

Zywnienie ZBIOROWE

Nr 12

Warszawa, grudzień 1952 r.

Rok VII

WIELKIE DATY

Przed niewielu tygodniami byliśmy świadkami i uczestnikami wydarzeń o wielkiej, nieprzemijającej ważności. Dwa z tych wydarzeń posiadają ogólnoludzkie i ogólnoludzkie znaczenie. Są nimi genialna praca Józefa Stalina — „Ekonomiczne problemy socjalizmu w ZSRR“ i historyczny XIX Zjazd Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego. Trzecim doniosłym wydarzeniem, o którym będzie tu mowa — to wybory do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej.

Dlaczego mówimy i piszemy, że praca Józefa Stalina „Ekonomiczne problemy socjalizmu w ZSRR“ jest dziełem, którego ogłoszenie zainteresowało cały świat?

Związek Radziecki jest pierwszym na świecie państwem robotników i chłopów, państwem socjalistycznym i jego wspaniały rozwój ekonomiczny obserwowany jest przez cały świat: przez ludzi pracy z entuzjazmem, przez międzynarodowy kapitał z wściekłością. Istniejący w Związku Radzieckim ustroj socjalistyczny jest przejściową fazą do ustroju wyższego, ustroju komunistycznego. W ustroju komunistycznym siły wytwórcze i wydajność pracy całego społeczeństwa osiągną poziom, który zapewni pełną obfitość artykułów konsumcyjnych i umożliwi zrealizowanie komunistycznej zasady: od każdego według jego zdolności, każdemu według jego potrzeb. Głównym warunkiem przejścia do ustroju komunistycznego jest poziom rozwoju sił wytwórczych.

Otóż w swojej pracy Józef Stalin w genialnie prosty sposób tłumaczy wszelkie skomplikowane zjawiska towarzyszące i związane z rozwojem sił wytwórczych, zapowiadających ustrój komunistyczny. Wskazania i nauki zawarte w tym dziele dlatego przyjęte zostały przez ludzi pracy całego świata z takim entuzjazmem, że dzięki tym naukom utwierdziło się w nich przekonanie, iż rozwój ekonomii socjalizmu w ZSRR gwarantuje ludzkości osiągnięcie najwyższego stopnia rozwoju, jakim jest ustrój komunistyczny.

Mówiąc o pracy Józefa Stalina na XIX Zjeździe KPZR, G. M. Malenkov stwierdził w swoim referacie:

„Teoretyczne odkrycia towarzysza Stalina mają znaczenie historyczne na miarę światową, uzbrajają wszystkie narody w znajomość dróg rewolucyjnej przebudowy społeczeństwa i w nadzwyczaj bogate doświadczenie walki naszej partii o komunizm“.

XIX Zjazd Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego przyjęty został przez ludzi pracy całego świata jako wielkie, historyczne wydarzenie. Dokonane na tym Zjeździe podsumowanie olbrzymiego dorobku i planowane zamierzenia Partii napawały dumą nie tylko jej członków, ale wszystkich, którzy rozumieją, że KPZR jest głównym inicjatorem i motorem tych kolosalnych osiągnięć, które Związek Radziecki uczynił niezwykłą potęgą.

Kraje socjalizmu i demokracji liczą dziś 800 milionów ludzi. W krajach tych władzę pełni lud, któremu przewodzą partie komunistyczne i robotnicze. Doświadczenia Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego, jej ogromny dorobek na wszystkich odcinkach życia społecznego są gwarancją, że droga, na którą wkroczyły państwa demokracji ludowej jest jedyną słuszną drogą, prowadzącą do rozkwitu i szczęścia ich krajów.

Naród polski ze szczególnym zainteresowaniem i sympatią śledził przebieg historycznego Zjazdu. Znajdowaliśmy się wówczas w okresie kampanii wyborczej. Przykład spoistości i zwarłości narodu radzieckiego, które przebijały ze wszystkich przemówień i całej atmosfery Zjazdu — uczyły i dobitnie przekonywały nasz naród, że zespolenie się w szeregach Frontu Narodowego, zdecydowane wypowiedzenie się za programem tego Frontu — najbardziej zbliżają nas do wspaniałych wzorów radzieckiej jedności narodowej.

Wyniki wyborów do Sejmu, to nie tylko dowód pełnego, czynnego poparcia narodu dla programu wyborczego Frontu Narodowego. Front Narodowy powstał w ogniu walki o odbudowę gospodarczą, o rewolucyjną przebudowę naszego ustroju. Dlatego też, choć wybory jako akt prawny, są już poza nami, Front Narodowy trwa. Trwa, ponieważ trwa i toczy się walka o lepsze jutro Polski.

EKONOMIKA ŻYWIENIA

Walczymy o zmniejszanie ubytków

Zryw całej klasy robotniczej dla uczczenia XIX Zjazdu KPZR oraz wyborów do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej wykazał wielką mobilizację klasy robotniczej, wyrażającą się w zwiększeniu produkcji we wszystkich dziedzinach życia gospodarczego, a więc w przemyśle, rolnictwie, handlu — w tym również na odcinku żywienia zbiorowego. Zryw ten świadczy nie tylko o wielkim patriotyzmie całej klasy robotniczej, pracujących chłopów i pracującej inteligencji, lecz również o wysokim uświadomieniu politycznym całego narodu i zrozumieniu faktu, że dotychczasowe osiągnięcia gospodarcze, kulturalne i polityczne uzyskano przez wzmógłony wysiłek mas pracujących, a istniejące jeszcze trudności, braki i niedociągnięcia mogą być usunięte jedynie drogą stale wzrastającej produkcji przemysłowej i rolnej.

Jasnym jest, że sam wzrost produkcji i odpowiadające mu zwiększenie masy towarowej, wyprodukowanej nawet w najlepszym gatunku i asortymencie, nie będzie miało właściwego znaczenia, o ile nie będą zapewnione warunki gwarantujące doprowadzanie towaru do odbiorcy w ilości i w stanie, w jakim został on wypuszczony z miejsca produkcji. Obniżenie jakości towaru, zmniejszenie się jego ilości w wyniku nadmiernych, niesprawiedliwych ubytków przy przejściu ze sfery produkcji do sfery obrotu, to w dużym stopniu zniweczenie wysiłku klasy robotniczej, to akt demobilizujący i wrogi w stosunku do ludzi pracy to dywersja w stosunku do naszej ludowej ojczyzny.

Klasa robotnicza ma prawo domagać się, aby towar wyprodukowany jej wielkim wysiłkiem, nie był marnowany i rozkradany w czasie przejścia z miejsca produkcji do odbiorcy i aby w wyniku słusznego podziału dostał się w sieci handlowej do rąk towarzyszy pracy w takim stanie, w jakim wyszedł z fabryki. Zapewnić to można przez zabezpieczenie odpowiednich warunków dystrybucyjnych.

Pracownicy aparatu żywienia zbiorowego mają wyjątkowo poważne, odpowiedzialne i zaszczytne zadanie do spełnienia w walce o poprawę warunków bytowych klasy robotniczej. Biorą udział w tej walce przez właściwe uszlachetnienie surowca wchodzącego do zakładu żywienia zbiorowego i podanie go konsumentowi w postaci zdrowego, smacznego i taniego posiłku. To należyte wypełnienie zadań aparatu żywienia zbiorowego da możliwość zwolnienia kobiety od ciężkich i niewdzięcznych zajęć, związanych z prowadzeniem gospodarstwa domowego. Staną wtedy przed kobietą wielkie, podkreślone w naszej Konstytucji możliwości wydzwignięcia się, szczególnie na wsi i w małych miastach, z odwiecznego zacofania i włączenia się do twórczej pracy nad realizacją zadań Planu 6-letniego.

Wzrastające uświadomienie pracowników aparatu żywienia zbiorowego i ich głęboki patriotyzm, zmobilizowały ten aparat i pozwoliły na bardzo poważne osiągnięcia. Niemniej jednak istnieją również jeszcze poważne braki w naszej pracy, istnieją poważne powody zmuszające do stwierdzenia, że nie cały aparat żywienia zbiorowego rozumie, co oznacza w praktyce włączenie się do walki o realizację wielkich zadań. Pokutuje jeszcze formalny stosunek do wykonywanych zadań, brak zrozumienia dla bezspornego faktu, że celem aparatu żywienia zbiorowego jest w pierwszym rzędzie zapewnienie konsumentowi zdrowych, smacznych i tanich posiłków. Tymczasem istnieją jeszcze tacy kierownicy zakładów, nie kontrolowani przy tym i nie korygowani przez kolektywy, którzy uważają, że wykonanie planu wyłącznie na odcinku wartości obrotu z pominięciem jego istotnej treści, jest równoznaczne z wypełnieniem zadań, dla których aparat żywienia zbiorowego został powołany. Należy tu podkreślić, iż wykonywanie planów obrotu za każdą cenę, z pominięciem wszystkich istotnych elementów, charakteryzujących działalność przedsiębiorstwa, jest czysto formalne i dlatego nadrabianie obrotu sprzedażą towarów handlowych kosztem produkcji własnej jest błędne i szkodliwe. Skoro zaś uwzględnimy iż obrót jest wykonywany wskutek zwiększonego udziału wódki, to jasnym jest, że takie zakłady nie służą bynajmniej regeneracji sił klasy pracującej.

Pierwszym więc zadaniem, stojącym przed aparatem żywienia jest zwiększenie udziału produkcji własnej w obrocie i analizowanie istotnych potrzeb na odcinku żywienia, tak, aby z żywienia w zakładach gastronomicznych korzystać mogła jak największa rzesza pracujących ludzi.

Drugi ważny problem — to jakość żywienia. Należy tu stwierdzić, że jakość żywienia w zakładach gastronomicznych jest niezadowolająca. Istnieją poważne odchylenia od receptur od normatywów surowcowych, przez co obniża się wartość odżywcza posiłków. Ma również często miejsce nieprzestrzeganie właściwych warunków technologicznych i higienicznych przy sporządzaniu posiłków, skutkiem czego nie następuje pełnowartościowe uszlachetnienie surowca i konsument nie otrzymuje zdrowego i taniego posiłku. W szczególności należy zwrócić uwagę, że nie wszędzie surowiec jest otoczony właściwą opieką przez zapewnienie odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych, co przy masowym charakterze żywienia może spowodować przykre i ciężkie konsekwencje. Należy zawsze o tym pamiętać, że zakłady gastronomiczne są zakładami produkcyjnymi, w których powinien nastąpić proces uszlachetnienia surowca. To uszlachetnienie musi iść

w kierunku najlepszego wykorzystania surowca, przez redukcję ubytków do minimum, przez najlepsze wykorzystanie odpadków powstających przy obróbce wstępnej, a przydatnych do konsumpcji. Surowiec winien być wykorzystany do produkcji potraw w zależności od jego gatunku i klasy. Zużywanie surowca wyższego gatunku niezgodnie z jego przeznaczeniem jest marnotrawstwem. Przetwarzanie surowca winno wykluczyć obniżenie jego wartości odżywczej przy równoczesnym zapewnieniu zachowania i uzyskania najwyższych walorów smakowych oraz estetycznego wyglądu zewnętrznego. Istnieją, niestety, zakłady, które nie rozumieją, że ludzie chcą i mają prawo żądać sprzedaży w zakładzie gastronomicznym posiłków zdrowych, smacznych i pełnowartościowych. Właśnie w takich zakładach spotykamy się z dużym marnotrawieniem surowca.

Drugim więc zadaniem stojącym przed pracownikami aparatu żywienia, to dbałość o jakość produkcji, o wprowadzenie do posiłku surowca w ilości i jakości przewidzianej recepturą, przy równoczesnym zachowaniu odpowiednich warunków higienicznych i sanitarnych oraz takiej obróbki technologicznej, która zagwarantowałaby pełne walory smakowe i estetyczne wyprodukowanej potrawy.

Walka z ubytkami

Dalszym ważnym elementem w pracy aparatu żywienia to bezwzględna walka z ubytkami i mankami. Wiadomym jest, że w toku obróbki surowca spożywczego mogą powstawać ubytki. Powstają one wskutek parowania wody zawartej w surowcu, wskutek rozkruszu przy rozbiórce itp. Ubytki powstają również podczas składowania, przy czym są one uzależnione m. in. od warunków i czasokresu składowania. Normatywy ubytków podczas składowania zostały ustalone dla przeważającej ilości towarów spożywczych. Trudniejsza jednak sytuacja istnieje na odcinku określenia ubytków surowców podczas obróbki wstępnej i końcowej. Ubytki te są uzależnione w wysokim stopniu od rodzaju, gatunku i klasy surowca, a ponadto przy obróbce końcowej, przeważnie termicznej — od warunków, w jakich obróbka termiczna się odbywa oraz od stosowanej techniki.

Określenie ubytków powstających w czasie produkcji napotyka na poważne trudności, w pierwszym rzędzie z powodu braku standaryzowanego surowca, braku klasyfikacji i jednolitej nomenklatury. Dla przykładu podajemy, że ustalenie ubytku przy mięsie napotyka na trudności z powodu braku standaryzacji żywca i surowca oraz braku sprecyzowania pojęć i określeń dla części i elementów przy rozbiórce, jak również z braku ustaleń co do najbardziej celowego rozbioru tusz, półtuszy i ich elementów na cele żywienia zbiorowego,

Należy tu podkreślić, że właściwy rozbiór mięsa na elementy jednolite pod względem

anatomicznym zezwoli na stosowanie jednolitych procesów technologicznych w zależności od cech mięsa, co warunkuje kształtowanie się wydajności surowca mięsnego. Pod tym też kątem widzenia muszą być wybierane rodzaje i gatunki mięsa z przeznaczeniem na gotowanie, pieczenie, smażenie i duszenie.

Na podobne trudności napotykamy przy ustalaniu ubytków przy warzywach z powodu braku ostatecznej kwalifikacji i standaryzacji surowca, koniecznej dla masowej produkcji.

Decydujące również są warunki, w jakich odbywa się obróbka wstępna. Np. o wydajności warzyw decyduje sposób obierania. Przy obieraniu mechanicznym ubytki są dużo mniejsze.

Omówiliśmy grupę ubytków surowcowych, które mogą być zredukowane przez właściwe wykorzystanie surowca i przez odpowiednią technikę obróbki wstępnej i końcowej, przy czym trzeba określić, iż nie wszystkie ubytki są równoważne z powstawaniem odpadków niejadalnych, przeciwnie — istnieją odpadki, które dają się wykorzystać do innych potraw. Dotyczy to takich odpadków, jak kości, skrawki mięsa itd. Kości powinny być w pełni wykorzystane do produkcji zup, co pozwoli na wyeliminowanie względnie ograniczenie zużycia tłuszczu.

Istnieje ponadto drugi rodzaj ubytków, które nie mają żadnego usprawiedliwienia i są właściwie stratami dla gospodarki narodowej, gdyż powstają w wyniku nieuczciwego stosunku pracownika do własności socjalistycznej. Pogłębianiu tych strat sprzyja brak aktualnej ewidencji oraz stałej kontroli ze strony kierownictwa i czynnika społecznego zakładu. Straty takie powstawać mogą skutkiem psucia się towarów nieotoczonych właściwą opieką, mogą również powstawać w wyniku pospóltej kradzieży.

Straty powstałe skutkiem psucia się towarów lub surowców są dość poważną pozycją w zakładach gastronomicznych. Powodem ich mogą być: niewłaściwe przyjmowanie towarów do magazynu, nadmierne zakupy, nieproporcjonalne do produkcji, niewłaściwe warunki składowania. Dla zlikwidowania strat tego typu należy przetrzeć: 1) regularnego ilościowo-jakościowego przyjmowania towarów i surowców od dostawcy i nieprzyjmowania towaru nieodpowiadającego wymogom produkcji gastronomicznej, a w każdym razie nieprzyjmowania pod żadnym warunkiem towaru już zesputego w chwili dostawy, 2) przyjmowanie do zakładu towaru w takich ilościach, dla jakich istnieją optymalne możliwości składowania, wykluczające obniżenie się wartości towarów, 3) ustalenie takich cykli obrotowych dla poszczególnych towarów, które znajdują pełne uzasadnienie w lokalnych warunkach, decydujących o częstotliwości, ciągłości i rytmiczności dostaw, a w ścisłym powiązaniu z potrzebami, wynikającymi z wielkości produkcji i obrotu.

Odowiedzialność za ubytki

Kradzieży towarów sprzyja nieumiejętnie w niektórych zakładach odpowiedzialności za powierzony towar od chwili jego przyjęcia do zakładu aż do chwili jego wyjścia w formie sprzedaży dania oraz brak dostatecznej kontroli surowca na drodze jego przebiegu. Dla zlikwidowania tego należy w pierwszym rzędzie określić drogę przebiegu surowca w zakładzie i zlokalizować odpowiedzialność poszczególnych pracowników lub zespołów pracowniczych. Dotyczy to magazynów, rozbieralni mięsa, obieralni warzyw, przygotowalni półfabrykatów, garmażerni, kuchni i bufetu. We wszystkich tych punktach należy stworzyć ewidencję przychodzącego surowca, powstających ubytków i wychodzących ilości netto. Wartość tej ewidencji uzależniona jest od jej bieżącego prowadzenia i codziennej kontroli przez kierownictwo i czynnik społeczny zakładu.

