniony jest przede wszystkim od ilości zarejestrowanych klientów na bony mięsno-tłuszczowe. Kupując dla własnej wygody rejestrują bony w sklepach o asortymencie mieszanym, stąd najmniejsza w naszych sklepach nabiałowych frekwencja. Jeśli chodzi o miesiące, w których plan obrotu został wykonany lub przekroczony, to są to okresy zwiększonej sprzedaży artykułów ubocznych, a przede wszystkim jaj świeżych i drobiu.

W akcji żywienia zbiorowego bary mleczne, jako najmłodsza gałąź uspołecznionej działalności gospodarczej, nie wykształciła jeszcze trwałych form i rodzajów współzawodnictwa i racjonalizatorstwa. I dlatego musimy wzbogacić naszą pracę nowymi, twórczymi wartościami, jakie wnosi szlachetne, socjalistyczne współzawodnictwo i ruch racjonalizatorski. Zdobywanie zaszczytnych tytułów — najlepszego zespołu, sklepu czy baru mlecznego stać się winno zdrową ambicją, zaszczytem i honorem kolekcystów i poszczególnych pracowników.

**Stanisław Sawicki**  
(Poznań)

## Pod adresem PPK „Ruch“

1. Sosnowieckie Zakłady Gastronomiczne przystąpiły do masowej produkcji zapasów zimowych: wszelkiego rodzaju kiszzonek, marynat, kompotów i suszów warzywno-owocowych. W tym celu została rozbudowana kwaszarnia, wyposażona w kadzie, silosy itp. oraz w sprzęt potrzebny do wykonania czynności produkcyjnych. W ostatnim okresie została również rozbudowana tuczarnia dla hodowli świń, w której hodujemy około 100 szt. świń do uboju dla zaspokojenia potrzeb produkcji naszych zakładów. W tym samym czasie uruchomiliśmy trzecią placówkę produkcyjną — garmazernię, której produkcja wszelkiego rodzaju zakąsek, sałatek itp. zaspokaja potrzeby bufetów naszych zakładów, jak również zaopatruje bufety urządzanych imprez społecznych. Rów-

niez rozbudowuje się sieć naszych zakładów, z dnia na dzień zasięg naszej działalności rozprzestrzenia się, placówki nasze docierają na odległe peryferie miasta, do dzielnic i osiedli robotniczych.

2. Dotkliwą bolączką naszych zakładów jest brak do dnia dzisiejszego miesięcznika „Żywienie Zbiorowe“. Wszelkie starania przez PPK „Ruch“, wymienna korespondencja, opłata za zaległe nienadesłane egzemplarze i opłata za kwartał, nie przyniosły żadnego rezultatu. Jest to wielką przeszkodą w doszkalaniu się naszych pracowników. Ze swej strony i w imieniu naszych zakładów proszę o zbadanie sprawy i o rychłe spowodowanie nadesłania nam zamówionego miesięcznika.

**Irena Fedorowicz**  
(Sosnowiec)

## Będzińskie Zakłady Gastronomiczne jako pionierska placówka w Zagłębiu

Będzińskie Zakłady Gastronomiczne jako samodzielna placówka istnieją od dnia 1.I.1952 r. Na początku swego istnienia posiadały 5 zakładów tj. 3 w Będzinie i 2 w Dąbrowie Górniczej.

Po przejęciu zakładów spółdzielczych stan ten zwiększył się do 13-tu. Obecnie po zakończeniu planu inwestycyjnego na rok 1952 i uruchomieniu 4-ch zakładów: 1 w Wojkowicach Komornych, 1 w Grodźcu, 1 w Czeladzi i 1 w Dąbrowie Górniczej — mają 17 zakładów. Do tej liczby trzeba dodać ciastkarnię, rozbieralnię mięsa, garmazernię.

Obecnie przystąpiono do budowy nowych garaży, stajni dla 4-ch koni i tuczarni świń. Największą bolączką Dyrekcji B.Z.G. jest to właśnie, że zaczęły budowę tych obiektów, które są konieczne, a brak jest na ten cel 106 tys. zł., natomiast koszty rzeczowe już są przekroczone o 6% i dlatego CZPG powinien się zainteresować tą sprawą i przydzielić powyższą sumę na budowę niezbędnych obiektów.

Drugim nie mniej palącym zagadnieniem jest rozbudowa zakładów żywienia zbiorowego w Czeladzi, w Wojkowicach, w Grodźcu, gdzie BZG mają po jednym zakładzie, jak również w Będzinie i w Dąbrowie Górniczej. Pięć tych miast liczy około 150 tys. mieszkańców, a posiadają 17 zakładów. Natomiast Katowice liczą 180 tys. mieszkańców i mają 70 zakładów. Dlatego też należałoby więcej uwagi poświęcić rozbudowie zakładów żywienia zbiorowego w Zagłębiu.

Dyrekcja Będzińskich Zakładów Gastronomicznych postawiła w swej pracy dość poważne zadania, a mianowicie: 1) Podnieść produkcję własną z 40% do 55% przez uruchomienie i powiększenie garmazerni i uruchomienie II-jej zmiany w ciastkar-

ni. 2) Uruchomić tuczarnie świń do dnia 15 października w Będzinie, Dąbrowie Górniczej i przyzakładowe — ogólnie do 30 sztuk. 3) Rozbudować 5-ciu zakładom zaplecza do końca 1952 r. 4) Poczynić starania w CZPG w sprawie zaopatrzenia 5 większych zakładów w maszyny do obierania ziemniaków. 5) Zaopatrzyć 7 zakładów do końca roku w brakujące lodówki i chlorometyl, 6) Wprowadzić księgowość i rozliczenie zakładów na bieżąco do 30.IX.1952 r. i 7) wybudować garaże i stajnie do dnia 15.X.1952 r.

Bardzo duże trudności ma ta młoda pionierska placówka z transportem, gdyż na tak rozległy teren, na 5 miast ma jeden samochód ciężarowy, 1/2-tonową „Skodę“ i parę koni. Koniecznym by było przydzielenie dla BZG jeszcze jednego wozu pojemności 1 1/2 tony.

Co do planu pracy samego przedsiębiorstwa, to przedstawia się ona następująco: kierownicy działów i sekcji rozpracowują i składają w Dyrekcji plan pracy na miesiąc przyszyły do dnia 3-go każdego miesiąca. Na naradzie roboczej analizuje się, co zostało wykonane, a co nie. W ten sposób jest przeprowadzona ściśle analiza pracy biura, przedsiębiorstwa. Również i zakłady BZG mają swój plan wytyczony i na miesięcznych zebraniach roboczych przeanalizowany. Plan roczny obrotów w BZG został wykonany do dnia 30.VI.1952 r. w 59%. Inwestycje zostały całkowicie zakończone w dniu 1.VII.1952 r.

Na odcinku kadr Dyrekcja BZG napotyka na duże trudności i obecnie przystąpiła do szkolenia we własnym zakresie: kierowników zakładów, bufetowych, kucharzy, kelnerów i rozliczeniowych, lecz ze względu na brak podręczników szkolenia zawodowego opieramy się jedynie na własnym doświadczeniu i na ma-



teriałach, jakie daje „Żywienie Zbiorowe“. Dział Szkolenia MHW powinien zainteresować się tą sprawą głębiej i wydać odpowiednie instrukcje i materiały. Dyrekcja przedsiębiorstwa we własnym zakresie przeprowadziłaby szkolenie pracowników, co w dużej mierze ułatwiłoby pracę w terenie.

Trzeba stwierdzić, że współzawodnictwo do obecnego czasu było zaniedbane, obecnie po reorganizacji Dyrekcji BZG sprawa wejdzie na właściwe tory.

Antoni Arasimowicz  
(Będzin)

## PZGS w Kępnie korzysta ze wskazówek „Żywienia Zbiorowego“

W zakładach PZGS w Kępnie „Żywienie Zbiorowe“ spełnia dużą rolę i jest jedynym pismem fachowym, które pomaga nam w podnoszeniu poziomu społecznej gospody na wsi przez dostarczanie fachowych wskazówek, podawanie doświadczeń przodujących zakładów i wiadomości z kursów szkoleniowych. Byłoby jednak bardzo wskazane, aby pismo w roku 1953 przekształciło się w dwutygodnik.

Wiadomości i wskazówki dochodziłyby wówczas do nas szybciej i byłoby bardziej aktualne.

Spółdzielnia nasza prenumerowała w roku 1952 sześć egzemplarzy „Żywienia Zbiorowego“. Wobec wzrostu zainteresowania pismem naszych pracowników powiększamy tę ilość na rok 1953 do 15 egzemplarzy.