W każdym punkcie i na każdej zmianie należy ustalić imiennie pracownika odpowiedzialnego za bieżące rozliczenie się. Na wszystkie różnice między wagą wejścia a wagą wyjścia winien być niezwłocznie sporządzony protokół, który najpóźniej w dniu następnym wymaga przeanalizowania przez kierownika zakładu i powzięcia decyzji, tzn. polecenia dokonania odpisów strat uzasadnionych, czy też obciążenia odpowiedzialnego za nie pracownika.

Przepisy do zapłaty winny być bezwarunkowo potrącane, a pracownik powodujący nieuzasadnione ubytki lub straty winien być ostrzeżony, iż trzykrotne powtórzenie się w jednym miesiącu obciążenia za straty spowoduje jego zwolnienie z pracy i wykluczenie zatrudnienia w innym zakładzie gastronomicznym. Jasnym jest, iż w przypadku nieprzestrzegania tej zasady w stosunku do winnych pracowników, całkowita odpowiedzialność obciąża kierownika zakładu.

Tylko sprężysta organizacja na tym odcinku oraz rygorystyczne podejście przyczyni się do likwidacji nieuzasadnionych strat i ubytków surowców.

Trzecim więc zadaniem, stojącym przed aparatem żywienia zbiorowego — należy uznać konieczność roztoczenia właściwej opieki nad wyposażeniem zakładu, a w pierwszym rzędzie nad nakryciem stołowym. Dla ochrony mienia socjalistycznego na tym odcinku należy również zlokalizować odpowiedzialność za naczynie stołowe i nakrycie na poszczególnych punktach jego przebiegu, wprowadzić jego ewidencję i codzienną kontrolę. Sporządzać w oparciu o normatywy ubytków określone przez MHW protokoły ubytków i przypisywać nadmierne straty do zapłaty odpowiedzialnym pracownikom.

Do tej samej kategorii spraw należą również bardzo poważne straty, powstałe w wyniku nadmiernych stłuczek nakryć stołowych, a więc spodków, talerzy, filiżanek, szklanek, kieliszków itd. oraz kradzieże widelców, łyżek i noży. Przyczyny powodujące te straty są wielorakie, przy czym powstają one również w kilku punktach, przede wszystkim w zmywalni naczyń i na sali konsumcyjnej. Straty powstałe w zmywalni są powodowane często brakiem odpo-

wiednich urządzeń, pomieszczeń, kredensów itp., lecz również powstają one z powodu nieostrożności i bezmyślności zmywaczek. Oczywiście i w tym wypadku sprzyja powstawaniu nadmiernych stłuczek brak ewidencji przychodzącego i wychodzącego naczynia ze zmywalni, co nie pozwala na ustalenie faktycznych ubytków. Z tego też powodu istnieje konieczność stworzenia tej ewidencji, tym bardziej, że weszło obecnie w życie zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego, określające dopuszczalną wysokość ubytków i strat w zależności od rodzajów naczynia, typu i kategorii zakładu oraz rotacji poszczególnych naczyń. Również w sali konsumcyjnej i bufecie powstają stłuczki i to w ilościach dość znacznych. Powodowane są one w pierwszym rzędzie nieostrożnością i niedbalszym stosunkiem pracowników do powierzonego mu dobra społecznego. I na tym odcinku brak właściwej ewidencji i kontroli nie sprzyja redukcji strat, a przyczynia się do demoralizacji pracownika, który często inkasuje od konsumenta należność za stłuczone naczynie, lecz nie odprowadza je do kasy.

Należy się spodziewać, że w związku ze wspomnianym zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego oraz po zaprowadzeniu ewidencji przebiegu naczynia, nastąpi pod tym względem poprawa.

Nie mniejszą plagą w zakładach gastronomicznych jest kradzież sztućców (łyżek, widelców, noży), gdyż i w tej dziedzinie nie została zlokalizowana odpowiedzialność oraz brak jest koniecznej ewidencji i kontroli. Nie ulega wątpliwości, że zdarzają się wypadki kradzieży ze strony nieuczciwych konsumentów, nie mniej jednak istniejące warunki w zakładach, a więc brak zlokalizowania odpowiedzialności, brak ewidencji i kontroli sprzyja rozkradaniu nakrycia również przez nieuczciwych pracowników zakładów gastronomicznych.

Za czwarte zadanie stojące przed aparatem żywienia zbiorowego — należy uznać konieczność roztoczenia właściwej opieki nad wyposażeniem zakładu, a w pierwszym rzędzie nad nakryciem stołowym. Dla ochrony mienia socjalistycznego na tym odcinku należy również zlokalizować odpowiedzialność za naczynie stołowe i nakrycie na poszczególnych punktach jego przebiegu, wprowadzić jego ewidencję i codzienną kontrolę. Sporządzać w oparciu o normatywy ubytków określone przez MHW protokoły ubytków i przypisywać nadmierne straty do zapłaty odpowiedzialnym pracownikom.

Równocześnie z wprowadzeniem potrąceń należy podjąć premiowanie pracowników odpowiedzialnych za całość nakrycia, którzy wykazują pełną dbałość o dobro społeczne.

HENRYK KOMITAU

Zorganizowana księgowość — stróżem własności socjalistycznej

Obok stałego i systematycznego rejestrowania zaszczości gospodarczych, księgowość bierze udział w budowie planu działalności przedsiębiorstwa, a następnie w jego realizacji i kontroli wykonania. Jak z tego wynika — organizacja księgowości bierze udział w polityce ekonomicznej przedsiębiorstwa. Należy stąd wyciągnąć wniosek taki, że nie można mówić o zabezpieczeniu własności socjalistycznej w oderwaniu od zagadnień tematycznych księgowości. Należy poza tym wyciągnąć wniosek z uchwał VII Plenum KC PZPR oraz Narady Ogólnopolskiej Aktywu Handlu Uspołecznionego, jaka odbyła się w lipcu r.b., że zorganizowana księgowość jest stróżem własności socjalistycznej.

Dyrektorzy przedsiębiorstw terenowych doceniając znaczenie zabezpieczenia własności socjalistycznej, nie zawsze doceniają rolę aparatu rachunkowego w przedsiębiorstwie. Przyczyna tych rozbieżności leży niewątpliwie w braku zrozumienia zadań, jakie spełnia lub winna spełniać komórka głównego księgowego.

Rola aparatu rachunkowości

Aby dokładniej uwydatnić rolę aparatu rachunkowości w realizacji założeń planu oraz spełnianiu funkcji stróża mienia socjalistycznego, omówimy kolejno najważniejsze tezy tego zagadnienia.

Stan zapisów księgowości. Bieżący stan zapisów księgowości ułatwia kontrolę stanu majątkowego, a przede wszystkim środków trwałych i przedmiotów nietrwałych. Poza tym ułatwia kontrolę nakładów inwestycyjnych, towarów, materiałów, surowców, inwentarza żywego i martwego w gospodarstwach hodowlanych oraz kontroluje konta operacji finansowych. Zapisy dokonywane z zaległością w czasie lub dokonywane niedbale, powodują brak kontroli, z czego wyciągamy wniosek — że brak bieżącego stanu zapisów księgowości godzi w zabezpieczenie własności socjalistycznej.

Dla przykładu stwierdzam, że stan zapisów księgowości w pionie CZPG wykazuje stałą poprawę i przedstawia się dziś jak następuje: księgowość bieżąca 50%, zaległości do 1 miesiąca 24,2%, do 2 miesięcy — 15%, do 3 miesięcy — 10,8%. Poprawę tę uzyskano dzięki mobilizacji zespołów pracowniczych i organizowaniu częstych porad roboczych. W wyniku tego głębsze zrozumienie zadań, mocniejszy fundament organizacyjny, unormowanie zagadnień zarządzeniami, przeprowadzona akcja szkoleniowa, współzawodnictwo, selekcja aparatu kierowniczego itp. Na obecnym etapie realizacji zadań zastosowano szereg akcji, które umożliwią księgowości przejście na pracę bieżącą, toteż zaległości w zapisach w końcu roku 1952 powinny w przedsiębiorstwach terenowych CZPG przejść do historii.

Stan rozliczeń zakładów. W aparacie żywienia zbiorowego rozliczenia prowadzone zgodnie z prawidłami systemu raportażowego pracy zakładów gastronomicznych ma kolosalne znaczenie. Stan rozliczeń decyduje o rachunkowości punktów inwentaryzacyjnych oraz osób majątkowo odpowiedzialnych za powierzone mienie. Stan rozliczeń obrazuje wyniki pracy jednostek administracyjnych w przedsiębiorstwie lub zakładzie. System raportów oparty jest na kontroli merytorycznej, formalnej i rachunkowej magazynów, działów produkcyjnych (kuchnie, garmazernie, rozbieralnie mięsa, wytwórnie ciast, lodów itp.), punktów sprzedaży, gospodarstw rolnych i hodowlanych, a poza tym rozlicza osoby związane z dyspozycjami finansowymi, jak np. kierowników zakładów i działów pomocniczych, bufetowych, szefów punktów produkcyjnych, konwojentów, pracowników sali, kasjerów lub magazynierów. Prawidłowo zorganizowany aparat rozliczeń zakładowych umożliwia szybkie wykrywanie ewentualnych nadużyć i utrudnia ich popełnianie. Nadużyciami takimi mogą być nieusprawiedliwione ubytki i manka magazynowe, produkcyjne, punktów sprzedaży oraz manka obciążające kelnerów i kasjerów. Stąd wypływa konsekwencja — brak bieżących i prawidłowo prowadzonych rozliczeń godzi bezpośrednio w mienie socjalistyczne.

I na tym odcinku CZPG posiada pewne osiągnięcia: o ile w roku 1950 zaległości rozliczeń zakładowych sięgały 8 miesięcy, to już na dzień 30. IX 52 wynosiły tylko 1,3 miesiąca. Wzmocnienie systemu rozliczania punktów i osób majątkowo odpowiedzialnych, oparte na instrukcji nr 21, opracowanego na podstawie zarządzeń MHW (nr 533, 534), umożliwiłi szybsze rozliczenie zaległych inwentaryzacji oraz osób odpowiedzialnych za pracę tych punktów inwentaryzowanych.

Zagadnienie kosztów. Ewidencja rachunkowa wydatków lub kosztów wykazuje sposób realizacji założeń planowanych kosztów rzeczowych lub osobowych za ustalony okres obrachunkowy. Nieuzasadnione odchylenia z racji przekroczeń planowanych cyfr można zaliczyć do marnotrawstwa zasobów. Marnotrawstwo środków pieniężnych jest wrogiem zabezpieczenia interesów własności socjalistycznej. Dobrze prowadzona księgowość ma duży wpływ na kształtowanie się wskaźnika kosztów, spełnia bowiem rolę stróża rozumnego wydatkowania środków, co z kolei może zezwolić na słuszne zaoszczędzenie zasobów gospodarczych.

W dziedzinie kosztów CZPG ma również pewne osiągnięcia: od 13,6% kosztów od obrotu w roku 1949 doszliśmy do 8%. Zarządzenia w sprawie zadań oszczędnościowych i mobilizacja aparatu kierowniczego jednostek terenowych powinny spowodować dalsze obniżenie

kosztów, zwłaszcza, że częściowe przekroczenia występują z powodu braku właściwego ustalenia rodzajowego tych kosztów. Osobowe koszty wykazują wybitną obniżkę dzięki zwiększeniu wydajności pracy, przeprowadzeniu akcji szkoleniowej oraz współzawodnictwu i premiowaniu.

Zagadnienie akumulacji. Aparat głównego księgowego ma duży wpływ na wypracowanie nadwyżek środków obrotowych. Akumulacja obrazuje rentowność przedsiębiorstwa i poszczególnych zakładów, a ponadto przedstawia realizację zobowiązań wobec budżetu macierzystego, planowych bądź ponadplanowych. Odprowadzanie nadwyżek środków obrotowych czy wypracowanego zysku do budżetu to przecież konsekwencja zabezpieczenia własności socjalistycznej.

W dziedzinie akumulacji CZPG ma również pewne zdobycze. Rok 1950 przyniósł poważne straty, zamykające bilans wskaźnikiem 6% od obrotu. Rok 1951 zamknięto zyskiem 4,1 $\frac{1}{2}$, została więc wypracowana nie tylko akumulacja planowa, ale i ponadplanowa, głównie dzięki oszczędnościom w dziedzinie kosztów własnych. Rok 1952 wypracuje przeciętnie 5% zysku wobec planowanych 3%, a więc i tu widzimy akumulację ponadplanową.

Dzięki mobilizacji jednostek organizacyjnych i plan obrotu jest przekroczony. Przedsiębiorstwa terenowe powinny zwrócić większą uwagę na równowagę środków obrotowych. Część jednostek nie korzysta z obrotów normatywnych i ponadnormatywnych, co w konsekwencji powoduje blokowanie wypracowanych nadwyżek w zapasach normatywnych lub ponadnormatywnych.

Sprawozdawczość. Bieżąca księgowość kształtuje aktualną sprawozdawczość finansowo-rachunkową. Liczby sprawozdawcze dają pełny materiał do sprecyzowania funkcji kontroli wykonania planu gospodarczo-finansowego. Sprawozdawczość pełna, wykonana na potrzebny termin a więc bieżąca, oparta na zapisach rachunkowych — to klucz do ustalania wytycznych w sztuce rządzenia przedsiębiorstwem. Zestawienia takich liczb zezwalają nie tylko aktywowi gospodarczemu przedsiębiorstwa zorientować się w wynikach pracy jednostki organizacyjnej, ale również całemu szeregowi zainteresowanych czynników, a m. in. bankowi finansującemu, radzie narodowej, jednostce nadrzędnej i odpowiednim resortom. Z racji spełniania roli materiału informującego o przebiegu pracy lub ustawieniu elementów majątkowych, sprawozdawczość jest konsekwencją zabezpieczenia mienia społecznego.

Sprawozdawczość w pionie CZPG nie zdała dotychczas egzaminu z racji istniejących zaległości w pracy księgowości. Wprawdzie bilanse zostały wykonane w całości, ale bilans zbiorczy wykonany z opóźnieniem nie daje lekarstwa mogącego uzdrowić niektóre odcinki pracy. Akcja pełnej mobilizacji całego aktywów oraz zdecydowana walka z wszelkimi zaległo-

ściami umożliwi przejście do pracy, opartej na terminowej zbiorczej sprawozdawczości. Likwidowanie zaległości ma swój wyraz w pełnym wykorzystaniu dobrodziejstw rejestrów. Od początku 1953 roku wszystkie przedsiębiorstwa terenowe, podległe CZPG, przejdą całkowicie na metodę rejestrów.

Jak uzdrowić księgowość przedsiębiorstw?

Do walki o likwidację zaległości w pracy komórek głównych księgowych należy wciągnąć całe zespoły pracownicze z dyrektorami przedsiębiorstw włącznie. Szereg dyrektorów zapomina dotychczas o istniejącej zasadzie jednoosobowej odpowiedzialności, wyraźnie sprecyzowanej zarządzeniem MHW nr 127. Aktyw pracowniczy winien odbyć naradę gospodarczą i rozpatrzyć, czy wszystko zostało uczynione dla zabezpieczenia wykonania zadań komórki księgowości. Przede wszystkim należy zbadać, czy zabezpieczono warunki pracy przy realizacji zadań, czy zbadano kadry pod kątem ich właściwego ustawienia na odpowiednim szczeblu przydatności i czy zabezpieczono zadania komórek szkoleniowych dla ustawienia potrzebnych fachowców. Dalej należy rozpatrzyć sprawę ustawienia głównego księgowego dla umożliwienia mu spełnienia zadań ujętych uchwałą Rady Ministrów z dnia 20. I 1950 r. Zbadać należy również rytmikę obiegu dokumentacji i wywiązywanie się z tych czynności służby operatywnej, tworzącej dokumentację rachunkową. Trzeba również zbadać stan rozliczeń oraz sprawę wprowadzenia w życie zarządzenia CZPG 102/1952 na temat odpowiedzialności aparatu kierowniczego. Trzeba zastanowić się, czy nadano życie komórce inwentaryzatorów oraz komórce jakości produkcji, czy dopilnowano wstępnego rozliczenia inwentaryzacji oraz osób zmieniających stanowiska związane z dyspozycjami pieniężnymi, czy wreszcie wydano zdecydowaną walkę ubytkom, mankom i niezdrowym superatom, nie dopuszczając do ich powstawania i likwidując istniejące dotychczas. Rozpatrzeniu musi ulec również sprawa wydania walki nadmiernym kosztom i opracowaniu zadań oszczędnościowych oraz oparciu pracy na bieżącej sprawozdawczości. Wreszcie aktyw pracowniczy powinien rozpatrzyć, czy wprowadzono w życie zarządzenie o zasadach odpowiedzialności osób oraz systemu rozliczeń, opartych na zarządzeniach MHW nr 533 i 534, jak również czy dostatecznie przeanalizowano konta finansowe dla zlikwidowania nadmiernych sald oraz ich uzgodnienia i spisania pozycji nieaktualnych (sald przedawnione i nieściągalne).

Na bazie tych zadań aktyw gospodarczy przedsiębiorstw terenowych winien opracować harmonogram wprowadzanych środków poprawy. Plan działalności musi konsekwentnie korzystać z zarządzenia MHW nr 494 (CZPG-220) w sprawie systemu premiowania pracowników lub zespołów pracowniczych za rozliczenia zakładów, terminową dokumentację, wstępne rozliczenia inwentaryzacyjne oraz bieżącą księgo-

wość i likwidację ubytków i mank. Linia uzdrowienia powinna przebiegać w oparciu o analizę ekonomiczną, potrzebną dla ustalania wytycznych w realizacji zadań planowych i zabezpieczenia własności socjalistycznej. Analiza ekonomiczna, ujęta zarządzeniem MHW nr 517 (CZPG-212) winna być stosowana niemal na co dzień, przy każdym posunięciu planowym, gdyż zadania mogą być osiągnięte dzięki systematycznej analizie bieżącej działalności.

W październiku rb. odbyła się w Łodzi ogólnopolska narada dyrektorów przedsiębiorstw

terenowych i wojewódzkich zarządów przemysłu gastronomicznego, na której podjęto postanowienia doprowadzenia księgowości do należącego porządku. W toku narady wyczuwało się pełne zrozumienie zadań stojących przed dyrekcją i aktywem przedsiębiorstw terenowych i można już teraz wyciągnąć wnioski, że zagadnienie zabezpieczenia własności socjalistycznej przez wszystkie jednostki organizacyjne będzie całkowicie respektowane.

EDWARD KONIECKO

Jeszcze o doświadczeniach roku bieżącego

W związku z artykułem ob. mgr Zawady pt. „Czego uczą doświadczenia roku bieżącego“, zamieszczonym w numerze październikowym „Żywienia Zbiorowego“, pragnąłbym dorzucić kilka uwag na podstawie doświadczeń w pionie żywienia zbiorowego ZSS.

W chwili obecnej pełną przeciwdziałanie wszystkim wymienionym przez mgr Zawadę czynnikom, oddziałującym negatywnie na realizację planów gospodarczych, nie zawsze leży w zakresie możliwości operatywnego planisty zbiorowego żywienia. Jeżeli chodzi np. o nie-realne ustawianie planów, to poza najczęściej występującymi wypadkami niedbalstwa, czy nieumiejętności ze strony planistów, należałoby podkreślić dwa momenty w dużej mierze od nich niezależne. Pierwszy z nich to sprawa urealniania wytycznych projektu planu przez wydziały handlu przy Prezydium WRN. Niektóre wydziały handlu korzystając z tego, że zagadnienie to nie zostało dotychczas całkowicie wyjaśnione w żadnej obowiązującej instrukcji, stoją twardo na stanowisku, że projekt planu poszczególnego pionu w żadnym wypadku nie może zejść poniżej wytycznych. Zasada ta słuszna i niezbędna dla wykonania nałożonych przez Narodowy Plan Gospodarczy zadań w przekroju całego województwa, nie powinna być w wyjątkowych wypadkach niewzruszalną w odniesieniu do poszczególnych pionów, nie powinna dążyć do utrzymania ustalonej wytycznymi niezminionej struktury między pionami wbrew zmienionym obiektywnym warunkom. Nie wolno nam zapominać o różnicy, jaka istnieje między odgórnie ustalonymi i w niezminionej formie schodzącymi w dół wytycznymi, a oddolnym projektem planu, budowanym w zasadzie na podstawie tych wytycznych.

Walczy z biurokracją

Projekt planu mobilizując do jak najpełniejszego wykonywania zadań gospodarczych, musi być w pełni realny i możliwy do urzeczywistnienia, musi opierać się na możliwie jak najaktualniejszych danych, dotyczących stanu sieci i możliwości rozwojowych i produkcyjnych zakładów. Dane te w związku z mającymi obecnie miejsce zasadniczymi zmianami organizacyjnymi i połączonym z tym przekazywaniem za-

kładów, mogą ulec znacznym zmianom w okresie między ustalaniem wytycznych, a opracowywaniem projektu planu. Wszelka mechaniczna, daleka od życia dążność do utrzymania zgodności liczbowej między projektem a wytycznymi, w wypadku gdy te ostatnie okazują się nieaktualne, jest maksymalizmem w planowaniu, a więc szkodnictwem gospodarczym nie mniejszym niż zaniżanie planów i równie demobilizująco wpływającym na ich wykonywanie. Rzecz jasna, że każdy wypadek ustawienia projektu poniżej obowiązujących wytycznych musi być poprzedzony szczegółową analizą ekonomiczną i dokładnie uzasadniony obiektywnymi przyczynami. Niektóre rady narodowe, zbyt rygorystycznie stojące na stanowisku niewzruszalności wytycznych, zapominają, że z reguły nie chodzi tu o zmniejszenie ustalonego przez NPG dla wszystkich central danego województwa planu, co jest rzeczą niedopuszczalną, lecz o proste, ponowne rozliczenie wytycznych między centralami, bez zmiany ich ogólnej sumy. Rozliczenie takie, uzasadnione obiektywnymi przyczynami (przekazywaniem zakładów), jakie zaszły już po ustaleniu wytycznych, a przed budowaniem projektu planu, powinno leżeć w kompetencjach PWRN, co niestety nie zostało dotychczas jasno w żadnej instrukcji ani zarządzeniu zaznaczone. Nie można przecież żądać od jakiegokolwiek pionu, aby budował plan np. dla 20 zakładów, tj. dla swego stanu posiadania z momentu ustalenia wytycznych, jeśli w międzyczasie na skutek zmian organizacyjnych przekazał do innego pionu 8 zakładów i zostało mu tylko 12, a nie ma ani potrzeby ani możliwości otwierania nowych. Żądania tego rodzaju zdarzają się jednak ze strony biurokratycznych czynników niektórych władz terenowych. Czynniki te zwykły przy tym zapominać, że plan uruchamiania sieci musi być szczegółowo uzgodniony w zakresie lokalizacji, kredytów i terminów otwarcia z wydziałem handlu PWRN i że w zasadzie nie wolno wstawić do planu ani jednego zakładu, którego możliwość uruchomienia oraz konieczność gospodarcza nie byłaby potwierdzona przez właściwą radę narodową. Łączy się to również ze sprawą rewindykacji lokali pogastronomicznych, gdzie często przedsiębiorstwa nie mają dostatecznego poparcia ze strony rad narodowych i to najczęściej w tych

właśnie wypadkach, gdy wytyczne dotyczące sieci znacznie przekraczają aktualny stan posiadania przedsiębiorstwa.

Konieczność rozwoju placówek analizy ekonomicznej

Sprawa niewłaściwego ustawiania wskaźnika sezonowego w poszczególnych miesiącach, jedna z głównych bolączek operatywnej pracy planistycznej, również w dużej mierze wymyka się z kompetencji planisty na szczeblu centralnego zarządu. Przy obecnie obowiązującym trybie planowania terenowego w żywieniu zbiorowym, rozbieżności miesięczne operatywnego planu kwartalnego przeprowadzane jest przez wydział handlu przy Prezydium WRN, zaś rola centrala ogranicza się jedynie do często mechanicznego sumowania nadsyłanych przez okręgi planów, zatwierdzonych przez WRN, a następnie do przedłożenia ministerstwu powstałego w ten sposób planu ogólnokrajowego. Wprawdzie, w zakresie rozbieżności miesięcznych planów kwartalnych WRN rzadko przejawiają własną inicjatywę i na ogół zatwierdzają bez zmian projekty przedłożone przez wojewódzkie ekspozytury pionów zbiorowego żywienia, lecz właśnie łatwość ta nasuwa czasami pewne niebezpieczeństwo, któremu centrala nie jest już w stanie zapobiec. Wobec ciągłego rozwoju komórek analizy ekonomicznej w radach narodowych, planista na szczeblu ekspozytury wojewódzkiej staje się w chwili obecnej najwyższą instancją w tej dziedzinie, której postanowień nikt już praktycznie nie koryguje. Daje to czasem pole dla rozmaitych sztuczek, mijających się wyraźnie z zasadami poprawnego planowania. Jedną z takich ulubionych „metod“ przy mocno mobilizującym, grożącym niewykonaniem planie kwartalnym, jest ustawianie sobie miesięcznych wskaźników sezonowości tak, aby całkowicie rezygnując z wykonania jednego miesiąca o bardzo wysoko zaplanowanym obrocie, zapewnić sobie znaczne przekroczenie planów w dwóch mie-

siącach pozostałych, a tym samym wysoką premię.

Przykład podany wskazuje, jak duże znaczenie posiada zagadnienie tworzenia i rozwoju komórek analizy ekonomicznej, szczególnie w radach narodowych. Od ich istnienia bowiem w dużym stopniu zależy właściwa współpraca przedsiębiorstw żywienia zbiorowego z radami narodowymi, będąca następnym postulatem, wysuniętym w artykule mgr Zawady. Dopiero na płaszczyźnie pełnego zrozumienia potrzeb przedsiębiorstw oraz czujnej kontroli ich działalności współpraca ta może w pełni się rozwiązać i dać pozytywne wyniki.

Apel do WRN

Trzeba przyznać, że na tym polu osiągnięto ostatnio w bardzo wielu województwach poważne sukcesy, szczególnie w dziedzinie poprawy zaopatrzenia. Dalszy rozwój tej współpracy zależy jest w głównej mierze od właściwej gospodarki materiałem ludzkim, od stałego pogłębiania jego wiadomości fachowych i wartości moralnych. Zdziałano już w tej dziedzinie sporo, lecz należy zrobić jeszcze więcej i do tego właśnie, w świetle uchwał VII Plenum, wzywa w końcowym akordzie swego artykułu mgr Zawada. O ile więc artykuł pt. „Czego uczą doświadczenia roku bieżącego“ jest apelem do zakładów, przedsiębiorstw i central o większą mobilizację do walki o wykonanie planów, to tych kilka słów niech będzie apelem do czynników nadrzędnych o dalszą pomoc w naszej walce. Pozostaje jeszcze bowiem wiele do zrobienia w zakresie stworzenia jasnego i jednoznacznego instruktora, rozgraniczenia kompetencji i zakresu działania poszczególnych komórek, usprawnienia organizacji dostawy centralnie wydawanych instrukcji i formularzy roboczych. Tego rodzaju pomoc ułatwi nam ogromnie wykonywanie zadań i umożliwi jeszcze szybsze osiągnięcie postawionego przed żywieniem zbiorowym celu — poprawy warunków bytu ludzi pracy.

JAN GALIK

Pomysły racjonalizatorskie

Samoczynna sączka. W przeciwieństwie do współzawodnictwa pracy, które w przemyśle gastronomicznym rozwija się dość żywo, ruch racjonalizatorski w przemyśle tym prawie nie istnieje. Nie organizuje się propagandy i nie wpływa mobilizująco na pracowników, a czasem nie dostrzega powstających wynalazków, pomysłów i usprawnień. Toteż zwykle albo służą one małej grupie pracowników w macierzystym zakładzie wynalazcy, albo też prędko idą w niepamięć. Biernością zaraziły się i niektóre organizacje partyjne i zawodowe, które zagubiły wśród nawału spraw i zagadnień ten tak ważny oręż walki o wykonanie zadań społeczno-gospodarczych naszego przemysłu.

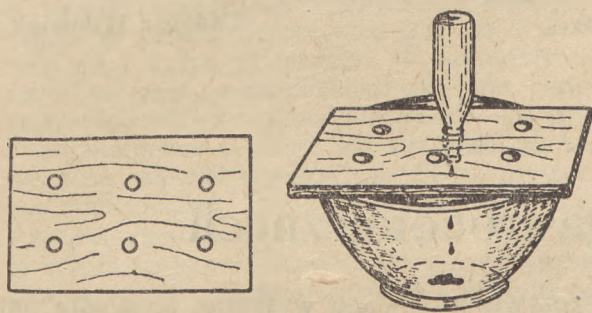


jącego na właściwe tory.

Usprawnienie ob. Kieresia, nazwane „samoczynną sączką“ polega na tym, że w otwory

A oto w jadłodajni „Zdrowie“ w Warszawie przy ul. Marszałkowskiej 81 kilka miesięcy temu kierownik produkcji ob. Stanisław Kieres dokonał bardzo cennego usprawnienia. Zetknięcie się wynalazcy z referentem współzawodnictwa dykcji WZG, skierowało dalsze losy pomysłu usprawnia-

wywiercone w desce, spoczywającej na dowolnym, większym naczyniu, wkłada się opróżnione butelki po oleju dnem do góry, dzięki czemu olej pozostały na ściankach butelki spływa do naczynia. Butelkę wkłada się w otwór w momencie, kiedy dalsze trzymanie jej w ręku pracownika przestaje być produktywnie, tj. w momencie kroplenia się wyciekającego oleju. Jak stwierdzono komisyjnie, przeciętnie po ok. 20 minutach sączenia, z półlitrowej butelki uzyskuje się 1 dkg oleju, co stanowi wartość 0,33 zł. W ciągu tygodnia ob. Kieres uzyskał dodatkową ilość oleju na sumę 45,54 zł, co zastosowane w skali miesięcznej we wszystkich zakładach dałoby kilkudziesięczne oszczędności. Można więc stwierdzić, że długotrwałe niedocenywanie usprawnienia przez kierownictwo zakładu i jego aktyw, spowodowało kilkudziesięczne straty tylko w pionie WZG.



Prosimy ob. Kieresia o kilka słów o jego pomysł racjonalizatorskim.

— W jakich warunkach powstało Wasze usprawnienie?

— Denerwowało mnie, że w odrzucanych butelkach zbiera się na dnie warstewka cennego oleju. W momencie, kiedy stwierdziłem, że dalsze trzymanie butelki w dłoni jest nieproduktywne, dokonałem usprawnienia.

— Jak się Wam teraz wydaje, czy to tak trudno być nowatorem produkcji? Przecież Wasz projekt jest w gruncie rzeczy bardzo prosty, co jest zresztą — obok niesłychanej taniości — jego dodatkową zaletą.

— W naszej branży jest bardzo dużo możliwości dokonywania prostych, a wartościowych ulepszeń. Twierdę, że każdy z kolegów, który ma zamiłowanie do swego zawodu, dla kogo jest rzeczą ważną ułatwienie pracy sobie i innym pracownikom oraz przysporzenie oszczędności krajowi — może łatwo nim zostać. Nasza władza ludowa wysoko przecież ceni nowatorstwo i nagradza za nie pieniądze. Apeluję do wszystkich kolegów kucharzy i szefów kuchni, aby wzięli do serca potrzebę doskonalenia naszej pracy i ulepszali ją, zastępując rutyniarstwo pracą twórczą. Sami pochodzimy przecież z mas pracujących i masom tym służymy, a więc sprawą naszego honoru powinno być jak najlepsze obsłużenie konsumenta. Widzę teraz, że popełniłem wielki błąd, nie zgłaszając tak długo mego usprawnienia.

— Jak w ogóle idzie praca? — rzucamy ostatnie pytanie.

— Jak to w sezonie. Zapasy na zimę zrobione. Mamy dużo śliw w kompotach, dużo grzybów solonych. Przydałyby się bardzo garnki gliniane i kamienne, ale jakoś w tym roku dystrybucja C. H. Ceramiki na tym odcinku nawala. Brak też i miejsca na przechowanie. W każdym razie jarosze mogą być spokojni, że w zimie będą mieli smaczne grzyby w śmietanie i dobre kompoty.

— Manka surowcowa? Ja ich nie mam. Trochę może na warzywach i ziemniakach, ale za to jest superata na tłuszczach, rzecz jasna przede wszystkim na oleju. Zwróćcie tam uwagę na to, że normatywy są trochę za teoretyczne. Moje pączki i faworki nie wchłaniają tyle tłuszczu, ile podają receptury. Stąd moje naturalne superaty.

Przy pożegnaniu zwróciłem uwagę nazymane przez ob. Kieresia narzędzie. Był to oprawny, złamany, oszlifowany nóż o specjalnym profilu. Okazało się, że służy do zdejmowania kapsli z butelek i wyjmowania korków. Jest to więc drugi, przypadkowo dostrzeżony, cichy i skromny, a przecież cenny wynalazek.