Franciszek Bienkowski  
(Kępno)

## NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA

### Warunki chowu królików

Racjonalny chów królików mięsno-futerkowych i mięsno-czesankowych stawia sobie za zadanie: 1) produkcję mięsa z wykorzystaniem wątroby, płuc, nerek, serca i żołądka, produkcję skórek na futerko, zamsz i filc przy chowie królików mięsno-futerkowych oraz wełny przy mięsno-czesankowych, wreszcie produkcję wartościowego materiału rozplodowego na potrzeby własnej królikarni, rynku wewnętrznego i eksportowego; 2) produkcję uboczną pełnowartościowego nawozu, wnętrzości i odpadków rzeźnych (łapki itp.); 3) tworzenie fachowo prowadzonych stacji kopulacyjnych obsługujących określony rejon.

Aby chów królików odbywał się racjonalnie, niezbędne jest zorganizowanie bazy paszowej opartej na: 1) zdrowych odpadach kuchennych i stołkówkowych oraz na odpadach z gospodarstw pomocniczych i sąsiednich; 2) chwastach i ziołach z terenu własnego i terenów sąsiednich uzyskanych ze zbioru własnego bądź z pielienia; 3) składnikach paszy wyprodukowanych we własnym zakresie jak siano, owies, jęczmień, ewent. buraki pastewne, a dla czesankowych — marchew żółta.

Nieodzowną jest też budowa klatek i adaptacja pomieszczeń, ewent. przy użyciu własnego materiału budulcowo-odpadkowego.

Przy planowaniu chowu królików przy zakładach żywienia zbiorowego trzeba koniecznie ustalić wielkość i stałość bazy paszowej, którą będziemy mogli dysponować w określonym czasie w oparciu o ilości wagowe, ilości odpadków kuchennych i stołkówkowych własnych i sąsiedzkich, ilości chwastów i ziół oraz innych składników paszy. Po ustaleniu tych danych obliczamy, na jaką ilość królików z wychowankiem wystarczy ustalona wielkość paszowa i ustalamy wielkość królikarni. Dalej badamy, jak się przedstawia sprawa dysponowania miejscem na ustawienie klatek na dworze lub w pomieszczeniach oraz na przechowywanie karmy, ściółki i sprzętu porządkowego. Niemniej ważne jest ustalenie możliwości zbudowania we własnym zakresie lub na zlecenie prawidłowych klatek, drabinek do siana, klatek gniazdkowych, ruletek do skórek, sprzętu do porządkowania oraz możliwości nabycia zdrowego i możliwie rasowego materiału do chowu, karmideł, brakującego materiału budulcowego do potrzebnych urządzeń. Odpowiednio do tego ustalamy możliwości przydzielenia jednemu z pracowników, jako dodatkowej funkcji, stałego i systematycznego obsługiwanego królikarni, korzystania z fachowego instruktora osobistego i drukowanego oraz fachowego przygotowania i pełnego

wykorzystania zarówno mięsa, jak i skórek, ewentualnie wełny, nawozu i odpadków.

#### STAŁA BAZA PASZOWA

Na zasadniczą paszę składa się siano, pasza soczysta i pasza treściwa. Dawki orientacyjne dla królika średniej wagi wynoszą dziennie w gramach: w lecie siana 50 g, paszy soczystej 500 g, paszy treściwej 70 g; w zimie — siana 100 g, paszy soczystej 300 g, paszy treściwej 100 g. Dawki zwiększamy lub zmniejszamy, zależnie od pozostawiania lub zjadania przez króliki.

Siano. Sianem, jako środkiem dietetycznym, karmimy króliki w lecie w mniejszych ilościach, w zimie w większych. Bez siana chów królików na dłuższą metę nie jest prawie do pomyślenia. W miarę możliwości siano produkujemy sami, susząc we własnym zakresie, możliwie na koźlach, trawy, chwasty i zioła. Ewentualny niedobór pokrywamy zdrowymi odpadami suszu ziół za pośrednictwem najbliższych Zakładów Surowca Zielarskiego lub punktu skupu ziół oraz zwykłym sianem, nabytym w najbliższej gminnej spółdzielni. Chwilowy brak siana wyrównujemy owsianką albo zwiększoną dawką owsa, jęczmienia lub otrąb.

W gospodarstwach pomocniczych wsiewamy w łąki przeznaczone na zbiór siana dla królików następujące, zebrane we własnym zakresie lub nabyte, nasiona ziół: babki wąskolistnej, rumianku pospolitego, kminku, kolendru, krwawnika, mniszka, pięciornika gęsiego, piolunu, wrotyczu i dziurawca. Możemy produkować pełnowartościowe siano z ziela pokrzywy, przewyższającego wartość siana lucernowe. Zwiększamy też bazę siana przez w mieszanie w zwykłe siano suszu odpadów ziół nietrujących i obojętnych. Zapas siana przechowujemy tak, aby nie zamókł i nie tworzył niebezpieczeństwa pożarowego.

Pasza soczysta. Będą to przede wszystkim odpady kuchenne ze świeżych warzyw i owoców. Tym rodzajem odpadów, z warunkiem, że będą zawsze zdrowe i czyste, wypełnimy duży procent paszy soczystej. W tym celu należy przed obieraniem warzywa i owoce odplaszczyc i usunąć części zepsute, a przed skarmieniem odpady ponownie dokładnie przejrzeć i usunąć części, które zepsuły się podczas przechowywania. Wartościowe są obierki, głąby, liście wierzchnie i nać kapusty, kalafiorów, kalarepy, jarmużu, wszelkich kapustnych i przyprawowych, buraków, brukwi, marchwi żółtej i czerwonej oraz owocnie wewnętrzne owoców. Obierki i odpadki ziemniaczane nadają się do skarmiania tylko w stanie gotowanym. Nać ziemniaczana nie nadaje się do skarmiania.

Uzyskane w ciągu dnia oczyszczone odpady przechowuje się do najbliższego skarmiania w czystych koszach lub skrzyniach albo na czystej podłodze, aby się nie zabrudziły lub nie zagrzały. Lekkie nadwiednięcie jest mniej szkodliwe i niebezpieczne niż zagrzenie i zapleśnienie.

Do paszy soczystej zaliczamy również zioła, chwasty i gałązki. Obsługujący króliczarnię musi mieć czas na zbiór chwastów w pobliskim ogrodzie i w polu własnym i sąsiadów za ich zgodą. Zioła i chwasty uzyskuje się także przy pielieniu i porządkowaniu ogrodu, sadu, pól i dróg. Należy tylko pielącym i porządkującym w gospodarstwie własnym i w sąsiednich polecić czyste układanie chwastów po uprzednim wytrząśnięciu piasku i ziemi. Niektóre jadalne dla królików chwasty, jak np. pokrzywę, można ścinać kosą. Obsługujący oczyszcza chwasty i kraje na drobniejszych części. Na ogół zioła i chwasty można skarmiać razem z oczyszczonymi korzeniami i kłęczami. Przechowuje się je luzem, cienkimi warstwami bez ugniatania, aby nie zagrzały się.

Spis użytecznych chwastów i ziół: całe ziele pokrzywy, ostu polnego, lebiody, rumianku psiego, rdestu ptasiego, krwawnika, tasznika, mniszka, pięciornika, piołunu, bylicy pospolitej, wrotycza, rdestu ostrogorkiego, perzu (wraz z wybronowanymi kłęczami po gruntownym oczyszczeniu), liście podbiału i lopianu.

Dla celów karmienia królików nie zbieramy ziół, które są pod ochroną, nie występują masowo, albo są zbierane dla ważnych celów leczniczych i przemysłowych.

Odpady ziół uprawowych: mięta pieprzowa — susz podestylacyjnych liści, ziela i lodyg, koper włoski — susz podestylacyjnych nasion i słoma po młóćce nasion, kolender — jak koper włoski, malwa — liście i szczyty pędów, cykorja — odpady użyteczne.

Rośliny szkodliwe: wszystkie gatunki wilczomleczowate, bez chebd., konopie, bluszcz, bukszpan, dzierżazawa, lulek czarny, rododendron, narcyz, zawilec, konwalia, tojad mordownik, naparstnica, młęk, fiołek alpejski, tytoń, irys, oleander, nać ziemniaczana. Szkodliwa jest zielona koniczyna przed zakwitnięciem, zielonka mokra, zagrzana, brudna, zapiaszczona lub podawana jednostronnie, podawana zbyt nagle w dużych ilościach bez przyzwyczajenia królików. Liście kapusty białej i buraków, jak i kłące perzu, podaje się w małych ilościach. Liście dębu wywołują zatwardzenie.