Jan Wesołowski

Żelatyna z łuski rybiej. Dyrekcja WZG-Północ zorganizowała na swoim terenie doszkalanie zawodowe dla kucharzy. W myśl wypowiedzi Ministra Hilarego Minca na VI Plenum KC PZPR co do właściwej i racjonalnej gospodarki odpadkami jadalnymi, postanowiono w produkcji zakładów wykorzystywać możliwie najwięcej wszelkie nadające się do tego odpadki. Między innymi przystąpiono do produkcji żelatyny z łuski rybiej. Pierwszą próbkę wyprodukował ob. Rapacki, kucharz z „Małego Cristalu“. Wyprodukowana przez niego żelatyna nie ustępuje pod żadnym względem żelatynie produkowanej chemicznie i znalazła szerokie zastosowanie w zakładach WZG. Restauracja „Bałtyk“ stwierdziła, że używając żelatyny własnej produkcji zaoszczędza miesięcznie od 100 do 150 zł. W sumie ogólnej — oszczędności naszych zakładów w tej dziedzinie, choć drobne — dają jednak pewien wkład w gospodarkę ogólnopolską. Byłoby bardzo pożądane, aby i zakłady innych pionów poszły śladem zakładów WZG-Północ i zamiast wyrzucać łuskę rybią, produkowały z niej żelatynę.

Zofia Bauman

Grylaż pomysłu ob. Gorzycy. Racjonalizatorstwo, które wielką falą ogarnęło niemal wszystkie dziedziny gospodarki narodowej, posiada również licznych zwolenników wśród pracowników Kolejowych Zakładów Gastronomicznych. Ludzie ci, przejęci szlachetnym dążeniem zmniejszenia kosztów produkcji oraz usprawnienia metod pracy, mogą poszczycić się dość poważnymi osiągnięciami. Efektowne wyniki osiągnął m. in. ob. Jerzy Gorzycy, kierownik ciastkarni w zakładzie wielooddziałowym KZG na stacji kolejowej Bydgoszcz Gł. Ob. Gorzycy doszedł mianowicie do wniosku w swej praktyce zawodowej, że masę grylażową, niezbędny artykuł każdej cukierni, można produkować we własnym zakresie. Swoją myśl

poddał szeregowi prób, z których okazało się, że zestawiona przez ob. Gorczycę receptura daje grylaż niczym nie ustępujący masie grylażowej dotychczas kupowanej po stosunkowo wysokiej cenie od wytwórców prywatnych. Grylaż wg receptury ob. Gorczycy posiada odpowiedni smak, połysk, zapach i barwę otrzymaną bez domieszek sztucznych barwników. Nadaje się pierwszorzędnie do dekoracji ciastek, tortów deserowych, tortów waflowych, bomb czekoladowych itp. Jego składniki, to artykuły powszechnie znane, a sposób produkcji niezwykle prosty.

Aby otrzymać 1 kg gotowego produktu bierzemy: 0,25 kg nasion soi, 0,25 kg tłuszczu roślinnego „Ceres“, 0,50 kg cukru pudru, 0,05 kg cukru waniliowego. Surową soję należy przypalić na ogniu do koloru lekko brązowego, pamiętając, że po zdjęciu z ognia nasiona same dojdą do koloru brązowego. Zbyt ciemno brązowy kolor daje w gotowym produkcie barwę

prawie czarną. Soję po przypaleniu miele się na młynku, dodaje cukier i tłuszcz, po czym przepuszcza się mieszanke przez walce, celem otrzymania masy. Po tych czynnościach odstawia się masę do chłodni do stężenia.

Jeżeli grylaż ma być stosowany do glazurowania, stężoną masę należy rozgrzać, dodając dla rozrzedzenia ciepłego „Ceresu“. Glazura otrzymuje wtedy gładką powierzchnię i odpowiedni połysk.

Koszt produkcji masy grylażowej wg pomysłu ob. Gorczycy nie przekracza 14 zł, podczas gdy grylaż dotychczas kupowany kosztuje ok. 50 zł za 1 kg.

Ob. Gorczyca, który już od marca br. produkuje grylaż własnego pomysłu, zachęca wszystkich cukierników do stosowania tej receptury i zapewnia jednocześnie o osiągnięciu jak najlepszych wyników.

Tadeusz Wdowiak

ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE

Organizacja szkół gastronomicznych

Celem i zadaniem nielicznych, przedwojennych szkół typu gastronomicznego było przysposobienie zawodowe, zmierzające do podniesienia poziomu indywidualnego gospodarstwa domowego, lub do zaspokojenia elitarnych potrzeb posiadaczy. Celem i zasadniczym zadaniem masowego szkolenia w nowym typie szkół gastronomicznych w ustroju socjalistycznym jest naukowa organizacja żywienia zbiorowego i zaspokojenie zasadniczych potrzeb żywienia najszerszych mas pracującego społeczeństwa. W miejsce więc dawnego typu szkół gospodarstwa domowego i szkół przysposobienia w gospodarstwie rodzinnym — uchwałą Prezydium Rządu z dnia 23 czerwca 1951 r. zostały powołane do życia technika i zasadnicze szkoły gastronomiczne, kształcące nowe, socjalistyczne kadry średniej inteligencji technicznej — technologów żywienia zbiorowego i kucharzy.

Nowe metody nauczania w nowym typie szkoły

Nowa szkoła gastronomiczna — warsztat przygotowania zawodowego — staje się kuźnicą wiedzy zawodowej i ośrodkiem wychowania nowego, socjalistycznego społeczeństwa, kształcenia nowych budowniczych gospodarki narodowej. Program nauczania przewiduje: przedmioty zawodowe, pomocnicze i przedmioty ogólnokształcące, dostosowane do specyfiki szkoły zasadniczej i technikum gastronomicznego. Ścisłe powiązanie zagadnień teoretycznych z życiem i warsztatem pracy, udostępnienie zdobyczy naukowych w dziedzinie żywienia zbiorowego, zbliżenie do konsumenta środków

spożywczych — oto wytyczne programu nauczania.

Praktyczne nauczanie w zakładach żywienia zbiorowego zostało uregulowane zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 17 czerwca br., wskazującym wyraźnie na należyte ustawienie ucznia w dziale produkcji zakładu i ekspedycji. Stosowana dotąd metoda praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy polegała na kierowaniu dwu lub kilkoosobowych grup uczennic do zakładu, gdzie faktycznie były one pozbawione opieki szkoły. Wskutek braku należytej kontroli wykonywały one aż nazbyt często czynności pomocnicze, zastępowały praktycznie personel pomocniczy, a więc sprzątaczkę, pomywaczki, obieraczki itp. bez żadnej niemal możliwości wykonywania właściwych prac produkcyjnych. Młodzież nie dopuszczana przez kierownictwo zakładu pracy do czynności produkcyjnych, była pozbawiona możliwości poznania całokształtu działalności zakładu, cyklu i poszczególnych procesów technologicznych produkcji. Metoda ta, dając szerokie pole do popisu dla kierowników zakładów produkcyjnych, lekceważących lub nie rozumiejących ciężącego na nich obowiązku kształcenia kadr, musiała ulec zasadniczej zmianie.

Zgodnie z cytowanym zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego, praca młodzieży szkolnej w wydziale produkcji winna być zorganizowana tak, aby grupa mająca zajęcia praktyczne mogła przejąć samodzielnie pracę produkcyjną zakładu pod kierunkiem odpowiedzialnego za produkcję nauczyciela zawodu. Uczennice otrzymują polecenie wykonania konkretnych czynności produkcyjnych, ponosząc

odpowiedzialność za ilość i jakość sporządzanych potraw i zużycie surowca, pozostawiając wykonanie czynności pomocniczych miejscowemu personelowi pomocniczemu zakładu pracy.

Nauczanie przedmiotów zawodowych i pomocniczych odbywa się w ścisłym powiązaniu z praktyczną nauką zawodu i stanowi podbudowę i przygotowanie do opanowania umiejętności zawodowych.

Programy nauczania

Program nauczania praktycznego zawodu przewiduje naukę zawodu we własnych warsztatach szkolnych, stołówkach pracowniczych i otwartych zakładach żywienia zbiorowego na podstawie umowy o praktyczną naukę zawodu, zawartej między szkołą a zakładem pracy. Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego idzie w parze z przepracowywaniem materiału nauczania w szkole. Bezpośredni kontakt z zakładem produkcyjnym wyrabia w uczennicy pełną świadomość odpowiedzialności za powierzony odcinek pracy, socjalistyczny styl pracy i socjalistyczny stosunek do własności społecznej i do człowieka pracy, umożliwia przekazanie doświadczeń przez przodowników pracy i racjonalizatorów. Uczeń w zakładzie pracy — to źródło racjonalizatorskich pomysłów usprawnienia pracy, to źródło wskazań i krytyki programu i metody nauczania w szkole.

Program nauczania dla technikum gastronomicznego przewiduje w ramach planu czteroletniej nauki na wydziale technologii żywienia zbiorowego zajęcia praktyczne, przedmioty zawodowe i pomocnicze oraz przedmioty ogólnokształcące. W ramach praktycznej nauki zawodu przewiduje się 6 godzin tygodniowo, przeznaczonych na sporządzanie posiłków. W skład przedmiotów zawodowych i pomocniczych wchodzi: technologia i zasady żywienia zbiorowego, towaroznawstwo branżowe, chemia z ćwiczeniami, nauka o człowieku i BHP, podstawy mikrobiologii, organizacja, ekonomika i planowanie żywienia zbiorowego, rachunkowość, kalkulacja i sprawozdawczość, kontrola techniczno - chemiczna zakładu, wyposażenie techniczne, budownictwo i sanitaria, gospodarka cieplna, elektrotechnika, rysunek techniczny i matematyka.

Program nauczania klasy trzeciej przewiduje cztery tygodnie, dla klasy zaś czwartej 21 tygodni praktyki w warsztacie produkcyjnym w ciągu roku szkolnego oraz dwa tygodnie praktyki nad opracowaniem sprawozdań z odbytej praktyki w zakładach żywienia zbiorowego. W drugim półroczu czwartej klasy punkt ciężkości zostaje przesunięty na zajęcia praktyczne, z całkowitym usunięciem przedmiotów teoretycznych, w celu bezpośredniego włączenia ucznia w cykl pracy produkcyjnej.

Egzaminy kwalifikacyjne

Zakończenie nauki teoretycznej i ćwiczeń praktycznych wieńczy egzamin kwalifikacyj-

ny, złożony przed Komisją Kwalifikacyjną, w skład której wchodzi m. in. przedstawiciele CZPG i warsztatów produkcyjnych. Uczennice kończące technikum gastronomiczne składają egzamin piśmienny i ustny z języka polskiego, matematyki, przedmiotów zawodowych oraz egzamin ustny z nauki o Polsce i świecie współczesnym. Uczennice zasadniczych szkół gastronomicznych składają zgodnie z regulaminem przed specjalnie w tym celu powołaną Komisją Kwalifikacyjną egzamin kwalifikacyjny, decydujący o dopuszczeniu do egzaminu końcowego. Egzamin kwalifikacyjny obejmuje egzamin z praktycznej nauki zawodu, przeprowadzony w warsztacie szkolnym lub w zakładzie żywienia zbiorowego w toku normalnej produkcji warsztatowej oraz egzamin piśmienny i ustny z przedmiotów zawodowych. Stwierdzenie Komisji Egzaminacyjnej, że uczennica jest odpowiednio przygotowana zawodowo i uzyskanie przez nią co najmniej dostatecznej oceny z praktyki zawodowej stanowią warunek dopuszczenia do końcowego egzaminu piśmiennego z języka polskiego i matematyki oraz egzaminu ustnego z technologii, nauki o Polsce i świecie współczesnym, języka polskiego i matematyki.

Zatrudnienie absolwentów

Otwarty problem przedstawia jeszcze w chwili obecnej sprawa zatrudnienia absolwentów techników i zasadniczych szkół gastronomicznych. Wprawdzie przemysł gastronomiczny wykazuje duże zapotrzebowanie na absolwentów techników, niemniej jednak zatrudnienie ich na odpowiednich stanowiskach w zakładach pracy pozostawia jeszcze dużo do życzenia. Kierowanie absolwentów na stanowiska, w wielu wypadkach nie odpowiadające kierunkowi przebytych studiów, winno ulec rewizji i uporządkowaniu.

Znacznie gorzej przedstawia się problem zatrudnienia absolwentów zasadniczych szkół gastronomicznych. W taryfikatorze przemysłu gastronomicznego nie ma grupy kwalifikowanych pracowników, do której można by zaliczyć tych absolwentów. Taryfikator CZPG przewiduje stanowiska kucharzy I, II i III oraz podkuchenne. Brak właściwego stanowiska w taryfikatorze dla absolwentów zasadniczych szkół gastronomicznych sprawia, że zakłady na skutek zdezorientowania nie zatrudniają absolwentów przy bezpośredniej produkcji, w obawie przed powierzeniem im odpowiedzialnych stanowisk w działach produkcyjnych. Praktykowane natomiast zatrudnienie absolwentów szkół gastronomicznych na stanowiskach podkuchennych jest zjawiskiem krzywdzącym młodzież i niezgodnym ze zdobytymi przez młodzież kwalifikacjami. Praktycznie bowiem do wykonywania czynności podkuchennych zakłady pracy przyjmują pracowników niekwalifikowanych, bez żadnego przygotowania zawodowego.

Zjawiskiem świadczącym o zdezorientowaniu kierownictwa zakładów produkcyjnych i nie-

docenianiu kadr dopływających z zasadniczych szkół gastronomicznych jest fakt zatrudniania ich w biurach wbrew przygotowaniu zawodowemu. Skutkiem tego absolwentki nie mając przygotowania do pracy biurowej, nie mogą podołać obowiązkowi i w niepokojąco dużym procencie szukają zatrudnienia poza przemysłem gastronomicznym, przekreślając plan szkolenia i zatrudnienia kadr.

Centralny Zarząd Szkolenia Zawodowego MHW wyraża pogląd, że w taryfikatorze CZPG należy zmienić nazwę „kucharza“ (gr. I, II, III) na „mistrza kucharskiego“, uprawnionego do samodzielnego prowadzenia działu produkcyjnego z uwzględnieniem stanowiska kucharza. Kucharz - absolwent zasadniczej szkoły gastronomicznej — jako stanowisko pośrednie mię-

dzy mistrzem kucharskim a podkuchenną, zatrudniony w dziale produkcyjnym przy mistrzu kucharskim, znajdzie jako młodociany kandydat na mistrza odpowiednie warunki pracy i możliwości odbycia określonej praktyki zawodowej, ugruntowania wiedzy teoretycznej, nabytej w szkole i zdobycia wymaganej sprawności, co pozwoli mu w przyszłości na zajęcie odpowiedniego, samodzielnego stanowiska mistrza kucharskiego.

Zracjonalizowanie zatrudnienia absolwentów zasadniczych szkół gastronomicznych pozwoli, zdaniem Centralnego Zarządu Szkolenia Zawodowego MHW, na zaspokojenie potrzeb zakładów produkcyjnych na odcinku kadr kwalifikowanych pracowników.

MARIA SZYMAŃSKA

Bufety zakładów otwartych

Bufety są to zorganizowane miejsca sprzedaży dań produkcji własnej oraz szerokiego asortymentu towarów handlowych. Bufety dzielimy na działające w pełnym zakresie, jako samodzielne jednostki handlowe i działające w zakresie ograniczonym, najczęściej jako część składowa zakładu innego typu. Ze względu na lokalizację i stałość pracy — bufety dzielimy na stałe i ruchome.

Bufety - samodzielne jednostki handlowe

Bufety działające w pełnym zakresie jako samodzielne jednostki handlowe, powinny mieć specjalne urządzenia, ułatwiające szybką pracę obsługi. Bufet bowiem w pojęciu konsumenta jest miejscem najszybszego, natychmiastowego zaopatrzenia się w żadaną potrawę lub towar handlowy do konsumpcji na miejscu. Bufet tego typu powinien prowadzić sprzedaż zakąsek gorących oraz szeroki asortyment zakąsek zimnych, przygotowanych do sprzedaży w porcjach ułożonych w gablotach.

Spis dań gorących, codziennie aktualnych, wyraźnie napisany, uwzględniający ceny, powinien być wywieszony w bufecie na widocznym miejscu. Ceny dań w bufecie nie mogą odstraszać swoją wysokością, czyli przy doborze dań do bufetu należy unikać takich, w skład których wchodzi zbyt drogie produkty. Asortyment dań gorących powinien obejmować co najmniej 4—6 potraw z tym, że każdą z potraw należy sporządzać z innego podstawowego surowca. Stwarza się wtedy różnorodność dań i możliwość zaspokojenia różnicowanych wymagań konsumenta. Np. danie mięsne — paprykacz cielęcy, danie półmieszne — gołąbki z mięsem i ryżem, danie z podrobów — flaki, danie rybne — ryba faszzerowana z kluskami. Poza tym jaja w sosie śmietanowym i makaron z sosem pomidorowym. Natomiast dania zimne (zakąski) powinny być produkowane w kilku zasadniczych grupach, czyli z tego samego zasadniczego surowca, w możliwie szerokim asortymencie, a więc np. zakąski śledziowe — śledź

w oliwie, śledź w majonezie, w śmietanie, marynowany, koreczki śledziowe, sałatka śledziowa itd; zakąski rybne: ryba w galarecie, faszzerowana w galarecie, po grecku, majoneziki z ryby, sałatki rybne itp; zakąski jarzynowe: jarzyny sezonowe, sałatki jarzynowe, jarzyny faszzerowane itp.