Przy przejściowym braku zielonki można ją zastąpić pociętymi gałęziami akacji, tarnicy i winorośli, a z uprawowych burakami, marchwią szczególnie żółtą dla królików chesankowych, a dla futerkowych przed ubojem — koniczyną po zakwitnięciu, trawą, zielonką zbożową, niedużą ilością liści kapustowych i buraków, seradela, lucerna, esparseta, słonecznikiem, spokiem, topinamburem, łubinem odgoryczonym, wyką i żywokostem. Zimą może zająć potrzeba podawania paszy soczystej głównie w postaci buraków lub marchwi żółtej.

Podawanie przez cały rok co pewien czas pociętych na 20 cm kawałków gałązek akacji, tarniny i ściniek jabłoni lub bez nich, jest konieczne dla utrzymania prawidłowego uzębienia. Króliki nie będą wówczas zmuszone do obgryzania wystających części kłatek.

Przy podawaniu pełnej paszy soczystej woda jest całkiem zbędna. Podawanie jej wymagałoby dodatkowych naczyń, utrzymania ich w dużej czystości i zwiększyłoby koszty robocizny. Woda w naczyniach łatwo psuje się i zanieczyszcza, stając się źródłem chorób. Przy przejściowym braku paszy soczystej rozrzedzamy nieco karmę treściwą przegotowaną wodą. Autor w wieloletniej praktyce hodowlanej w ogóle nie przyzwyczajał królików do wody.

Pasza treściwa. Na pierwszym miejscu stoją tu odpady kuchenne. Wykorzystujemy je w postaci obierzyn ziemniaczanych, zbierając je skrzętnie do specjalnej, zawsze w czystości utrzymywanej beczki lub skrzyni. Możemy nakłonić sąsiednie zakłady lub gospodarstwa do zbierania obierzyn i innych odpadów dla naszej króliczarni. Odbieramy je wówczas o omówionej godzinie. W miarę możliwości możemy dostawcom wstawić na odpady beczki lub skrzynie. Obierzyny płuczemy krótko w wodzie i gotujemy, ugotowane wysypujemy do korytka dla odparowania i ostudzenia, dodając odpowiednią ilość soli do smaku, otrąb lub odpadków chleba, wycoczony susz odpadków chlebowych (nie zakwasniały) lub rozarty susz ziela pokrzywy. Rozdrabniamy pokarm przy użyciu siekacza lub ręcznie i mieszamy do stanu jednolitej, prawie sypkiej masy. Możemy dodać proszek z odpadów ziół aromatycznych. Karmę dajemy do karmideł po uformowaniu dawek w kształty kuliste. Możemy w czasie mieszania dodać odpadki z zup w postaci wygotowanych warzyw i przypraw roślinnych, resztek kaszy i ziemniaków, należy jednak zachować stan lekkiej sypkości karmy. Przy chwilowym braku obierzyn wyjątkowo zastępujemy je odpowiednią ilością ziemniaków.

W skład pasz treściwych wchodzi również w odpowiednim stosunku owies lub jęczmień, względnie śruta z nich. Podawanie ich jest szczególnie niezbędne dla samic karmiących, młodzieży i samców w czasie skoków. Niedostatecznie karmiącym samicom i źle karmionej młodzieży podajemy na podstawkach odpowiednie ilości nierozcieńzonego mleka.

Tucz rozpoczynamy ze sztukami 6-miesięcznymi. Czas tuczu trwa 2 tygodnie. Składniki karmy, szczególnie treściwej, zwiększamy do ilości zjadanej przez tuczniaki. Podnosimy żerność i skracamy okres tuczu przez dodawanie ziół aromatycznych lub gotowych proszków ziołowych (Pulvis Herbarum). Paszę treściwą uzupełniamy śrutą jęczmienną, paszę soczystą — marchwią i pokrzywą.

Normalnie karmimy króliki 2, najwyżej 3 razy dziennie. Rano podajemy: siana 25%, paszy treściwej (suchej) 50% i paszy soczystej 50%. Wieczorem: siana 75%, paszy treściwej (obierki z otrębami) 50%, paszy

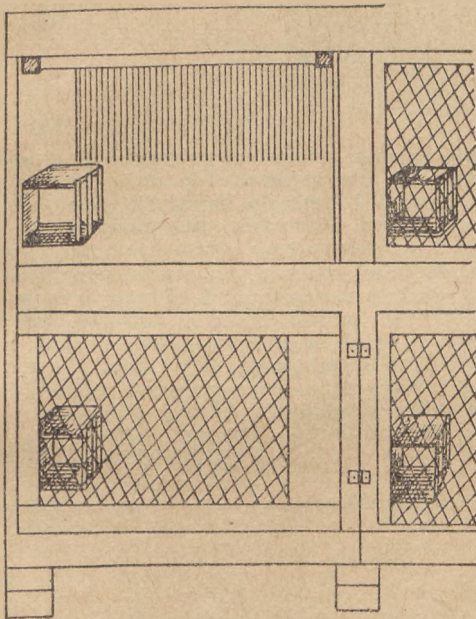
Normy żywienia królików rasy średniej na sztukę dziennie w gramach

Typ królika	L A T E M				Z I M Ą			
	Zielonka	Pasza treściwa	Siano	Ogółem	Pasza		Siano	Ogółem
					soczysta	treściwa		
Młodzież od 1-3 m.	500	40	40	580	150	70	100	320
Samica-samic w okresie spoczynku	500	50	50	600	200	100	100	400
Samiec w okresie skoków, samica kotna	500	70	70	640	300	120	130	550
Samica karmiąca	1200	80	70	1350	400	150	130	680
Tucznie	500	80	60	640	300	120	100	520

soczystej 50%. Przed podaniem karmy usuwamy na kompost niezjedzone resztki z wyjątkiem czystego siana, zielonki i ziarna. Niezjadanie karmy wskazuje na niewłaściwe dawkowanie, jednostronność, nieodpowiednią karmę lub chorobę królika. Obserwacja i przeprowadzenie zmian umożliwią usunięcie błędów. W zimie karmę soczystą podajemy jako pierwszą, by królik zjadł zanim karma zamarznie.

### MIEJSCE NA PRZECHOWYWANIE PASZY, ŚCIOŁKI I NARZĘDZI

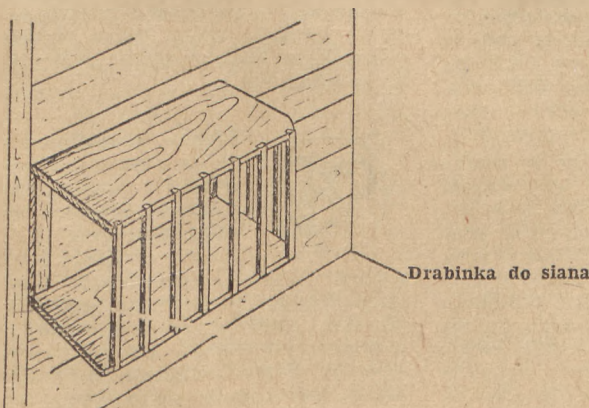
Pasza i ściółka muszą być przechowywane w miejscach suchych i utrzymywanych stale w czystości oraz łatwo dostępnych dla obsługujących. Jeśli posiadamy inny inwentarz żywy, niektóre produkty przechowujemy we wspólnym pomieszczeniu. W razie potrzeby tworzymy własną przechowalnię paszy i ściółki.



Drabinki wbudowane

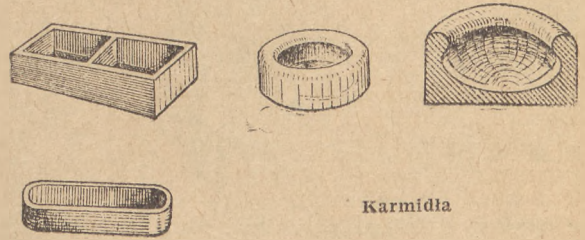
Odpadki kuchenne przechowujemy w czystych skrzyniach, koszach itp. które należy często gruntownie czyścić. Niezużyte lub psujące się artykuły umieszczamy na kompoście, gdzie znaleźć się także musi nawóz i mech króliczy. Kompost z niewielkim dodatkiem wapna nawozowego przerobiony 2 do 3 razy da nam pełnowartościowy nawóz pod uprawę dla królikarni.