W bufetach powinien być codziennie podawany w filiżankach bulion lub barszcz czysty. Uzupełnieniem dań zakąskowych, zarówno gorących jak zimnych, powinien być chleb ciemny i białe pieczywo oraz masło. Pieczywo i masło należy wyczerpywać wcześniej i przechowywać chleb ułożony w pudle zamkniętym, stojącym na półce podbufetowej, masło w naczyniu z wodą oziębioną kawałkami lodu konsumcyjnego.

Dla uzupełnienia dań zimnych zakąskowych bufet powinien być wyposażony w sezonowe surówki najprostszego typu: ogórki kiszane, pomidory całe i w formie sałatki, chrzan tartym oraz zimne sosy. Różnego rodzaju marynaty z grzybów, ogórków i owoców powinny wypełniać listę dodatków do głównych dań zakąskowych.

Drugą część sprzedaży w bufecie powinny stanowić napoje produkcji własnej jak kruszonny, mazagrany, lemoniady półsurówkowe, surówki owocowe płynne z sezonowych owoców, wino i piwo grzane z przyprawami, ciastka i wyroby cukiernicze łącznie z lodami oraz wszelkie napoje dostarczane przez Przemysł Fermentacyjny i Monopol Państwowy.

Całość bufetu powinna składać się z trzech części: 1) pomieszczenia dla konsumentów, 2) bufetu, czyli miejsca sprzedaży, 3) zaplecza produkcyjnego.

Pomieszczenie dla konsumentów powinno być tak rozplanowane, aby konsument miał łatwy dostęp do obsługi bufetu oraz mógł wygodnie skosztować otrzymaną potrawę. Najlepszym urządzeniem bufetu są stoły-półki umieszczone wzdłuż ścian, a jeśli warunki lokalowe na to po-

zwolą również i na środku pomieszczenia. Wszystkie stoły do konsumpcji powinny mieć półki pod spodem, dla ułożenia kapeluszy, te-czek itp. przez konsumentów.

Miejsce sprzedaży czyli sam bufet powinien składać się z lady bufetu, przedzielonego na część ogrzewaną i część chłodzoną oraz z półek ustawionych za bufetem. Uzupełnieniem bufetu powinna być mała zmywalnia szkła. Talerzyki i inne naczynia po konsumpcji należy zmywać w osobnej zmywalni. Łączenie szkła z resztą naczyń przy zmywaniu wpływa na zwiększenie ilości stłuczek szklanych. Część ogrzewana bufetu powinna składać się z barmu o co najmniej sześciu kamionkach oraz miejsca na ogrzewanie naczyń przeznaczonych do obsługi konsumenta. Ekspres powinien dzielić część ogrzewaną od części chłodzonej. Wszystkie zakąski i potrawy chłodzone powinny być umieszczone w gablotach chłodzonych, odizolowanych od dopływu ciepłego powietrza oraz bezwzględnie zamykanych, aby nie dostawały się muchy do środka. Półki bufetowe powinny być miejscem wystawy napojów alkoholowych wysokoprocentowych i win oraz towarów handlowych — czekolady i wyrobów słodkich w opakowaniach.

Zaplecze produkcyjne. Wielkość zaplecza uzależniona jest od tego, czy bufet oparty jest na produkcji zakąsek gorących i zimnych wykonywanych na miejscu, czy też produkcja ta jest dowożona z zakładów pomocniczych, a na miejscu tylko uzupełniana.

W zasadzie wszystkie potrawy powinny być dowieszone do bufetu z centralnych zakładów pomocniczych, co wpływa bardzo na obniżenie kosztów produkcji. Jeśli cała produkcja byłaby wytwarzana na miejscu, bufet taki częściowo upodobniłby się do baru.

Zaplecze powinno składać się z magazynu, magazynu-chłodni z przedsionkiem, malej przygotowalni oraz zmywalni. Wszystkie te pomieszczenia powinny być w sposób dogodny połączone z bufetem. Zmywalnia powinna mieć łatwy dostęp z sali.

Bufety innych typów

Bufety ruchome — okolicznościowe, mogą, a najczęściej i muszą pracować w warunkach prymitywniejszych. Zawsze jednak powinny być tak zorganizowane, aby zapewnić szybkość i sprawną obsługę konsumenta, gwarantującą pełną higienę konsumpcji. Pod względem obsługi bufetów dzielimy je na: 1) półsamoobsługowe, gdzie konsument sam zabiera dla siebie potrawę z bufetu, a po zjedzeniu zostawia naczynia, zabierane następnie przez obsługę, 2) samoobsługowe, gdzie konsument po zjedzeniu potrawy odnosi brudne naczynia do okienka zmywalni.

W barach tego typu należy jak najbardziej posługiwać się naczyniami (kubeczkami) pergaminowymi, których koszt należy dodać do ceny potrawy. Pozycję tę należy wyraźnie wyodrębnić w cenniku. Naczynia pergaminowe powinny specjalnie być stosowane w bufetach ruchomych, dla uniknięcia mycia naczyń w nieodpowiednich warunkach. Należy pamiętać o ustawieniu koszy, aby konsument mógł w nie wrzucić kubeczek po zjedzeniu potrawy.

Dla bufetów zorganizowanych w ramach innych typów zakładów marża na potrawy jest taka sama, jaka przysługuje danemu zakładowi. Bufety organizowane w czasie imprez, choćby były uruchomione przez zakłady o określonej kategorii i marży — obowiązują marża następująca: dla potraw i zakąsek 55%, dla wód gazowanych, mineralnych i piwa 10%, dla win i wódek 40%.

Dla bufetów pracujących samodzielnie poza miejscami rozrywkowymi, choćby były urządzane jako filie zakładów o określonej kategorii, obowiązują niższe marże: dla potraw i zakąsek 35%, dla wód gazowanych i mineralnych oraz piwa 10%, dla win i wódek 30%. Biorąc pod uwagę niższą marżę dla bufetów należy pracę ich tak zorganizować, aby koszty własne były jak najniższe, co w dużej mierze można osiągnąć przez oparcie pracy produkcyjnej na centralnych zakładach pomocniczych.

STEFANIA PODEDWORNA

TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA

Składniki mineralne

Składniki mineralne, tak jak i inne składniki wchodzące w skład naszego ciała, stale są zużywane przez organizm. Rozmiary tego zużycia zależą od szeregu przyczyn, na przykład od rodzaju czynności, warunków pracy, stanu zdrowia organizmu itp.

Jeżeli pożywienie człowieka jest różnorodne, to zawiera ono w dostatecznej ilości wszystkie sole mineralne. Znaczenie wielu soli mineralnych i ich dobowe zapotrzebowanie dla człowieka jeszcze niezupełnie są znane. W stosunku jednak do niektórych przeprowadzono już wiele doświadczeń na zwierzętach i ludziach.

Wszystkim wiadomo, że sole wapnia i fosforu są głównymi składowymi częściami systemu kostnego; fosfor poza tym wchodzi w skład tkanek nerwowych i innych. Obecnie wiemy, że sole wapnia i magnezu mają duże znaczenie dla prawidłowej pracy mięśnia sercowego i w ogóle całego systemu mięśniowego. Żelazo wchodzi w skład czerwonego barwnika krwi i pomaga w dostarczeniu tlenu do tkanek.

Miedź ma olbrzymie znaczenie przy procesach powstawania krwi itp. Duże znaczenie dla organizmu ma również zwykła sól kuchenna, którą wiele osób uważa jedynie za doprawę

smakową. W rzeczywistości jednak, zarówno przy niedoborze, jak i przy nadmiarze soli w pożywieniu mogą nastąpić w organizmie poważne zaburzenia. Doświadczenia naukowe wykazały, że jeżeli organizm w okresie dłuższego czasu nie otrzymuje soli kuchennej, to brak ten wywołuje poważne, chorobliwe zjawiska, jak: zawroty głowy, omdlenia, rozstrój działalności serca itp. Ale i nadmiar soli wpływa na stan naczyń krwionośnych, pracę nerek i innych organów.

Wykorzystywanie przez organizm składników mineralnych oraz ich wchłanianie przez ścianki jelit, zależy w znacznej mierze od produktów, z których zostały wyprowadzone. Tak na przykład wiadomo, że w razowo - pszennym chlebie, a także w niektórych rodzajach zieleniny — w szpinaku, sałacie, szczawiu, jest wiele wapnia, ale wapń tam zawarty znajduje się w takich chemicznych połączeniach, które źle rozpuszczają się w sokach trawiennych i źle są wchłaniane.

Lepszymi źródłami wapnia jest mleko i produkty mleczne — serwatka, ser. Fosfor dostaje się do organizmu z produktami pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, przy tym związki fosforowe, otrzymywane z produktami zwierzęcego pochodzenia jak wątroba, mózg, mięso, tkankowe, jaja, ser — są znacznie lepiej przyswajalne i wykazują korzystne działanie na system nerwowy, szczególnie w okresach wyczerpanej pracy umysłowej.

Magnez jest bardzo ważny dla organizmu. Wykazuje on wpływ na pracę serca oraz na stan systemu kostnego. Do dobrych źródeł magnezu zaliczamy pszenki chleb, kasze, otręby. Jeżeli chleba razowego albo pszennego z grubego przemiału spożywa się mało, a zjada się głównie wyższe gatunki pieczywa pszennego, to jak wykazały doświadczenia przeprowadzone na ludziach, ilość magnezu w organizmie zmniejsza się. Przy obfitym spożywaniu takich produktów jak razowy chleb, kasze — ale przy niedostatecznej ilości mleka i produktów mlecznych — organizm traci wapń, co może wywołać zaburzenia w stanie systemu kostnego.

Równoległe ze znaczeniem dla organizmu soli kuchennej trzeba wskazać i na rolę potasu, który pomaga do regulowania zawartości wody w tkankach, co jest specjalnie ważne przy chorobach serca, podwyższeniu ciśnienia krwi i od-

wodnieniu organizmu przez nerki, szczególnie przy zaburzeniach systemu krwionośnego.

Źródłem soli potasowych są różne jarzyny, np. kapusta, ziemniaki. Sole sodu znajdują się w produktach pochodzenia zwierzęcego, a także wchodzą w różnych ilościach, w zależności od stopnia nasolenia produktów, w postaci soli kuchennej. Za średnią normę soli kuchennej, na podstawie licznych doświadczeń, przeprowadzonych na ludziach, należy przyjąć 15 g na dobę, włączając sól (chlorek sodowy), który znajduje się w produktach żywnościowych. Taką ilość soli w zupełności pokrywa zapotrzebowanie organizmu w klimacie umiarkowanym. W klimacie gorącym, a także podczas letnich upałów, ilość soli niezbędna dla organizmu może dochodzić do 20 g, w związku ze zwiększonym wydzielaniem potu.

Jeśli chodzi o inne mineralne składniki, to znaczenie ich dla organizmu jeszcze nie jest dokładnie znane, szczególnie dobowe zapotrzebowanie.

Jeżeli chodzi o żelazo, niezbędne dla prawidłowego dostarczania tkankom tlenu, to większość badaczy poleca jako dobową normę 15 mg. Ta ilość pokrywa się z nadmiarem przy zwykłym mieszanym pożywieniu. Do produktów bogatych w żelazo zaliczamy wołowinę, żółtka jaj, chleb razowy, chleb z grubego pszennego przemiału, wątrobę, nerki i inne.

Miedź jest niezbędnym elementem przy tworzeniu się krwi, ale jeszcze nie ma dokładnych danych o ilościach, które można by uznać, jako normę. Z analiz chemicznych wiadomo, że miedź jest zwykłą, składową częścią większości produktów żywnościowych.

Stwierdzono, że jod jest niezbędny do wytwarzania hormonu tarczycy zwanego tyroksyną i że przy braku jodu w pożywieniu i w wodzie do picia rozwija się ciężka choroba — wole. Wole powstaje w okolicach, gdzie gleba, a co za tym idzie — rośliny i woda są pozbawione jodu. Obecnie dla zapobieżenia tej chorobie, do zwykłej kuchennej soli dodaje się określoną ilość jodu i taką solą zaopatruje się ludność okolic ubogich w jod.

O. P. MOŁCZANOWA

(Na podstawie pracy „Osnowy racjonalnego pitania“ spolszczyła Maria Wiąckowa).

Wszyscy znają przepaść, jaka istniała w warunkach kapitalizmu między pracownikami fizycznymi przedsiębiorstw a personelem kierowniczym. Wiadomo, że na gruncie tej przepaści rozwijał się wrogi stosunek robotników do dyrektora, do inżyniera i do innych przedstawicieli personelu technicznego, jako do ich wrogów. Jest rzeczą zrozumiałą, że wraz z likwidacją kapitalizmu i systemu wyzysku musiało również zniknąć przeciwieństwo interesów między pracą fizyczną a umysłową. Istotnie znikło ono w naszym współczesnym ustroju socjalistycznym. Obecnie pracownicy fizyczni i personel kierowniczy nie są wrogami, lecz towarzyszami, przyjaciółmi, członkami jednolitego zespołu wytwórczego, głęboko zainteresowanymi w sukcesach produkcji i w jej ulepszeniu. Z dawnej wrogości między nimi nie pozostało ani śladu.

Mleko w proszku i jego zastosowanie

Mleko w proszku jest produktem silnie skondensowanym i zawiera zaledwie kilka procent wody. Proszek mleczny był od dawna używany w dużych ilościach przez przemysł cukierniczo - czekoladowy, w ostatnich zaś latach dzięki podniesieniu smaku, zapachu i rozpuszczalności odgrywać zaczyna dużą rolę w bezpośrednim odżywianiu ludności, jako pełnowartościowa forma mleka utrwalonego w okresie jego dużej podaży.

Najlepsze wyniki na odcinku podniesienia jakości proszku mlecznego osiągnął Związek Radziecki.

Istnieją trzy metody otrzymywania mleka sproszkowanego: 1) metoda walcowa lub filmowa, polegająca na wysuszeniu mleka na ogrzanych walcach, 2) metoda rozpyłowa lub rozpryskowa, która polega na rozpyleniu mleka w strumieniu ciepłego powietrza, 3) metoda rozpyłowo - walcowa, łącząca oba wyżej podane sposoby wysuszenia mleka, dająca produkt o wysokich zaletach.

Skład chemiczny mleka w proszku ulega wahanom zależnie od metody otrzymywania, co ilustruje następujące zestawienie (w %):

	mleko pełne, otrzymane metodą walcową	mleko pełne, otrzymane metodą rozpyłową
woda	3,6	2,0
tłuszcz	27,5	26,0
białka białkowe	26,7	27,0
cukier mleczny	35,2	39,0
sole mineralne	6,0	6,0

Proszek mleczny otrzymywany na aparatach walcowych posiada budowę łuskową i słabszą rozpuszczalność niż proszek otrzymywany metodą rozpyłową o budowie kulkowej.

Mleko w proszku jest bardzo ważnym produktem odżywczym. Jest doskonałym źródłem wysokowartościowego białka i wapnia, co ilustruje poniższa tablica. W 100 g mleka sproszkowanego znajduje się:

	mleko w proszku pełne	mleko w proszku odtłuszczone
kalorie	485	341
białko (g)	25,6	35,8
tłuszcz (g)	26,7	0,7
wapń (mg)	895,0	1.225,0
żelazo (mg)	0,8	1,0
wit. A (j.mn.)	1.070,0	30,0
wit. B ₁ (μg)	300,0	390,0
wit. C (mg)	7,0	7,0

Jedną z ważniejszych zalet mleka w proszku jest duża jego trwałość przy zachowaniu odpowiednich warunków przechowania. Pomieszczenia, w których przechowuje się mleko powinny być suche i przewiewne.

Przy szybkim obrocie handlowym mleko odtłuszczone jest pakowane zwykle w wielowarstwowe torby papierowe o zawartości ok. 50 kg i 25 kg oraz małe torebki papierowe z wkładką pergaminową, wagi 1/2 kg. Mleko pełnotłuste natomiast pakuje się do puszek metalowych, hermetycznie zamykanych, aby nie narażać mleka na zetknięcie z powietrzem, na skutek którego tłuszcz zawarty w mleku może ulec zjełczeniu. Mleko w proszku przy niewielkiej wilgotności własnej trudno ulega procesom

mikrobiologicznym, ale przy nabraniu tej wilgotności z powietrza (przy nieszczelnym zamknięciu) szybko się psuje, co odbija się przede wszystkim na jego zapachu, smaku i zmniejszonej rozpuszczalności.

Zdolność rozpuszczania się mleka zależy od stanu mleka zużytego do produkcji, od czasu przechowywania i od warunków przechowywania. Mleko w proszku wyprodukowane z mleka lekko skwaśniałego, przechowywane w pomieszczeniu wilgotnym, lub o zbyt wysokiej temperaturze, wykaże duże zmiany w stopniu rozpuszczalności. Przy użyciu nadpsutego proszku do napoi gorących, na dnie naczynia pozostanie nierozpuszczony osad.