Na każdą klatkę potrzebne są — karmidło i drabinka do siana, trawy i ziół. Karmidła winny być możliwie niewywrotne i dla łatwego mycia glazurowane. W najgorszym razie zużywa się kafle piecowe. Dla dorastającej młodzieży i karmiących samic z młodzieżą od



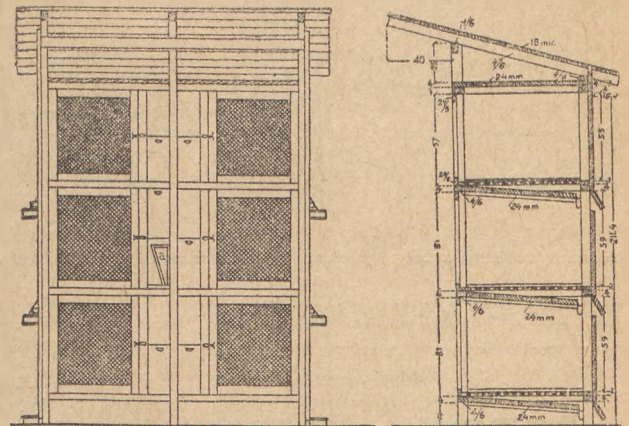
Drabinka do siana

1 miesiąca dajemy dwa karmidła. Drabinki produkujemy we własnym zakresie wg podanego wzoru. Do tego typu drabinki króliki nie mogą wejść i nie zanieczyszczają siana i zielonki.



Karmidła

Najracjonalniejsze jest ustawienie klatek na dworzach. Króliki chowane na dworzach są odporniejsze, dają gęstsze futerko i zdrowszy włos. Ustawiamy klatki w ten sposób, aby promienie słoneczne, szczególnie południowe, nie operowały bezpośrednio na front klatki, aby klatki nie były wystawione frontem do głównego kierunku wiatru. Należy uważać, aby klatki nie były umieszczone w pobliżu śmietnika lub innych miejsc będących źródłem szkodliwych zapachów. Należy również zwrócić uwagę, aby króliki nie były niepokojone przez dzieci i zwierzęta.

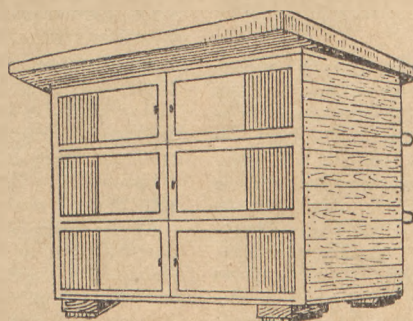


Typ klatek na dworze — front i profil

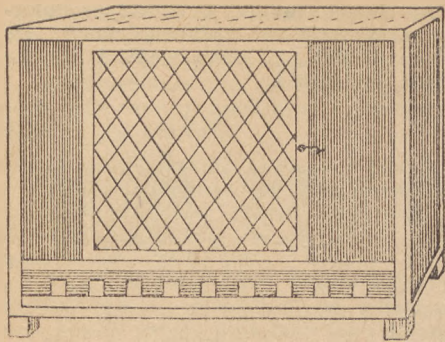
W królikarni muszą być urządzone wybiegi. Całość powinna być zabezpieczona przed możliwością kradzieży.

Wybrane miejsce oczyszczamy, niwelujemy. Naokoło królikarni uprawiamy topinambur, słonecznik, malwy, żywakost. Ten ostatni na miejscach wilgotnych, sadzonki zdobywamy ze stanu dzikiego.

Jeśli klatki umieszczamy wewnątrz budynku, oczyszczamy i wietrzymy miejsce ustawienia klatek oraz dezynfekujemy je bielącą ścianą wapnem. Przed ustawieniem klatek przeprowadzamy odszczurzenie i zatykamy wszelkie otwory podłogowe szkłem tłuczonym. Miejsce ustawienia klatek musi być jasne i zapewnia-



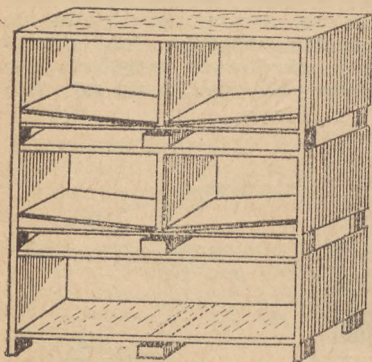
Typ klatek na dworze



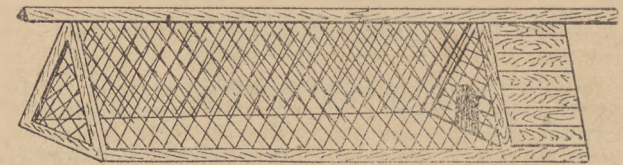
Klatka wewnętrzna

jące dopływ świeżego powietrza. Musi być również łatwe do utrzymania stałej czystości. Chów królików w ciemnych i wilgotnych piwnicach albo brudnych chlewach jest partactwem, barbarzyństwem i nie może dać dobrych wyników.

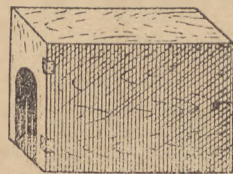
Minimalne wymiary klatek na 1 sztukę dorosłą albo 3 sztuki dorastające jednej płci: dla średnich 80×80×60, dla mniejszych — 80×60×55. Głębsze klat-



Typ klatek wewnętrznych (brak drzwiczek)



Klatka pastwiskowa



Klateczka gniazdkowa

Do utrzymania porządku potrzebny jest skrobacz z dostatecznie długą rączką do oczyszczania klatek, miotła, szpadel i kosz do zmiatania oraz ładowania nawozu i śmieci. Narzędzia utrzymujemy w stałej czystości i przechowujemy razem z innymi narzędziami gospodarskimi lub w przechowalni przy królikarni.

Na 10 samic przeznaczamy 1 zdrowego, co najmniej 9 miesięcznego samca. Nabyty materiał poddajemy gruntownym oględzinom bezpośrednio po nabyciu, dla stwierdzenia bezwzględnej zdrowotności. Dopuszczone są u nas następujące rasy: szynszyle, niebieskie wiedeńskie, białe wiedeńskie, barany belgijskie i szampańskie, z wełnistych — angory.

STANISŁAW KORZENIEC

## W KILKU ZDANIACH



**Wykonanie planu za m-c sierpień.** Plan obrotów zakładów żywienia zbiorowego wykonany został w 125,1%. Znaczne

przekroczenie planu obrotu należy tłumaczyć w pierwszym rzędzie mobilizacją terenu i podjętymi zobowiązaniami w związku z Kongresem Spółdzielczości Samopomocowej oraz zorganizowaniem bufetów ruchomych związanych z akcją żniwno-omłotową i dożynkami. Do przekroczenia planu przyczyniła się również poprawa na odcinku produkcji własnej zakładów. Plan produkcji własnej wykonany został ilościowo w 102%, wartościowo w 90%. Procentowy udział produkcji własnej w ogólnych obrotach wynosi 17% i utrzymuje się na poziomie z m-ca lipca.

Plan obrotu w przekroju wojewódzkim został wykonany przez wszystkie okręgi. Najwyższe wykonanie planu wykazały O/O: Łódź — 149,4%, Kraków — 144,2%, Koszalin — 131,2%. Najniższe wykonanie planu wykazały O/O: Szczecin — 115,4%, Gdańsk — 110,3%, Białystok — 108,9%. Sieć zakładów wykonana została w 99%. Uruchomiono 19 zakładów o 833 miejscach a zlikwidowano 1 zakład o 66 miejscach.

Wydajność pracy w porównaniu z m-cem lipcem wzrosła na 1 pracownika o 300 zł. Przeciętny obrót na 1 miejsce wynosił 1083 zł. W m-cu sierpniu zanotowano dalszy wzrost zatrudnienia kobiet w gospodarach o 1% w stosunku do lipca br.

**PZGS Malbork pierwszy wykonał zobowiązania.** Instruktorzy żywienia zbiorowego PZGS Malbork — ob. ob. Kropiwnicki Bronisław i Myczewski Czesław zobowiązali się dla uczczenia Kongresu Spółdzielczości Samopomocowej przyspieszyć wykonanie planu tuczu trzody chlewnej przy gospodarach, co przyniosło gospodarce uspołecznionej dodatkowo — 780 kg żywca. W dniu 3 września br. instruktorzy zameldowali, że podjęte zobowiązanie wykonali w 102% na miesiąc przed terminem. Jednocześnie zobowiązali się osiągnięty stan tuczu utrzymać do końca roku.

**Organizowanie bufetów w punktach odbioru buraka cukrowego.** W związku z odstawą buraków cukrowych, kierownicy gospód przy pomocy instruktorów PZGS i przy współudziale Zarządu Cukrowni zorganizowali we wszystkich punktach odbioru buraków cukrowych bufety zaopatrzone w gorącą herbatę, kawę, kanapki z wędliną i serem, papierosy, wino i piwo oraz wody gazowe. Szereg bufetów wydaje również go-

rance dania barowe. Bufety te cieszą się dużą popularnością u chłopów dostarczających buraki.

**Pracownicy POM korzystają z usług gospód.** Na skutek porozumienia zawartego pomiędzy Zarządem Żyw. Zbior. C-II a Ministerstwem Rolnictwa — Państw. Ośr. Maszynowymi, gospody podjęły się, jeśli tylko na to warunki miejscowe pozwolą, wydawania obiadów dla pracowników miejscowego POM-u wg obowiązującej receptury.

**O/Okręgowy — Katowice przoduje w tuczu trzody chlewnej.** Dyrekcja Żyw. Zbior. w Katowicach zameldowała, że na dzień 1 października wykonała plan tuczu trzody chlewnej w 82%, osiągając cyfrę 411 tuczników. (sp).



**Liczne zobowiązania.**

W celu poparcia programu Wyborczego Frontu Narodowego oraz uczczenia XIX Zjazdu WKP(b) i rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej pracownicy przedsiębiorstw terenowych podjęli wiele cennych zobowiązań. Tak więc pracownicy Starachowickich Zakładów Gastr. zobowiązali się wykonać roczny plan obrotów w 103% na 20

dni przed terminem oraz wzmóc walkę o jakość produkcji. Kelnerzy i bufetowi postanowili usprawnić swą pracę przez kulturalne, uprzejme i sumienne obsłużenie konsumentów i utrzymać zakłady we wzorowej czystości, zlikwidować manka i zmniejszyć o 50% ilość stłuczek. Pracownicy kuchni zobowiązali się podnieść wydajność pracy i zwiększyć asortyment produkcji, zwiększyć ilość dań obiadowych oraz utrzymać higienę pracy. Pracownicy administracji postanowili przepracować po 30 godzin przy rozładowywaniu opału na zimę i złożeniu w piwnicy. Dodatkowym zobowiązaniem pracowników jest wykonanie gazetki ściennej, związanej z ostatnimi wydarzeniami w kraju. (ag)

Pracownicy działu **Produkcyjno-Handlowego WZPG w Krakowie** postanowili: 1) wydać bezwzględną walkę wszelkiego rodzaju niedoborom, szczególnie zaś mankom produkcyjnym w skali zasięgu WZPG w Krakowie; 2) przeorganizować i uaktywnić wszystkie sekcje techniki usług i instruktora przedsiębiorstw terenowych celem wzmoczenia walki o zlikwidowanie niedoborów towarowych i stosowanie normatywów produkcyjnych; 3) spowodować powiększenie i rozszerzenie produkcji dań jarskich i rybnych. Pracownicy WZPG zobowiązali się również do zawiązania koła dyskusyjnego, którego celem będzie stałe podnoszenie wiedzy zawodowej i społecznej przez śledzenie nowych zdobyczy nauki i techniki w zakresie żywienia zbiorowego oraz opracowywanie zagadnień występujących na terenie podległych przedsiębiorstw. Jako pierwszy do rozpracowania wysunięty został temat: „Źródło i przyczyny manka na towarach spożywczych w zakładach zbiorowego żywienia oraz sposoby ich likwidacji“. Sekcja Inwestycji WZPG-Kraków postanowiła pomóc przedsiębiorstwu terenowym w wykonaniu planu inwestycyjnego na rok 1952.

Załoga **Jeleniogórskich Zakładów Gastr.** w odpowiedzi na apel Legnickich i Wałbrzyskich Zakł. Gastr. zobowiązała się wykonać plan na III kwartał do dnia 26 września br. oraz miesięczny plan obrotu do dnia 28 września. Ogólna suma zobowiązań pracowników zakładów i Dyrekcji Przedsiębiorstwa stanowiła 203 100 zł.

Pracownicy rest. „W-Z“ we Wrocławiu postanowili przyspieszyć wykonanie planu obrotu i produkcji dań obiadowych na III kw., przekroczyć plan produkcji na III kw. o 6%, wydajność pracy podnieść o 3%, oraz zorganizować obsługę ZMP-owską na jednej zmianie bufetu i sali konsumpcyjnej. W sumie zobowiązania te dały ponad 50 000 zł dodatkowego obrotu i produkcji, przyczyniając się do przedterminowego wykonania planu rocznego. Załoga rest. „W-Z“ zobowiązania wykonała w 100% już 22 września br., wobec czego podjęła dodatkowe zobowiązanie przekroczenia kwartal-

nego planu obrotu o dalsze 3%, a planu produkcji o 2%. Wezwanie Wuzetki odbiło się głośnym echem w pozostałych zakładach WZG i 1200 pracowników poszczególnych zakładów i dyrekcji, w tym 600 kobiet, zobowiązało się zaoszczędzić 47 260 zł, dać 241 000 zł dodatkowego obrotu i produkcji oraz zwieźć tarę wszelkiego rodzaju o wartości 215 000 zł, włączając tę poważną sumę do obiegu środków obrotowych. Zobowiązania na odcinku obrotów wykonano już w dniu 31 sierpnia br., a pozostałe w okresie do dnia 30 września. (wb)

**Zakopiańskie Zakł. Gastr.** podjęły szereg cennych zobowiązań, które wyrażają się kwotą około 22 000 zł oszczędności. (bo)

**Cenne usprawnienie.** W trosce o usprawnienie systemu sprzedaży towarów o dużej częstotliwości, Katowickie Zakł. Gastr. wprowadziły w m-cu sierpniu br. żetony przy sprzedaży piwa. Wyeliminowanie z techniki sprzedaży kelnerskiej każdorazowego udokumentowania częstych i drobnych transakcji takich, jak sprzedaż piwa, szczególnie w okresie letnim, niewątpliwie przyczyni się do ulepszenia jakości obsługi. Wprowadzone usprawnienie wpłynie również na zmniejszenie pracy w sekcjach rozliczeń. Od czasu wprowadzenia żetonów każdy kelner sprzedający piwo wypisuje obecnie zamiast 5-ciu bonów jeden. Żetony są środkami obiegowym między bufetem i kelnerami, wobec czego wprowadzony system nie jest widoczny dla konsumenta, jednak skrócony czas trwania obsługi znalazł uznanie.

Już pierwszy miesiąc wprowadzenia żetonów przyniósł przedsiębiorstwu poważne ułatwienie w wykonaniu planu w 116,5%. Osiągnięte efekty skłoniły dyrekcję przedsiębiorstwa do przeanalizowania dalszych możliwości zastosowania tego usprawnienia. Obecnie również w kawiarniach wprowadza się żetony przy sprzedaży kawy.

**Realizowanie zobowiązań pozłotowych.** Staraniem zespołu świetlicowego Zakopiańskich Zakł. Gastr. przy współudziale przedstawicieli WP. i Technikum Gastronomicznego urządzono w ramach zobowiązań pozłotowych wieczór pieśni, słowa i tańca w Domu Kultury na Bukowinie. Zespół serdecznie powitali górale bukowińscy, którzy tłumnie wypełnili udekorowaną salę. Bardzo obfity program, składający się z 27 numerów pieśni i tańca, doskonale opanowanych przez cały zespół, poprzedzony przez wstępne „słowo przyjaźni“ — zakończony został wspólną zabawą, urządzoną przez gościnnych gospodarzy. Udana impreza zachęciła cały zespół wraz z kierownikiem i organizatorem — Ireną Zygiel i Teresą Mlost, przewodniczącą koła ZMP, do dalszej pracy na tym odcinku. (bo)

**WZG remontują zakłady.** W celu podniesienia stanu sanitarnego zakładów dyrekcja Wrocławskich Zakł. Gastr. planowo i gruntownie remontuje zamknięte zakłady żywienia zbiorowego. W związku z tym całkowicie zmienił swój wygląd bar „Tosca“ oraz wyremontowana rest. „Krakowska“, której załoga, z kierowniczką Paczkowską na czele, zobowiązała się utrzymywać lokal w estetycznym stanie. Znaczącej poprawie ulegnie bar „Zachęta“ oraz kawiarnia — „Warszawianka“ i „Wiółki-niarka“. W bieżącym roku zostanie oddana do użytku rest. „Obywatelska“, która w czasie remontu zostanie połączona z kawiarnią o tej samej nazwie. W początkach grudnia br. wrocławianie doczekają się otwarcia zamkniętego ze względów sanitarnych baru „Rarytas“, który zostanie połączony z kawiarnią „Rarytas“ w dużą restaurację o 200 miejscach konsumpcyjnych z działami: restauracyjnym, barowym i kawiarnianym. Będzie to jeden z najładniejszych zakładów gastronomicznych Wrocławia. Do zakładu tego wprowadzono specjalne urządzenia chłodnicze, które są niezbędnie potrzebne z uwagi na wielką przelotowość zakładu. Wrocław otrzyma również nową jadalnię pod nazwą „Jarska“, która poza daniami jarskimi będzie posiadała kuchnię dietetyczną. (wb)

**Narada gospodarza dyrektorów WZPG i przedsiębiorstw terenowych CZPG.** W dniach 7 i 8 października br. odbyła się w Łodzi narada gospodarza dyrektorów Wojewódzkich Zarządów Przemysłu Gastronomicznego i terenowych przedsiębiorstw CZPG. Porządek dzienny narady obejmował: 1) referat Dyr. Naczelnego ob. Mackiewicza — Zadania przedsiębiorstw terenowych CZPG w IV kw. br. 2) Referat dyr. Stali — O działalności produkcyjno-handlowej przedsiębiorstw terenowych CZPG. 3) Dyskusja nad referatami. 4) Referat Gł. Księgowego, ob. Koniecko — Zabezpieczenie własności socjalistycznej w przedsiębiorstwach terenowych CZPG. 5) Dyskusja i podsumowanie wyników narady przez dyrektora naczelnego. (sg)

**Obiady „na wynos“.** Łódzkie Zakł. Gastr. uruchomiły jadalnię produkującą obiady „na wynos“. Każdy konsument będzie mógł zamówić i brać do domu odpowiednią ilość porcji obiadowych. Innowacja ta cieszy się wielkim zainteresowaniem. Obiady mogą kupować nie tylko indywidualni konsumenci, ale i mniejsze zakłady pracy, które nie mają stołki dla swoich pracowników.