Potrawy z mleka sproszkowanego

Aby użyć sproszkowanego mleka, należy doprowadzić je do stanu płynnego przez rozpuszczenie w wodzie. Mleko w proszku otrzymywane metodą rozpryskową dobrze rozpuszcza się w wodzie zimnej, natomiast do upłynnienia mleka otrzymywanego metodą walcową należy użyć wody cieplej. Istnieją dwa sposoby upłynnienia mleka w proszku: przez wsypanie proszku do przegotowanej wody i ubijanie, aż do otrzymania gładkiego płynu oraz przez wsypanie (przy mniejszych ilościach) mleka w proszku do wody, do naczynia ze szczelną pokrywą i ubijanie przez potrząsanie naczyniem. Mleko upłynnione przez rozpuszczenie w wodzie nieprzetworzonej, powinno być przed użyciem zagotowane.

Z upłynnionego proszku możemy sporządzać napoje mleczne, a więc kawę, kakao, a nawet mleko zsiadłe (po dodaniu łyżeczki mleka już zsiadłego lub śmietany). Proszek mleczny służy jako dodatek do sosów, do zaprawiania zup, puree ziemniaczanego itp. Do potraw dodaje się najczęściej mleko w proszku odtłuszczone, zachowując proporcję: 1 część objętościowa proszku na 4 części wody. Jeśli mleka w proszku używamy do potraw, w skład których wchodzi inne składniki suche, to wówczas należy proszek wymieszać z nimi, a potem dodać wodę w ilości odpowiadającej ilości mleka podanej w przepisie. Metoda ta ma zastosowanie przy wypieku bułek drożdżowych, ciast i ciastek. Poza tym możemy używać mleka w proszku do gotowania kasz (kasze na mleku) z tym, że kasze drobnoziarniste jak manna, mieszamy z proszkiem i wsypujemy na gorącą wodę, a do kasz gruboziarnistych stosujemy mleko upłynnione. Dobre wyniki daje zastosowanie mleka w proszku do produkcji lodów.

Z mleka zsiadłego otrzymanego z mleka w proszku można przygotować kremy. W wypadku braku śmietany, mleko w proszku można użyć do zaprawiania surówek, stosując wówczas proporcję: 3 części objętościowe proszku mlecznego na 8 części wody.

Oddzielnym zagadnieniem jest stosowanie mleka w proszku dla niemowląt i dzieci. Mleko w proszku daje nam pełną gwarancję, że pozbawione jest bakterii chorobotwórczych.

INŻ. WANDA PIOTROWIAK

GŁOSY Z TERENU

Narady robocze

Słupskie Zakłady Gastronomiczne. Tematem narady, jaką odbyła się we wrześniu w SZG była sprawa dyscypliny pracy, udziału personelu w pracach komitetu Frontu Narodowego oraz wykonanie planu rocznego do końca III kwartału tylko w 57,94%. Przyczyną tak niskiego wykonania planu był fakt, że nie wszystkie placówki sumiennie wykonywały swoje obowiązki. Jako konkretny przykład podano zaniedbywanie się w pracy szeregu pracowników. Sytuacja ta świadczy o słabym funkcjonowaniu rady zakładowej i działu personalnego, które powinny nawiązać bezpośrednie kontakty z pracownikami zakładów i pomagać im w trudnościach codziennej pracy. Brak współpracy cechuje również Dział Zaopatrzenia naszego przedsiębiorstwa i Dział Adm. Gosp. Przedsiębiorstwo ma również i pozytywne osiągnięcia, a więc widoczna jest troska o konsumenta, rozszerzenie asortymentu potraw, szybka obsługa, dobry poziom produkcji. Widzimy z tego, że zespół SZG umie pracować, lecz musi dolożyć starań, aby pracować bardziej kolektywnie na wszystkich szczeblach. Wpłynąca na to mogą indywidualne rozmowy pracowników kulturalno-oświatowych z personelem oraz częste narady robocze.

Marian Krasnowski
(Słupsk)

Żywiecka Spółdzielnia Spożywców. Na naradzie roboczej pracowników żywienia zbiorowego w dn. 11.X. br. omawiano wprowadzenie w życie nowych metod pracy, opartych na zastosowaniu cyklu gospodarczego i rytmiki pracy. Metody te wprowadziła pierwsza Spółdzielnia w Nysie. Likwidują one dotychczasowe niedociągnięcia w pracy. Obecnie w naszych restauracjach nastąpiła widoczna poprawa w asortymencie potraw, jadłospis przewiduje od 12—17 dań typu obiadowego. W każdej naszej restauracji można otrzymać dziś gorące śniadanie w postaci zupy, kawy, herbaty, bułek z masłem oraz dużego wyboru przekąsek z bufetu. Jadłospisy sporządza się trzy razy dziennie, tj. w porze śniadaniowej, obiadowej i kolacji. Wychowawczo wpływają na personel i konsumentów tablice umieszczone w salach konsumpcyjnych, podające nazwiska wszystkich pracowników realizujących cykl gospodarczy zakładu.

W dn. 16. X. br. odbyła się w Żywcu kurso-konferencja pracowników zbiorowego żywienia okolicznych spółdzielni (Oświęcim, Andrychów, Kęty, Brzeszcz, Węgierska Górka), którzy mieli możliwość zapoznać się z naszymi osiągnięciami i również postanowili wprowadzić w życie nowy cykl gospodarczy w swoich zakładach.

Z okazji Międzynarodowego Dnia Spółdzielczości pracownicy Żywieckiej Spółdzielni Spożywców (Dział Zbiorowego Żywienia) podjęli zobowiązanie wykonania planu rocznego do dnia 1. XII. br.

Stanisław Lach
(Żywiec)

Sandomierska Spółdzielnia Spożywców — Dział Żywienia Zbiorowego na naradzie w dniu 12. X. br. podjęła dla uczczenia Frontu Narodowego zobowiązanie wykonania planu miesięcznego na 5 dni przed terminem. Każda z pracownic zobowiązała się indywidualnie ofiarować jeden swój wolny dzień, tzn. łącznie 160 godzin pracy.

Zaznaczyć należy, że pracownicy Gospody nr 1 w Sandomierzu biorą się co miesiąc dla omówienia spraw kulturalno-oświatowych, wysłuchania pogadank ideologicznych, wspólnego czytania książek, wspólnego omawiania poszczególnych artykułów „Żywienia Zbiorowego“ itp.

Elżbieta Budzan
(Sandomierz)

Bielski PZGS. W dn. 6. X. br. odbyła się w Gospodzie nr 2 w Jasienicy narada robocza kierowników i bufetowych gospód powiatu Bielsko i Cieszyn. Stwierdzono, że plan za III kwartał został przez powiaty wykonany z nadwyżką. Zebrani zobowiązali się dolożyć starań, aby wykonać plan na IV kwartał, mimo że jest on dość wysoki, a sezon — martwy. Wiceprezes zarządu PZGS ob. Pasternak dokonał przeglądu osiągnięć III kwartału i stwierdził, że mimo poważnych wyników w tej dziedzinie, postawa społeczna gospód wykazuje jeszcze niedociągnięcia. Mało energicznie prowadzona jest walka z alkoholizmem. Nie dość gorąco realizuje się wskazania Prezydenta Bieruta podane na VII Plenum, nie wszędzie jeszcze gospody ludowe usunęły dawne widmo karczny.

W dyskusji mówcy uskarżali się na trudności pionu wiejskiego żywienia zbiorowego w uzyskaniu kredytów inwestycyjnych. Własne kredyty pozalimitowe są zbyt szczupłe i wykorzystywane są przede wszystkim dla rozbudowy i ulepszenia sklepów, magazynów i transportu. Kierownik gospody w Mikuszowicach wskazał jako klasyczny przykład fakt przerwania w połowie rozpoczętej budowy chlewów dla braku kredytów.

Nie szczędzono na naradzie słów krytyki i potępienia dla tych, którzy przez niedbalstwo lub świadomą działalność spowodowali szkody i straty majątku społecznego. Do takich należy b. kierownik gospody w Komorowicach, który spowodował manko 2.000 zł. i ob. Kózka b. kie-

rownik gospody w Bestwinie, który ulegając naciskowi miespołecznych jednostek udzielił im nieprawnie kredytu w wysokości 3.100 zł. Pracownicy ci — niezależnie od konsekwencji prawnych — zostali zwolnieni z pracy.

Należy tu wymienić również i nazwiska pracowników wyróżniających się społecznym nastawieniem i dobrymi wynikami pracy. Są to ob. ob. Stefan Jakubiec z Buczkowic, Jan Blachura z Hałcnowa, Niemiec i Bączek z Jasienicy i inni.

Narady robocze, organizowane każdego miesiąca w innej gospodzie, przynoszą korzyści, gdyż dają możliwość porównania osiągnięć i doświadczeń różnych zakładów, pomagają do nawiązania współzawodnictwa i rodzą w pracownikach poczucie koleżeństwa. Ze szczerym uznaniem zebranych spotkał się pokaz przyrządzania kanapek, sałatek i urządzenia bufetu. Zwiedzono również wzorcową gospodę w Jaworzu (GS w Jasienicy). Gospoda ta nie prowadzi wyszynku ani sprzedaje alkoholu, a dzięki dobrej obsłudze i zaopatrzeniu cieszy się dużą frekwencją.

Andrzej Imielski
(Bielsko)

Częstochowskie Zakłady Gastronomiczne. Rozbudowa Huty im. B. Bieruta powoduje duży napływ ludności do Częstochowy i narastające potrzeby świata pracy. Potrzebom tym nie zawsze są w stanie sprostać istniejące zakłady żywienia zbiorowego, które z kolei poddawane są wtedy ostrej krytyce miejscowej prasy. Październikowa narada robocza CzZG, w której oprócz aktywu pracowniczego wzięli również udział przedstawiciele Wyższej Szkoły Ekonomicznej, miała na celu zmobilizowanie personelu do walki o poprawę żywienia zbiorowego w Częstochowie. Poruszane na naradzie sprawy dadzą się ująć i streścić w następujący sposób: 1) Częstochowskie Zakłady Gastronomiczne nawiążą ścisły kontakt z Katedrą Technologii Żywienia Zbiorowego WSE, celem przeniesienia w teren zdobywczy nauki z zakresu żywienia, doskonalenia produkcji i podnoszenia fachowości personelu; 2) w IV kwartale rb. zostanie zorganizowany konkurs wyrobów garmazeryjnych oraz spotkania z konsumentami i prasą, przez co szerszy ogół społeczeństwa zainteresuje się pracą zakładów gastronomicznych, a zakłady będą miały możliwość poznać odbiorcę i jego życzenia; 3) należy wypowiedzieć zdecydowaną walkę wszelkiej łatwiznie w pracy, mankom i łamaniu dyscypliny, dążyć do powiększenia asortymentu dań, zwłaszcza jarskich, do podniesienia produkcji własnej; 4) przez staranne zbieranie i wykorzystanie odpadków i przez przeprowadzenie zaplanowanych inwestycji na fermie, spowoduje się podwyższenie zaopatrzenia w przyszłym roku z własnej bazy, rozbudowę chlewów do 200 sztuk oraz rozszerzenie uprawy warzyw.

CzYG dążyć będą do przekroczenia planu na IV kwartał i do wykonania planu rocznego do połowy listopada rb.

Należyta obsługa konsumenta, podniesienie poziomu zakładów gastronomicznych będą realizacją hasła Frontu Narodowego, którego agitatorom winien być każdy pracownik zakładu gastronomicznego.

Franciszek Koj
(Częstochowa)

Olsztyńskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne.

Tematem wrześniowej i październikowej narady roboczej kierowników terenowych placówek KZG był przede wszystkim referat Prezydenta B. Bieruta, wygłoszony na VII Plenum oraz wytyczne i zadania, jakie na tle uchwał VII Plenum powstają dla KZG woj. olsztyńskiego. Na plan pierwszy pracy II półrocza przedsiębiorstwa wybijają się zagadnienia produkcyjne. W szerokiej dyskusji przeanalizowano wszystkie blaski i cienie tego zagadnienia, nie szczędząc zarówno słów uznania i zachęty dla placówek pełnych inicjatywy i energii jak i ostrych słów krytyki dla placówek biernych, które obniżają swym poziomem pracy procent wykonania planu i opóźniają przedterminowe wypełnienie zadań. Operatywny plan produkcji za I półrocze wykonany został zaledwie w 80%. Przyczyniły się do tego niewątpliwie niedoświadczenie, ignorancja i brak opieki nad zakładami ze strony niektórych kierowników. Kierownicy tacy nie szukali rozwiązania trudności, nie umieli zainteresować planem całej załogi, pozwalali aby zakład pracował siłą rozpędu.

Dzięki jednak czułości zarządu przedsiębiorstwa, dzięki dobrej po-

stawie dużej części kierowników, niedociągnięcia I półrocza zostają stopniowo zwalczane. Plan operatywny w lipcu został wykonany w 83%, w sierpniu w 91%, we wrześniu w 121%. Jeśli plany miesięczne ostatniego kwartału byłyby wykonywane w 160%, to roczny plan produkcyjny zostanie wykonany w pierwszych dniach grudnia, a nawet w końcu listopada.

Plany produkcyjne na rok 1953 będą dla terenu województwa większe o 100%. Należy więc już teraz zwrócić uwagę na możliwości pełnego wykorzystania wszystkich elementów produkcyjnych, wszystkich środków ludzkich i mechanicznych oraz na rozwój własnej produkcji, jak np. na centralne ciastkarnie i garmażernie, produkcję lodów, wód gazowych i lemoniady.

Na zakończenie narady podjęto szereg zobowiązań dla uczczenia XIX Zjazdu Komunistycznej Partii Związku Radzieckiego oraz wyborów do Sejmu, a mianowicie: 1) 20% placówek zobowiązało się do podniesienia obrotów miesięcznych o 21.500 zł; 2) 80% placówek zobowiązało się do podniesienia jakości produkcji, zwiększenia produkcji własnej, usprawnienia obsługi, podniesienia estetyki i czystości zakładów, doprowadzenia do zmniejszenia ilości zażeń. Poza tym zebrani podjęli rzucone wezwwanie zarządu: 1) do wykonania rocznego planu obrotów do końca listopada rb. 2) przedterminowego wykonania planu kwartalnego produkcji własnej, 3) walki o obniżkę kosztów własnych, 4) ograniczenia słupczek i oszczędności na opale, 5) popularyzacji ruchu racjonalizatorskiego i współzawodnictwa.

mgr Wiktor Jeżewski
(Olsztyn)

Z Pomorza

Wyniki współzawodnictwa w Bydgoskich KZG. Komisja współzawodnictwa przy Bydgoskich KZG podsumowała wyniki współzawodnictwa zespołowego, indywidualnego i między placówkami za III kwartał rb. Stwierdzono, że współzawodnictwo nabrało właściwego charakteru i rozmachu i objęło wszystkich pracowników. Do wykonania podjętych zobowiązań przyczyniły się niewątpliwie miesięczne narady robocze.

Przy podsumowaniu wyników Komisja wzięła pod uwagę najwyższe wykonanie planu, osiągnięcie najwyższego wskaźnika wydajności pracy na 1 pracownika, stopień obniżki kosztów, zredukowanie mank oraz terminową i realną sprawozdawczość.

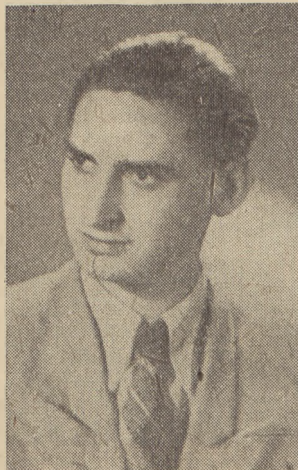
I miejsce w skali wojewódzkiej uzyskał Zakład Wielooddziałowy Toruń Główny, zdobywając popórzec przechodni oraz dyplom uznania. II miejsce zajęły zakłady w Świeciu i Bydgoszczy, III — zakład w Chojnicach. Poza tym wyróżniono zakłady w Inowrocławiu, Mogilnie, Brodnicy. Ogółem plan został wykonany w 120,7%.



ANDRZEJEWSKI HENRYK
Przodujący st. księg. Zakładu Brodnica

gowy z zakładu w Bydgoszczy, który złożył bilans w dniu 10.X.br., zajmując I miejsce w skali wojewódzkiej. II miejsce uzyskał kol. Henryk Andrzejewski, st. księgowy zakładu w Brodnicy, składając bilans w tym samym dniu. III miejsce zajęła kol. Urszula Leau z zakładu w Grudziądzu, do niedawna kontystka, a obecnie st. księgowa. IV miejscem podzielili się koledzy z zakładów w Aleksandrowie, i Włocławku — Mieczysław Wojciechowski i Hubert Buschmann. Pozostałe zakłady przesyłały bilans kwartalny w dniu 14.X.br. Również i księgowość przy ZB KZG zrealizowały swoje zobowiązania, oddając bilans zbiorczy do CZ KZG na pięć dni przed terminem i zajmując I miejsce w skali krajowej.

Zobowiązania w dziedzinie sprawozdawczości są na ogół realizowane, z wyjątkiem zakładów w Żninie i Nakle. Przodującym pracownikiem na tym odcinku jest ob. Lachczyk z Bydgoszczy, zajmując I miejsce w skali wojewódzkiej. II miejsce przyznano ob. Małakównie ze Świecia, III — ob. Róży Wegnerównie z Mogilna, IV — ob. Romanowi Brzezińskiemu z Inowrocławia.