**LZG szkołą praktycznie.** Łódzkie Zakł. Gastr. przyjęły patronat nad istniejącym w Łodzi Technikum Gastronomicznym. Wykwalifikowani pracownicy LZG zobowiązali się szkolić praktycznie uczennice Technikum. Oddano w tym celu do dyspozycji Technikum rest. „Halka“, w której prócz zawodowych pracowników kuchni pracują uczennice. Poza tym LZG uruchomiły przy Technikum centralną garmazernię produ-

kującą wszelkiego rodzaju zakąski i zimne dania, których brakowało dotychczas w większym wyborze w łódzkich zakładach gastronomicznych.

**Wezwanie do współzawodnictwa.** W czasie narady roboczej w Krakowskich Zakł. Gastr. pracownicy gospody „Pod Wierzynkiem” zameldowali, że wezwali wszystkie zakłady gastr. na terenie woj. krakowskiego do współzawodnictwa o najczystszy lokal restauracyjny.

**Jelita cielece w konsumcji.** Żyrardowskie Zakł. Gastr. wprowadziły do konsumcji jelita cielece tzw. krezki, które cieszą się dużym powodzeniem. Dzięki inicjatywie pracowników ZZG — kucharza Mariana Sępowicza i zaopatrzeniowca Henryka Rottera jelita do konsumcji wprowadzono jako flaki cielece.

**Konkurs uprzejmości i szybkości obsługi.** Radomskie Zakł. Gastr. ogłosiły w swoich placówkach konkurs-współzawodnictwo w uprzejmości i szybkości obsługi. W bufecie każdego zakładu znajduje się zeszyt ze stemplowanymi przez organizatorów konkursu kartkami, na których konsumenci wpisują uwagi o obsłudze. Zdobywcy największej ilości pochlebnych wypowiedzi otrzymują premie przyznane przez RZG. (sg)



**Ogólnokrajowa narada.** We wrześniu odbyła się ogólnokrajowa narada dyrektorów przedsiębiorstw terenowych KZG. Po szczegółowym omówieniu spraw związanych z wykonaniem planów w świetle postanowień VII Plenum, z okazji uczczenia XIX Zjazdu WKP(b) i dla poparcia programu Frontu Narodowego zespół dyrektorów uchwalił rezolucję dotyczącą wykonania planu rocznego na dzień 1.XII.1952 r., podniesienia stanu sanitarnego i estetycznego zakładów, wzmocnienia poziomu szkolenia ideologicznego pracowników, walki z przejawami marnotrawstwa, kradzieży, biurokratyzmu itp.

**Kurs dla instruktorów BHP.** W trosce o sprawy bytowe pracowników oraz podniesienie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach, CZ KZG organizuje kursy dla instruktorów BHP w ośrodku szkoleniowym w Zembrzycach k/Suchej.

**Tucz trzody chlewniej.** Stosownie do zarządzenia Ministra Kolei, KZG przystępują do tworzenia własnych ośrodków hodowlanych trzody chlewniej. (im)

**Realizowanie wytycznych VII Plenum.** Wytyczne VII Plenum KC PZPR realizowane są w Gdańskich KZG pomyślnie. Wykazała to narada robocza kierowników zespołów oraz pracowników dyrekcji KZG, jaka odbyła się we wrześniu przy udziale delegata CZ KZG. Na naradzie tej stwierdzono, że cały kolektyw pracowników przejął się doniosłością uchwał Partii, żyje tym za-

gadnieniem i dokłada jak najdalej idących starań, by styl swojej pracy podnieść na coraz wyższy poziom. Efekty tego są widoczne, gdyż w czerwcu rb. plan obrotu wykonany został w 97%, w lipcu — w 102%, a w sierpniu — w 109%. Na czoło wysunęły się tutaj zespoły: Gdańsk, Gdynia i Oliwa.

**Trudności Gdańskich KZG.** Do przykrych bolączek, utrudniających pracę i hamujących rozwój KZG należy zabieranie przez konsumentów nakryć stołowych: noży, widelców i łyżek. Jest to prawdziwa plaga zakładów, której kierownicy wypowiedzieli wprawdzie zdecydowaną walkę, jednak nie daje ona pozytywnego rezultatu, ponieważ nie włączyło się do niej całe uczciwe społeczeństwo. (tn)

**Dobry przykład.** Restauracja KZG w Ciechocinku cieszy się dużym uznaniem z powodu dobrej jakości potraw oraz grzecznej i sprawnej obsługi. Potwierdza to pismo nadesłane do kierownictwa restauracji, w którym gospodarz chóru „Artos” z Warszawy wyraża podziękowanie za umiejętne obsłużenie zespołu w czasie jego pobytu w Ciechocinku pisząc: „Na całej naszej trasie (5500 km, 24 miejscowości) nie przyjęto nas tak gościnnie i życzliwie jak w KZG w Ciechocinku”. (jn)



**Kluby - kawiarnie.** Przedsiębiorstwo Ośrodków Wypoczynkowych „Orbis” chce zapewnić rzeszom czasowiczów kulturalne spędzenie czasu, zorganizowało w ubiegłym sezonie letnim pierwsze „kluby-kawiarnie”, które cieszyły się dużą popularnością. Kluby takie założono w Ośrodkach Wypoczynkowych w Juracie, Zakopanem, Krynicy, Szczawnicy, Bierutowicach, Ciechocinku i Międzyzdrojach. Kluby-kawiarnie stawiają do dyspozycji gości pisma krajowe i zagraniczne, gry towarzyskie, radio, gramofon oraz prezentują duży asortyment własnej produkcji cukierniczej — lody, ciastka, torty itd. Przedsiębiorstwo wyposażyło zaplecza „klubów-kawiarni” w elektryczne maszyny do wyrobu lodów typu „Rapid” lub „Tatra”, ekspresy kawowe i szafy chłodnicze.

**Centralna garmazernia na Szcześliwicach.** Przedsiębiorstwo Wagonów Sypialnych i Restauracyjnych „Orbis” otworzyło we wrześniu br. centralną garmazernię w Szcześliwicach, która zaopatruje w półfabrykaty i gotowe wyroby wszystkie wagony restauracyjne odchodzące z Warszawy. Przy garmazerni mieści się osoba pracownia cukiernicza, wyposażona w sprzęt zmechanizowany, podobnie jak garmazernia. Uruchomiona garmazernia pozwoli na znaczne rozszerzenie asortymentu dań zimnych i gorących, na polepszenie ich jakości oraz pozwoli na lepszą kontrolę prawidłowego zużycia surowca. (wg)



**Wytyczne VII Plenum.** Pracownicy Zbiorowego Żywnienia ZSS Okręgu Wrocławskiego, kierownicy komórek żyw.

zbior. zakładów otwartych i stołówek zebrani w dniu 4 września 1952 r. na naradzie produkcyjnej we Wrocławiu, po szczegółowym przeanalizowaniu dotychczasowej pracy, w oparciu o wytyczne VII plenum KC PZPR, postanowili dla uczczenia rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej polepszyć swój styl pracy w służbie mas pracujących przez realizację następujących zobowiązań: 1) Dla podniesienia wykonania planu produkcji i zwiększenia obrotów na tym odcinku podnieść jakość i rozszerzyć asortyment produkowanych potraw. 2) Usprawnić obsługę i zwiększyć uprzejmość, podnieść czystość zakładu przez wprowadzenie współzawodnictwa pracowników sal konsumcyjnych o polepszenie wyników pracy i uzyskanie tytułu najlepszego zakładu i kelnera okręgu. 3) Poprawić pracę na odcinku obniżki kosztów przez ścisłą kontrolę zużycia surowców. 4) Rozszerzyć tucz trzody chlewniej, aby za przykładem PSS w Bielawie, która przyzygnowała z przydziałów mięsa, zapewnić sobie własną bazę zaopatrzenia w mięso i tłuszcz. 5) Zwiększyć rolę narad roboczych mobilizując tą drogą załogi do wykonania planu. 6) Mimo niewykonania planu za pierwsze półrocze wykonać plan zbiorowego żywienia na 1952 r. w skali okręgu na 10 dni przed terminem.

**Nagrodzeni pracownicy.** Z okazji Międzynarodowego Dnia Spółdzielczości, za sumienną i pełną oddania pracę zostało nagrodzonych szereg pracowników Działu Zbiorowego Żywnienia i Stołówek PSS we Wrocławiu. Premie pieniężne i dyplomy uznania otrzymali: Dyrek Anna — kier. stołówki przy Miejskim Przedsiębiorstwie Remontowo-Budowlanym, Krawczyk Gertruda — magazynier stołówki przy KW PZPR, Dymonik Kazimiera — kucharka stołówki przy Zjednoczeniu Robót Łądowo-Inżynierskich, Plewał Franciszka — pomoc kuchenna stołówki przy Woj. Szkole PZPR, Brylowski Teodor — kierownik sekcji rozliczeń Dz. Zb. Żyw. PSS. (jp)

**Nowa forma pracy.** Inicjatywa okręgu opolskiego ZSS — zorganizowania współzawodnictwa pracy w zakładach zbiorowego żywienia w ramach cyklu gospodarczego, obejmującego konkretne elementy pracy w przekroju każdego dnia, spowodowała podniesienie poziomu i jakości pracy zakładów prowadzonych przez spółdzielnie spóżywców tego okręgu. Doświadczenia okręgu opolskiego zostały przeniesione na teren innych okręgów i obecnie w całym pionie ZSS rozwinęto się masowe współzawodnictwo pod hasłem „90 dni przygotowania jakościowej pracy”.

Dzięki współzawodnictwu pracy w ramach cyklu gospodarczego konsumenci są szybciej i lepiej obsługiwani, mają większy wybór potraw i przekąsek, a ponadto podniósł się poziom higieny i czystości sal konsumcyjnych i zapleczy gospodarczych. Współzawodnictwo to zostało podjęte dla poparcia czynem programu Frontu Narodowego i na cześć XIX Zjazdu WKP(b).

**Prowizyjny system wynagradzania kelnerów zdaje egzamin.** Od dnia 1 września br. wprowadzony został w pionie ZSS prowizyjny system wynagradzania kelnerów. Jak wynika z meldunków terenu, system prowizyjnego wynagradzania (w zależności od indywidualnie uzyskanego przez kelnera obrotu lub przekroczenia normy obsługi w jadłodajni) zdaje dobrze egzamin, powodując w konsekwencji lepsze wykonanie planu produkcji i obrotu oraz wzrost wydajności pracy.

**Okręg gdański pierwszy.** Zakłady otwarte zbiorowego żywienia okręgu gdańskiego zajmują pierwsze miejsce w wykonaniu planu produkcji. W ogólnym obrocie zakładów tego okręgu za m-c sierpień obrót produkcją własną wyniósł 41,5% wobec 31,1% średnio w skali krajowej. Drugie miejsce zajęł okręg warszawski (37,4%), trzecie — okręg łódzki (37,2%), który przodował w I półroczu.

**Współzawodnictwo w likwidacji mank i obniżce kosztów.** Kierownik sekcji zbior. żyw. PSS-Rawicz — ob. Góryl wezwał wszystkie zakłady zbiorowego żywienia, prowadzo-

ne przez spółdzielnie spożywców okręgu poznańskiego do współzawodnictwa na odcinku całkowitego zlikwidowania mank niedozwolonych i obniżenia do minimum ubytków dopuszczalnych, a ob. Sobczak, kier. sekcji zbior. żyw. PSS-Jarocin wezwał do współzawodnictwa w zakresie obniżki kosztów własnych tak, aby do dnia 20 grudnia br. wykonany był roczny plan akumulacji.

Zobowiązania te zostały podjęte z okazji wyborów do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej, XIX Zjazdu WKP(b) oraz 35 rocznicy Rewolucji Październikowej.

Podobnie w całym pionie ZSS została podjęta mobilizacja w celu zupełnego zlikwidowania mank niedozwolonych. We wszystkich okręgach odbyły się we wrześniu rb. specjalne narady robocze kierownictwa spółdzielni i aktywu związkowego, zorganizowane wspólnie przez Zarząd ZSS i Zarząd Główny Zw. Zaw. Prac. Handlu, na których zagadnienie mank i środki walki z nimi zostało wszechstronnie przedyskutowane. Szereg pracowników spółdzielni wliczających się sumiennie, na przestrzeni dłuższego okresu czasu, z powierzonego im majątku społecznego, otrzymało nagrody pieniężne.

**Kurs kierowników działów.** W dniach od 24 listopada do 20 grudnia rb., w Ośrodku Szkolenia ZSS w Raciborzu odbył się kurs dla kierowników działów zbior. żyw. spółdzielni spożywców. Będzie to ostatni w roku bieżącym kurs, który zamknie tegoroczną akcję szkolenia w pionie ZSS.

**Spółdzielnia w Pyrzycach rozszerza tucz.** Zespół pracowniczy zbior. żyw. PSS w Pyrzycach, dla poparcia Programu Frontu Narodowego oraz na cześć XIX Zjazdu WKP(b) i 35 rocznicy Rewolucji Październikowej zobowiązał się do końca br. wykonać roczny plan tucz trzody w 220%, zwiększając ilość tuczonych trzody chlewnej z 25 do 55 sztuk, wzywając równocześnie wszystkie spółdzielnie spożywców do rozszerzenia tucz trzody chlewnej na odpadkach pokonsumcyjnych. (mm)

**Stołeczna narada.** We wrześniu odbyła się w Stołecznej Radzie Narodowej narada przedstawicieli wszystkich pionów żywienia zbiorowego oraz kierowników żywienia zbiorowego wydziałów handlu przy warszawskich DRN-ach. W naradzie uczestniczyli członkowie zespołu redakcyjnego ob. ob. inż. Kraśniewska i red. Kubski.

Pierwszy punkt narady dotyczył prenumeraty mies. „Żywnienie Zbiorowe”. W sprawie tej zabrał głos red. B. Kubski, podkreślając znaczenie pisma fachowego w podnoszeniu kwalifikacji i osiągnięć w pracy zawodowej w żywieniu zbiorowym. Następne punkty narady dotyczyły: zbiorów odpadków użytkowych z zakładów żywienia zbior. na terenie Warszawy, zaopatrzenia, czystości i stanu higienicznego zakładów, badań lekarskich pracowników gastronomicznych oraz spraw organizacyjnych. Wyniki narady podsumowała przewodnicząca Dz. Zbiorowego Żywienia przy Wydz. Handlu St. R. N. — ob. Ludwika Stasiak. (zk)

## Głosy prasy

Zadania żywienia zbiorowego po VII Plenum KC PZPR omówił Henryk Komitau w dwóch artykułach w „Gazecie Handlowej”. Autor stwierdza, że pod względem ilościowym plany żywienia zbiorowego zostały wykonane, jednak w dalszym ciągu wykazuje ono jeszcze wiele braków. Poziom produkcji i jakości obsługi pozostawia wiele do życzenia. Poważną trudność w pracy zakładów gastronomicznych stanowi brak właściwych kadr. Następne zagadnienie — to kwestia obsługi, prowizyjny system wynagradzania i szkolenie zawodowe. Na ten temat kreśli autor szereg bardzo aktualnych uwag, które płyną z doświadczeń dotychczasowych wysiłków organizacyjnych żywienia zbiorowego i mają na celu usprawnienie całego aparatu gastronomicznego, aby sprostać obowiązkom nałożonym przez wytyczne VII Plenum.

„Życie Lubelskie” w artykule „Wypowiadamy walkę niechlujstwu w zakładach żywienia zbiorowego” omawia zagadnienia poruszone na odprawie zorganizowanej z inicjatywy Wydziału Zdrowia PWRN w Lublinie przez woj. stację sanitarno - epidemiologiczną w sprawie podniesienia stanu sanitarnego zakładów. W dyskusji stwierdzono, że wiele zakładów mieści się w nieodpowiednich lokalach, np. stołówka przy WSK. Kuchnia nie nadaje się do gotowania, gdyż para napienia całą stołówkę. Nieporządki panują w barze „Tatarskim”. Podczas kontroli komisja wykryła na podwórzu, w skrzyniach przeznaczonych na kości i odpadki, kawałki mięsa, nad którymi unosiły się roje much. To samo zaobserwowano w magazynach, gdzie przechowuje się mięso i inne artykuły spożywcze. Śmietniki w podwórzach wielu zakładów wypełnione są po brzegi. Winę za to ponosi Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania.