GÓRSKI KAZIMIERZ
Przodujący starszy księg. Zakładu Bydgoszcz-Gł.

Głównym hasłem zobowiązań było prowadzenie księgowości na bieżąco. W tej dziedzinie odznaczył się kol. Kazimierz Górski, starszy księ-



DZIUBA KLARA
Przodująca bufetowa Zakładu Mogilno

Przodujący pracownicy w III kwartale to: Klara Dziuba, bufetowa zakładu w Mogilnie, przekracza-



WITOSZKIN IRENA
Przodująca kelnerka Zakładu Toruń-Gł.



PIELAK STANISŁAWA
Przodująca bufetowa Zakładu Chojnice



ZIÓLKOWSKA JADWIGA
Przodująca bufetowa Zakładu Świecie



HERCOG KAROL
Przodujący kuchmistrz Zakł. Toruń-Gł.



NOWAK ZOFIA
Przodująca bufetowa Zakładu Nakło
n. Notecią



ZACHCZYK ALEKSANDER
sprawozdawca, który skrócił sprawo-
zdawczość przeciętnie o 2 i pół dnia

Komisja współzawodnictwa wyróżniła 29 pracowników nagrodami pieniężnymi, 31 — dyplomami uznania, 34 — listami pochwalnymi, 6 — nagrodami w postaci książek. Rozdanie nagród i dyplomów odbyło się na uroczystej akademii w rocznicę Wielkiej Rewolucji Październikowej.

Sprzedaż wódki w cukierniach. Inowrocławskie Zakłady Gastronomiczne prowadzą dwie cukiernie, które cieszą się dużą frekwencją miejscowej i napływowej ludności. Najliczniej odwiedzana jest cukiernia „Zdrojowa“, która prowadzi również sprzedaż wódki. Konsumenty nie ograniczają się jednak do picia wódki zakupionej w cukierni, lecz przynoszą ją z sobą. Konsumenty nie pijący — proszą dyrekcję IZG, by zarządziła wywieszenie w cukierni odpowiednich napisów, zabraniających przynoszenia z sobą alkoholu. Należy również pouczyć personel, że gościom podchmielonym nie należy podawać żadnych napojów zawierających alkohol. Cukiernie są zasadniczo przeznaczone do konsumpcji kawy, herbaty, ciastek itp., lecz spożywanie tych posiłków przy akompaniamencie pijackich wyburków nie należy do przyjemności.

Żle dzieje się w KZG w Inowrocławiu. Kiosk nr 3 KZG oddalony jest od dworca kolejowego o około 300 mtr. Widocznie odległość ta wpływa na złe zaopatrzenie kiosku, w którym np. w dniu 18.X. brak było kanapek od godz. 11 do 15. Podobno kiosk jest traktowany po macoszemu przez swoje władze. Trudno rzeczywiście pracownikom kiosku wykonać plan, jeśli muszą wywalczać towar, jeszcze zaś trudniej zaspokoić potrzeby pracowników z pobliskiej fabryki. A tu trzeba czasem zamykać kiosk i obojętnie chodzić po kanapki. Czasem też zdarzają się i inne dziwne praktyki. Np. przydziela się dla kiosku kanapki z pasztetówką, a dla uprzywilejowanych bufetowych kanapki z lepszą wędliną. Przydziela się np. 100 porcji pasztetówki dla kiosku, a w drodze gdzieś towar niknie i część tylko do kiosku dociera, a za tajemniczo zagubioną resztę bufetowa dostaje już tylko gotówkę bez żadnych wyjaśnień. Oryginalną drogę odbywają porcje wędliny, podejmowanej przez sprzedawcę peronowego. Otrzymuje on aż 700 porcji wędliny i sprzedaje ją po prostu swoim kolegom, lub kolejarzom w warsztatach. Czy tu coś nie pachnie czasem spekulacją lub kumoterstwem? Dziwnymi metodami pracy KZG w Inowrocławiu winien zainteresować się jak najrychlej zarząd KZG w Bydgoszczy.

Jan Niklas
(Bydgoszcz)

jąca stale normę do 128%, Irena Witoszkin z Torunia — 149% normy, Jadwiga Ziółkowska, przodująca bufetowa w Świeciu — 127%, Zofia Nowak przodująca bufetowa z Na-

kła — 142%, Stanisława Pielak z Chojnic — 130,9%, Karol Hercog przodujący kuchmistrz z Torunia Gł., wykonawca swych zobowiązań w 110%.

Poznańskie KZG pracują

Narada służby finansowej. Realizując wytyczne VII Plenum, zarząd poznańskich KZG zwołał w ostatnich dniach sierpnia br. wojewódzką kurso-konferencję dla pracowników służby finansowej, w celu podniesienia poziomu zawodowego kadra.

Na kurso-konferencji omówione zostały tematy: analiza bilansu za I półrocze oraz kosztów (nakłady rzeczowe), dokumentacja finansowa, kapitalne remonty i inwestycje, planowanie i zasady planowania na rok 1953, finansowanie przedsiębiorstwa przez NBP. Przebieg kurso-konferencji potwierdził słusność tych uchwał VII Plenum, stwierdzających konieczność ciągłego i troskliwego doszkalania pracowników. Narada dopomogła do ujawnienia całego szeregu niedociągnięć w pracy służby finansowej przedsiębiorstwa tak w terenie jak i w Zarządzie Wojewódzkim, co niewątpliwie przyniesie znaczną poprawę na tym odcinku w następnych okresach. Narady tego rodzaju odbywać się będą systematycznie co kwartał.

Działalność kulturalno-oświatowa. W Poznańskich KZG zaczyna przejawiać się coraz żywsza działalność kół Ligi Przyjaciół Żołnierza i Polskiego Czerwonego Krzyża. Dzięki

właściwej akcji uświadamiającej obie organizacje zyskują coraz więcej członków i prowadzą dla nich szereg praktycznych kursów i zajęć, umożliwiających podniesienie kwalifikacji zawodowych, jak również uzyskanie różnych umiejętności, prowadzenia pojazdów mechanicznych, strzelectwa sportowego, udzielania pierwszej pomocy w nieszczęśliwych wypadkach itp.

W powstałym w Poznaniu pierwszym w Polsce klubie motorowym LPŻ przewodniczącym został nasz pracownik, aktywista ZMP, wysunięty w drodze awansu społecznego na stanowisko kierownika działu dyrekcji — ob. Jerzy Cielecki.

Słabą natomiast działalność przejawia u nas Tow. Przyjaźni Polsko-Radzieckiej. Czas, towarzysze z koła TPPR, abyście wy właśnie byli w żywieniu zbiorowym agitatorami osiągnąć Związku Radzieckiego, co bez wątplenia ożywi działalność koła. Należałoby również życzyć sobie, by zarządy grodzkie TPPR przejawiały więcej zainteresowania dla życia swych kół i żeby nie traktowały po macoszemu odcinka żywienia zbiorowego.

Józef Zieliński
(Poznań)

Zdrojowego“, który wykonał kwartalny plan obrotu w 124%, osiągnął wydajność 24.592 zł na 1 pracownika i przeciętny asortyment 32 dań dziennie, w tym 12% dań jarskich. II miejsce — zespół kawiarni „Centralna“, III — zespół kawiarni „Pod Jeleniem“.

We współzawodnictwie kelnerów I miejsce zajął ob. Antoni Markuzel, który wykonywał normy przeciętnie w 279% bez mank. II miejsce zdobył ob. Władysław Szturc — 211% wykonania normy przy zni-



komych mankach, III miejsce — ob. Eugeniusz Gaś, 172% wykonania normy, 1 zł manka. We współzawodnictwie bierze udział 95% załogi, w tym wszystkie zakłady, zespoły kuchenne i kelnerzy oraz wytwórnie ciast.

Wymienieni pracownicy, zespoły i zakłady otrzymały nagrody pieniężne.

Praca załogi trwa. Dla poparcia czynem Programu Wyborczego Frontu Narodowego i dla uczczenia XIX Zjazdu WKP(b) oraz 35 rocznicy Rewolucji Październikowej, pracownicy CZG podjęli zobowiązania: 1) wykonania rocznego planu obrotów do dnia 14 listopada 1952 r., 2) oszczędnościowe — wartości 24.962 zł (wykonane w 104%).

L. Chmielowski
(Cieszyn)

Współzawodnictwo w Cieszyńskich Zakładach Gastronomicznych

Po szczegółowej analizie wyników współzawodnictwa ogólnopolskiego za III kwartał br. stwierdzono, że ruch ten przybrał na sile w CZG, co świadczy o podniesieniu świadomości społecznej pracowników. W dużej mierze przyczyniły się do tego miesięczne narady robocze we wszystkich zakładach. Na naradach tych są analizowane i dyskutowane artykuły miesięcznika „Żywnie Zbiorowe“.

Spośród czotwórki zakładów gastronomicznych CZG, I miejsce w III kwartale zajęła po raz drugi restauracja „Targowa“, utrzymując w swoim ręku sztandar przechodni Cieszyńskich Zakładów Gastronomicznych. Restauracja „Targowa“ wykonała kwartalny plan obrotu w 122%, plan produkcji własnej w 128% oraz plan wydajności w wysokości 20.115 zł na jednego pracownika. Przeciętny asortyment — 22 dania dziennie, koszty handlowe — 8,6% przy zachowaniu normatywów, dobrej produkcji i szybkiej obsługi oraz wzorowej higieny i estetyki zakładów. Drugie miejsce zajęła kawiarnia „Centralna“, która kwartalny plan obrotu wykonała w 116%, plan produkcji własnej w 139% i plan wydajności — 18.146 zł na jednego pracownika. Trzecie miejsce zajął „Dom Zdrojowy“ w Wiśle — plan kwartalny obrotu — 125%, produkcja własna — 114%, wydajność 17.897 zł na 1 pracownika, asortyment przeciętny — 32 dania dzien-

nie, stosunek produkcji własnej do ogólnego obrotu — 54%.

Rozpowszechnioną formą współzawodnictwa jest walka o tytuł najlepszego zespołu kuchennego. W III kwartale takim najlepszym zespołem był personel kuchni „Domu

Zakłady żywienia zbiorowego CRS w woj. olsztyńskim

CRS „Samopomoc Chłopska“ posiada na terenie woj. olsztyńskiego 50 zakładów żywienia zbiorowego, z czego 33 zakłady rozmieszczone są po wsiach, 15 znajduje się w małych miasteczkach i większych osadach oraz 2 gospody w miastach powiatowych. W liczbie tej są dwa zakłady sezonowe, zamykane na zimę, po 120 miejsc każdy. Poszczególne zakłady wydają od 20 (Łukta) do ponad 200 obiadów (Górowo Iłowieckie, Orneta) dziennie.

Przy organizowaniu zakładów żywienia zbiorowego na wsi brano pod uwagę warunki ekonomiczne danego rejonu gospodarczego — jak rozwój przemysłu lokalnego, gęstość zaludnienia, bliskość POM i PGR, skupienia pracowników kolejowych oraz możliwości uzyskania odpowiedniego lokalu. Powyższe kryteria stworzyły i zapewniły odpowiednie warunki dla rozwoju gospód, które są w pełni wykorzystane. Obroty mie-

sięce zakładów wahają się od 30 do 250 tys. zł.

Co do wyposażenia technicznego, to zakłady skarżą się na brak sprzętu, noży, widelców i naczyń. Zbyt małe przydziały nie pokrywają zapotrzebowania. Istnieją poważne trudności w nabywaniu odpowiedniego sprzętu kuchennego i naczyń z Centrali Handlowej Artykułów Gospodarstwa Domowego. Wobec braku naczyń gospody są zmuszone niekiedy pożyczać je na wsi, co wywołuje złośliwe i niepotrzebne komentarze ludności. Szczególnie niskie są przydziały mydła i proszku do prania, które dla wszystkich zakładów zamykają się liczbą 10 kg mydła i 15 kg proszku. W zakresie ceramiki i wyrobów szklanych gospody nie napotykały na trudności w zaopatrzeniu.

Podkreślić należy fakt, że noże i widelce są często wynoszone z gospody przez konsumentów. Sprawa

ta wymaga szybkiego uregulowania w sensie uświadamiania przez rady zakładowe szerokich mas konsumentów o konieczności zwiększenia czujności nad mieniem społecznym. Również prasa codzienna powinna w jak najszerszym zakresie podjąć walkę z kradzieżami w zakładach, publikując szereg artykułów na ten temat.

Zaopatrzenie gospód w produkty żywnościowe dokonywane jest z puli Wojewódzkiej Rady Narodowej. Zdarzają się przypadki zaniedbań ze strony instytucji wydających przydziały. Np. zakład mleczarski w Olsztynku pow. Ostróda nie wydał przydziału masła w sierpniu z powodu urlopu pracownika.

Przechodząc do zatrudnienia zakładów należy stwierdzić, że obsada ich waha się w granicach 6 do 16 osób, w tym ok. 80% kobiet. Płynność kadr jest bardzo duża. Dużo jest pracowników nieuczciwych, których trzeba zwalniać, zdarzają się również wypadki, że pracownicy zakładu opuszczają pracę z powodu chuligańskiego ustosunkowania się do nich konsumentów. Należy spowodować szybką interwencję władz dla likwidowania wybryków konsumentów, przez ściąganie mandatów karnych, a nawet w razie rażących awantur karanie aresztem. Wpłynęłoby to niewątpliwie na poprawę sytuacji i dałoby możliwość stałego utrzymania pracowników w zakładach.

Istnieją poważne trudności w dziedzinie mechanizacji. Kredyty na ten cel są bardzo ograniczone. W roku bieżącym zakupiono jedynie dwie maszyny do obierania ziemniaków oraz jedną do rozdrabniania warzyw. Praca ręczna w gospodach zabiera dużo czasu i powoduje przerwy w wydawaniu potraw. Daje się również odczuć brak chłodzi.

Co do kalkulacji, to gospody trzymają się na ogół cennika, gdzie są podane ceny maksymalne. Gospody przeprowadzające kalkulację bieżącą na miejscu uzyskują niejednokrotnie ceny niższe niż w cenniku. Z drugiej strony w pewnych przypadkach ceny nie mieszczą się w ramach cennika, z uwagi na droższy produkt, w który zmuszone są gospody zaopatrywać się na wolnym rynku, z powodu zbyt małych przydziałów.

Tucz trzody prowadzą niemal wszystkie zakłady, w granicach od 5 do 20 sztuk. Uzupełnia to braki zaopatrzenia w mięso i tłuszcze. Na przeskodzie w dalszym rozwoju tucz stoi brak odpowiednich pomieszczeń na chlewnie i brak kredytów.

Pomiędzy zakładami istnieje współzawodnictwo międzyzakładowe. W tej dziedzinie wyróżniła się gospoda w Jezioranach, gdzie kierownik Kokoszyński okazał się b. dobrym organizatorem i zaopatrzeniowcem, podniósł tucz trzody chlewnej i wyprowadził na bieżąco rachunkowość techniczną. W ramach współzawodnictwa podjęto szereg zobowiązań, które zostały w pełni wykonane. Zobowiązania te dotyczyły zwiększenia tucz trzody, zwiększenia produkcji własnej i zmniejszenia kosztów.

Przykłady z terenu

W celu zorientowania się w sytuacji gospodarczej zakładów wyruszyliśmy z inspektorem Działu Żywności Zbiorowego O/O CRS w teren. Pierwszy punkt, to gospoda w Dobrym Mieście. Bufetowa i dwie kelnerki schludnie ubrane, obsługują grzecznie nielicznych jeszcze o tej porze konsumentów. Obsada zakładu wynosi 10 osób, które pracują na dwie zmiany. Dziennie wydaje się ok. 70 obiadów. Na bufecie widzimy kanapki z serem, z pomidorami. Widać dbałość o dostateczne zaopatrzenie bufetu.

Pełniącą chwilowo obowiązki zastępczyni aresztowanej za nadużycia kierowniczką, młoda absolwentka szkoły gastronomicznej, nie bardzo jeszcze daje sobie radę z magazynem, gdzie znajdujemy nieład i brud. W kuchni natomiast panuje czystość, schludnie ubrana kucharka wprawna ręką opieka dziczyzną. Dobre zaopatrzenie jest zasługą prezesa GS, który nie szczędzi starań o uzyskanie niezbędnych produktów. Personel skarży się na brak noży i widelców. Obroty dzienne gospody wahają się od 3 do 7 tys. zł. Personel niewykształcony, ale chętnie korzystający z uwag instruktorów oddziałowych. W chlewni przyzakładowej zastajemy 10 tuczników, z czego 5 sztuk jest przeznaczonych na ubój. Brak odpowiednich pomieszczeń stwarza poważne trudności przy wychowie.