„Życie Białostockie” pisze, że zakłady żywienia zbiorowego w Białymstoku nie tylko nie ulegają dalszej rozbudowie, lecz przeciwnie — zakłady już istniejące stają się coraz gorsze. Nie odczuwa się walki o podniesienie jakości potraw, tudzież o stałe podnoszenie kwalifikacji obsługi. Szablonowy jadłospis oraz wysoce nieuprzejma obsługa w żadnym wypadku nie stanowią zachęty do korzystania z usług zakładów gastronomicznych. Podobnie przedstawia się sprawa utrzymywania czystości w lokalach BZG.

Kieleckie „Słowo Ludu” w artykule „O czym mówią książki załahań w radomskich zakładach gastronomicznych” żali się na niechlujstwo i fatalną obsługę w „Europie”, „Zorzy” czy „Kongresowej”. „Słowo Powszechne” krytykuje wysokie ceny potraw jarskich w Warszawskich Zakładach Gastronomicznych i proponuje, aby je kalkulowano w ścisłym stosunku i zależności od cen warzyw w sklepach MHD czy WSS. „Dziennik Łódzki” narzeka na brak higieny i złą jakość potraw w barze „Rekord”. Stoły i półeczki pod ścianami są przeważnie zastawione brudnymi naczyniami, które personel zbyt rzadko uprząta. Łyżki, noże i widelce są mokre i zatłuszczone, tak, że biorąc je do ręki ma się wrażenie, że nie były myte. Podobnie jest z talerzami. Zimne zakąski w gablotce nie budzą apetytu. Ryby są nie pierwszej świeżości.

„Kurier Szczeciński” przytacza szczegóły przeglądu sanitarnego placówek żywienia zbiorowego w Słupsku i powiecie. Najgorzej pod względem higieny jest w kuchniach, a zwłaszcza w kuchni Kolejowych Zakładów Gastronomicznych w Słupsku i Ustce.

# Nowe książki

## Organizacja leczebnego pitania w Bolniczych Uczreżdeniach

(Organizacja odżywania dietetycznego w zakładach leczniczych)

prof. Marszak, Medgiz 1951, Moskwa.

Ciekawa ta książka zawiera zbiór cennego materiału, dotyczącego dietetycznego żywienia zbiorowego, zlokalizowanego w szpitalach i sanatoriach. Wiadomości w niej zawarte dopomogą niewątpliwie instytucjom opiekującym się chorymi (ZLP, szpitale, sanatoria, prewentoria) do sumiennego wypełniania swoich obowiązków.

Doskonałość funkcjonowania organizacji terapii dietetycznej w zakładzie leczniczym zależeć będzie w dużej mierze od umiejętnego doboru personelu. Drugim warunkiem będzie prawidłowa budowa pawilonów dla chorych, w których odżywanie dietetyczne winno być przeprowadzane grupowo, stosownie do rodzaju schorzenia pacjentów.

Odżywanie dietetyczne należy stosować nie tylko na oddziałach chorób wewnętrznych, lecz również na chirurgicznych, ginekologicznych i chorób nerwowych. Dostosowywać je należy przede wszystkim do głównego schorzenia pacjenta, a nie do towarzyszących mu schorzeń natury przypadkowej.

Podręcznik mówi dalej o tym, jak należy zabezpieczyć w racjach żywnościowych dostateczną ilość pełnowartościowego białka, wykorzystując w tym celu suchy hematogen oraz twaróg sojowy, jak dawkować witaminę C w postaci wywaru z głogu oraz witaminę B w postaci otrąb pszennych, jak przestrzegać, by wymienione artykuły znajdowały się stale w szpitalach. Książka mówi również o kontroli przez szpital produktów żywnościowych przesyłanych chorym z domów, wreszcie o stosowaniu żywienia dietetycznego przy leczeniu ambulatoryjnym oraz w okresie przezywania chorego w domu pod opieką rodziny.

W ZSRR opracowano zasady dietetycznego żywienia zbiorowego w ciągu całej doby, ze ściśle określonym stosunkiem jakościowo - ilościowym podawanych pokarmów. Regulamin odżywania chorych w zakładach zamkniętych obejmuje co najmniej czterokrotne podawanie posiłków, lub częstsze — jeśli leczenie tego wymaga.

Właściwe zorganizowanie żywienia dietetycznego w szpitalach w dużej mierze uzależnione jest od sprawnego zaopatrzenia magazynów w artykuły żywnościowe. Przede wszystkim trzeba dostarczyć chorym warzyw, owoców i produktów mlecznych. Zaopatrzenie może być w dużym stopniu ułatwione przez prowadzenie gospodarstw pomocniczych.

Omawiając systemy budownictwa szpitalnego autor zaleca specjalną budowę i organizację kuchni. Kuchnie powinny znajdować się w tym samym pawilonie, w którym znajdują się chory, gdyż transportowanie posiłków z odległych budynków wpływa ujemnie na wartość odżywczą potraw i na ich smak. Również ujemnie działa dłuższe przechowywanie gorących dań w dużych naczyniach, a następnie przekładanie ich w naczynia mniejsze. Wszelkie podgrzewanie jedzenia doprowadza do obniżenia w pokarmach zawartości witaminy C. Wynika z tego, że przewóz posiłków powinien odbywać się bezpośrednio windami z kuchni do jadalni, a posiłki natychmiast po dostarczeniu powinny być podawane chorym.

Podręcznik podzielony jest na sześć zasadniczych rozdziałów. Pierwszy z nich zawiera uwagi dotyczące podstawowych elementów organizacji odżywania dietetycznego. Drugi rozdział precyzuje już działy, wymieniając kliniczne problemy żywienia. Rozdział trzeci omawia zasady sanitarno-technologiczne żywienia dietetycznego, czwarty — sprawę kierownictwa żywienia dietetycznego i personelu, piąty — podstawowe zasady układania jadłospisów dla różnego rodzaju diet leczniczych (ogółem 28 jadłospisów), sposoby przygotowywania posiłków, wreszcie rozdział szósty podaje sposoby odżywania w ambulatoriach i klinikach. Załącznik do podręcznika zawiera następujące działy: a) urządzenie działu żywienia chorych przy systemie scentralizowanym, b) przy systemie zdecentralizowanym, c) normy odpadków przy kulinarnej przeróbce surowca, d) wartość odżywcza produktów spożywczych, e) stosowanie hematogenu i drożdży, f) wykorzystanie kości.

Reasumując — książka jest cennym elaboratem, wskazującym sposoby racjonalnego odżywania ludzi chorych.

Karol Orzechowski

## TREŚĆ NUMERU

Za przykładem ZSRR do słonecznego jutra	321
<b>EKONOMIKA ŻYWIENIA</b>	
<b>Cecylia Białasiewiczowa</b>	
Żywienie zbiorowe w Związku Radzieckim	322
<b>Benedykt Kubski</b>	
Metoda Korabielnikowej i Kowalowa w przemyśle gastronomicznym	324
<b>Inż. Teresa Jelowicka</b>	
Odpadki z warzyw a planowanie zaopatrzenia	326
<b>Józef Zieliński</b>	
Po dwóch latach pracy	327
<b>ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE</b>	
<b>Inż. mgr Cecylia Bitter</b>	
O stopniach inżynierskich dla pracowników żywienia zbiorowego	328
<b>Zygmund Broda</b>	
Z doświadczeń stołówek pracowniczych	329
<b>TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA</b>	
<b>Inż. Janusz Łoś</b>	
Prace I. P. Pawłowa a praktyka żywienia	331
<b>O. P. Mołczanowa</b>	
Rola witamin w żywieniu	332
<b>Mgr Zbigniew Ziolkowski</b>	
Zastosowanie drożdży pokarmowych w żywieniu zbiorowym	334
<b>Inż. Zofia Czerny</b>	
Potrawy półmieszne	335
<b>Dr Piotr Macewicz</b>	
Żywienie dietetyczne	337
<b>GŁOSY Z TERENU</b>	338
<b>NASZE RADY I DOŚWIADCZENIA</b>	345
<b>KILKU ZDANIACH</b>	348
<b>GŁOSY PRASY</b>	351
<b>NOWE KSIĄŻKI</b>	352

**WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE 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-443/52 dn. 8.X.52. Podpisano do druku 22.X.52. Druk ukończono dn. 25.X.52.

Nakład 4850. Ark. wyd. 6. Pap. druk. sat. kl. VII. A.60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze Dom Słowa Polskiego. Zam. 4382 3-B-26865