Druga z kolei to gospoda w Górowie Iłowieckim. Miasteczko to otrzymało niedawno połączenie kolejowe, co wpłynęło na wzrost ruchu w gospodzie. Obecnie wydaje się ponad 200 obiadów dziennie. Niestety, stan higieniczny gospody, sali konsumpcyjnej i pomieszczeń na górze uraga najprymitywniejszym wymaganiom higieny. W głównej mierze jest to wina kierownika, który nie panuje nad personelem. Personel jest rozpuszczony, książka życzeń i zażeń zapisana.

Potrawy przyrządzane są ściśle według receptury. Kucharka została przeszkolona na 6-tygodniowym kursie w Kątach Wrocławskich, zna swój fach i pracuje z zapałem. Niestety, nie ma ona odpowiednich wa-

runków do pracy, gdyż kuchnia jest zbyt mała. Na stołach w kuchni nie ma blachy, co powoduje wsiąkanie tłuszczu w drzewo. Stoły takie trudno jest utrzymać w czystości.

Stan magazynu i chlewni rozpaczliwy. Nie pomagają protokoły inspekcji sanitarnej. Prowadzenie gospody w takich warunkach zagraża zdrowiu stołowników. Odpowiedni lokal na gospodę zajmuje obecnie ZMP. Wspólnie z przewodniczącym PRN udajemy się do tego lokalu. Istotnie, mimo przeznaczenia go przez MHW na gospodę, CRS toczy o niego bezskuteczna, jak dotychczas walkę. Wypadało by, aby sprawa ta została ostatecznie zdecydowana i aby ludzie pracy mogli spożywać posiłki w lokalu, nie zagrażającym ich zdrowiu.

Koło południa docieramy do gospody w Korszach. Jest tu czysto i porządnie. W bufecie kanapki, obsługa uprzejma. Kuchnia zbyt mała ale czysta. Kucharka przeszkolona na kursie gotuje smacznie, o czym przekonaliśmy się spożywając obiad. Obsługa składa się z 10 osób, pracujących na dwie zmiany. Konsumentami są przeważnie robotnicy kolejowi. Obrót dzienny ok. 3.500 zł. Braki przydziałów uzupełnia się ubojem sztuk własnego chowu. Obecnie tuczy się dwie sztuki (za mało!), a ubite 3 sztuki pozwoliłyby gospodzie na zaspokojenie potrzeb. Gospoda robi dobre wrażenie, znać, że cały personel dba o jej poziom.

Mały zakład w Łukcie. Kuchnia duża, czysta, wydaje około 15 obiadów dziennie. Obroty od 45 do 50 tys. zł miesięcznie. Posiłki przyrządza się według receptury. Inspektor CRS podkreśla konieczność zwiększenia troski o czystość i zaopatrzenie bufetu w zakąski. Młoda kucharka prosi o skierowanie jej na kurs dla uzupełnienia wiadomości fachowych. Dość słabe zaopatrzenie uzupełniane jest przez własny tucz, obecnie chowa się 6 sztuk. Dobrze świadczy o załodze fakt, że sprawdza prezesa GS dla wylegitymowania nas. Personel grzeczny i uprzejmy. Jeśli zakład podniesie poziom czystości, będzie dobrze spełniał swoje zadania.

S. S.
(Olsztyn)

Nie jest dobrze, ale będzie lepiej

Łódzka narada robocza dyrektorów WZPG i terenowych przedsiębiorstw pionu CZPG (w dniach 8—9 października 1952 r.) dała obraz dotychczasowej działalności CZPG oraz wytyczyła plan pracy na najbliższy okres. W ciągu dwóch dni omówione zostały najważniejsze zagadnienia żywienia zbiorowego w miastach, a wysnute wnioski stały się wytycznymi mobilizującymi pracowników przemysłu gastronomicznego do dalszej pracy.

Obrazy rozpoczęły referaty: Dyr. Nacz. L. Mackiewicz — Zadania przedsiębiorstw terenowych CZPG w IV kw. br. oraz dyr. S. Stali — O działalności produkcyjno-handlo-

wej przedsiębiorstw terenowych CZPG, po których rozwinęła się szeroka dyskusja. Analizując dotychczasową działalność przedsiębiorstw na odcinku produkcji własnej Dyr. Naczelną stwierdził w swoim referacie obniżenie stylu pracy przedsiębiorstw w roku 1952, w wyniku czego nie wszystkie zakłady wykonywały nakreślony planem procent produkcji własnej. Obniżeniu uległ wskaźnik dań typu obiadowego. Wykonywanie planu produkcji własnej tylko przez dwa przedsiębiorstwa — Poznańskie i Lubelskie Zakłady Gastronomiczne wskazuje na poważne niedociągnięcia na jednym z najważniejszych odcinków pracy CZPG.

Przyczynił się do tego szereg niekorzystnych momentów, o których mówił dyr. Stala. Przedsiębiorstwa zbyt małą wagę przywiązywały do utrzymania w zakładach gastronomicznych szerokiego asortymentu dań. Personel produkcyjny wielu zakładów wykazuje zbyt mało inicjatywy w urozmaicaniu jadłospisów. Nie wykorzystuje się przepisów na potrawy wydanych przez MHW. Nie wykorzystywane były w pełni możliwości uzupełnienia zaopatrzenia ze źródeł zdecentralizowanych. Zaledwie w 10% wyczerpany został fundusz przeznaczony na przygotowanie zapasów zimowych w postaci przetworów owocowo-warzywnych, które poważnie wzbogacają asortyment dań w zakładach w okresie zimy i wczesny wiosny. Zbyt małe korzyści osiągnano z tuczu trzody chlewnej (mimo, że przypuszczalnie roczny plan CZPG na odcinku tuczu wykonany zostanie z nadwyżką) i z prowadzonych gospodarstw pomocniczych. Przyrost dzienny tuczu winien wynosić 400 g, a nie przekracza 300 g.

Do złego stanu produkcji własnej przyczyniło się także zbyt małe wykorzystanie posiadanych urządzeń mechanicznych. Do września br. około 400 maszyn gastronomicznych pozostawało nieczynnych a kilkadziesiąt szaf chłodniczych na skutek braku zainstalowania lub odpowiedniej konserwacji nie funkcjonowało.

Aby praca przedsiębiorstw na odcinku produkcji własnej uległa zdecydowanej poprawie, trzeba wyzyskać szeroki ogół pracowników do akcji o wykonywaniu planów produkcyjnych. Na naradach gospodarczych należy zaznajamiać personel produkcyjny z wytycznymi planu, gdyż znajomość planu w toku jego wykonywania wpływa mobilizująco na załogę; rozwinąć współzawodnictwo i racjonalizatorstwo na odcinku mechanizacji zakładów gastronomicznych; szkolić kadry instruktorów produkcyjnych, którzy będą pouczać pracowników w zakładach; zastosować metody „uderzeniowe” instruowania, tzn. tak długo ustawiać pracę w danym zakładzie, aż działalność jego osiągnie dobry poziom; w większym stopniu wykorzystywać gospodarstwa pomocnicze, zużywać całkowicie odpadki pokonsumcyjne do tuczu, gdyż dotychczas wykorzystuje się jedynie 414 tys. kg wobec 654 tys. kg uzyskiwanych; prowadzić obok rentownego tuczu trzody chlewnej — hodowlę królików, drobiu, pieczarek, lepiej uprawiać ogrody warzywne, które dostarczają zakładom nowalijki i kwiaty. W ZSRR uzyskuje się naturalny przyrost tuczu trzody chlewnej od 600—800 g, należy więc czerpać jak najwięcej z doświadczeń radzieckich na tym odcinku.

Do ważnych zagadnień omawianych na naradzie należało zagadnienie produkowania tanich dań obiadowych. Na podstawie analizy dotychczasowej produkcji zakładów ilość droższych dań w karcie przeważała nad tanimi, dostępnymi szerokiemu ogółowi konsumentów. Taki stan

wypaczył właściwy kierunek działalności zakładów żywienia zbiorowego — dostarczania szerokim rzeszom konsumentów tanich, pożywnych, szybko i sprawnie podanych posiłków. Jednak obniżka kosztów własnych, ściśle stosowanie receptur na potrawy wydanych przez MHW, pełne wykorzystanie posiadanych maszyn gastronomicznych oraz racjonalny rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego, uruchamianie jadłodajni i barów samoobsługowych wpłynęły zdecydowanie na zmianę obecnej sytuacji.

Tymczasem stan sieci zakładów żyw. zbior. wykazuje niedostateczny procent ilości jadłodajni, barów samoobsługowych i jadłodajni dietetycznych, mimo, że uruchamianie tego rodzaju zakładów daje dobre rezultaty w walce o lepsze obsłużenie konsumenta.

Dotychczasową, wielką bolączką zakładów jest zły stan higieniczny zapleczy gospodarczych i sal konsumcyjnych. Mimo ogromnych wysiłków w kierunku zwalczania niechlujstwa i brudów w zakładach żyw. zbior. dotychczas nie osiągnięto pozytywnych rezultatów na tym odcinku. Należy więc w większym niż dotychczas stopniu uświadaczać personel produkcyjny o konieczności przestrzegania zasad higieny i o tym, że troska o zdrowie społeczeństwa leży także w ich rękach. W walce o dobry stan higieniczny zakładów przyjdą wkrótce z wyjądną pomocą nowe organa władzy sanitarnej.

Przemysł gastronomiczny w pionie CZPG zatrudnia 35 tys. pracowników. Ilość kobiet zatrudnionych w zakładach gastronomicznych wciąż wzrasta. Należy jednak przeanalizować zagadnienie stanowisk, na których kobiety mogłyby i winny pracować, gdyż niewłaściwe jest np. zatrudnianie kobiet w lokalach nocnych. Trzeba rozwinąć w jak największym stopniu współzawodnictwo indywidualne i zespołowe, aby w szlachetnej walce o dobre wyniki pracy powstawały kadry fachowców żywienia zbiorowego, ludzie posiadających pełną świadomość godności zawodowej, gdyż rozwijające się na terenie zakładów współzawodnictwo daje coraz lepsze rezultaty. Dziś CZPG posiada takich ludzi jak kelner rest. „Zdrojowa” w Cieszynie — ob. Markuzel Antoni, wykonujący przeciętnie 175% normy, który zobowiązał się do końca bieżącego roku wykonać przypadające na niego zadania Planu 6-letniego, lub przewodnik pracy, szef kuchni rest. „Polonia” w Zaborskich Zakł. Gastr. — ob. Kuczyńska, przygotowująca dziennie ponad 30 dań.

Do pracy w przemyśle gastronomicznym stają z roku na rok coraz liczniejsze kadry młodej inteligencji technicznej, absolwentów szkół i wyższych uczelni. Należy ją właściwie ustawić w naszym

operatywie. Należy przyspieszyć proces jej dojrzwania pomni na słowa J. Stalina — „Kadry decydują o wszystkim, o powodzeniu i realizowaniu naszych planów”. Trzeba otoczyć ją odpowiednią opieką, stworzyć dobre warunki bytowe a stanie się ona zabezpieczeniem wykonania naszych zadań. Porzućmy wreszcie niewłaściwy stosunek do młodej inteligencji, śmiało stawiajmy na stanowiska i dajmy możliwość wykazania swoich umiejętności” — mówił w swoim referacie dyrektor Dep. Kadr MHW ob. Dolata, gdyż zagadnienie zatrudnienia absolwentów w aparacie żywienia zbiorowego dotychczas nie zostało postawione na odpowiednim poziomie, szeroko więc było omawiane na naradzie.

Do omawianych zagadnień należała również sprawa zwalczania mank w zakładzie gastronomicznym, wzmocnienia socjalistycznej dyscypliny pracy i inne. Roli księgowości w aparacie żywienia zbiorowego dotyczył referat Gł. Księgowego CZPG, ob. Konecko: „Zagadnienie zabezpieczenia własności socjalistycznej”.

W dyskusji nad referatami zabierali głos dyrektorzy przedsiębiorstw a liczne wypowiedzi zaproszonych gości świadczyły o dużym zainteresowaniu toczącymi się obradami. Składanie meldunków przez brygady młodzieżowe z Poznania i Łodzi o wykonaniu i podejmowaniu zobowiązań z okazji XIX Zjazdu KPZR i dla uczczenia programu Frontu Narodowego było potężnym przejawem inicjatywy szerokich mas pracowników, którzy zobowiązując się do podniesienia jakości produkcji, obniżki kosztów własnych itp. manifestowali gotowość do jak najlepszego wywiązywania się z zadań przyjętych na siebie.

Po uchwalonej przez zebranych rezolucji należy spodziewać się, że działalność zakładów CZPG ulegnie zdecydowanej poprawie i konsument znajdzie w nich smaczny, niedrogi i estetycznie podany posiłek, gdyż zobowiązali się oni uczcić XIX Zjazd KPZR i program Frontu Narodowego między innymi przez wykonanie rocznego planu obrotu na 10 dni przed terminem, przekroczenie rocznego planu produkcji własnej a szczególnie dań typu obiadowo, uruchomienie wszystkich nieczynnych maszyn i urządzeń mechanicznych, rozwinięcie przez współzawodnictwo i szkolenie przyzakładowe szerokiej kampanii podniesienia kultury obsługi, estetyki i higieny pracowników zakładów żyw. zbior. osiągnięcie do końca roku 6000 tys. sztuk trzody chlewnej, doprowadzając średni przyrost dzienny do 400 g, zlikwidowanie istniejących zaległości w zapisach księgowych i rozliczeniach, podejmując zdecydowaną walkę z mankamentami.

Z. Kraśniewska
(Warszawa)

Stołówki zamknięte w Rzeszowie

PSS prowadzi w Rzeszowie dwie stołówki, są to: stołówka nr 1 przy



Wojewódzkiej Szkole Partyjnej oraz stołówka nr 2 przy Woj. Komitecie PZPR. Niedawno właśnie ukończono remont stołówki nr 1.

Piękne odmalowane sale jadalne z oświetleniem jarzeniowym stwarzają miłą nastrój. Zaplecze łśni czystością. Remont pochłonął duże sumy pieniądze, pracownicy stołówek zobowiązali się więc dołożyć starań, aby wszystkie odnowione pomieszczenia zachowały jak najdłużej swą świeżość i czystość.

Adam Warzała
(Rzeszów)

Z życia Śląska

Zabrze przeżywało w dniu 5 października br. wzruszające chwile na zjeździe przodowników pracy Zabrza, Bytomia i Gliwic. Dziesiątki tysięcy ludzi zgromadzonych na stadionie wysłuchało przemówień działaczy społecznych o zadaniach Planu 6-letniego, o pracy górników i hutników, o brzmieniu rzeszy pracowników handlu uspołecznionego, o Programie Wyborczym Frontu Narodowego. Przemawiali również kandydaci na posłów do Sejmu. Entuzjastyczne okrzyki na cześć Prezydenta Bieruta oraz Nauczyciela mas pracujących świata Józefa Stalina były najlepszym dowodem jedności i zespolenia świata pracy w walce o lepsze i szczęśliwsze jutro.

Aby wyżywić te ogromne masy przyjezdnych gości (ok. 50.000 osób), powołany został specjalny sztab imprezy, który opracował szczegółowy plan zjazdu, przemarszu, zbiórek, miejsc postoju samochodów i rozmieszczenia stoisk. Do współpracy w wyżywieniu uczestników zjazdu zgłosiły się wszystkie miejscowe pionierzy żywienia zbiorowego oraz MHD i MHM, uruchamiając łącznie 140 stoisk, dogodnie rozlokowanych w różnych punktach miasta. Zabr-

skie Zakłady Gastronomiczne wydawały na swoich stoiskach posiłki gorące, a więc bulion, bigos, kiebasę, herbatę oraz kanapki, galarety, sałatki, sery, śledzie marynowane i w oliwie, konserwy rybne. Obsługę stoisk zorganizowali bezinteresownie pracownicy biura ZZG i wywiązali się wzorowo z tej ciężkiej pracy.

Podsumowując wyniki prac wszystkich zespołów handlu uspołecznionego biorących udział w akcji wyżywienia uczestników zjazdu, stwierdzono, że najlepiej wywiązały się ze swego zadania Zabrskie Zakłady Gastronomiczne, czego dowodem jest m. in. i to, że do kasy odprowadzono przeszło 70.000 zł ze stoisk, niezależnie od kwoty 150.000 złotych, które wpłynęły z zakładów żywienia zbiorowego.

Dodać należy, że likwidację stoisk na stadionie przeprowadzono własnymi siłami w godzinach nocnych, nie obciążając organizatorów imprezy żadnymi wydatkami z tego tytułu, poza kosztami transportu.

Tadeusz Schaller
(Zabrze)

Ubarwienie bufetów kolejowych

Jako pracownik Kolejowych Zakładów Gastronomicznych uważam, że do zaopatrzenia podróżnych w gorący posiłek przyczyniłoby się znacznie ubarwienie pewnych zakładów, tj. przekształcenie zakładów typu „bufet” w zakłady typu „bar”. Umożliwiłoby to rozszerzenie produkcji dań gorących w mniejszych zakładach, nie posiadających zaplecza i kuchni.

Praktyka wykazała, że istniejące przeważnie w większych miejscowościach zakłady restauracyjne nie wystarczają dla dostatecznego obsłużenia konsumentów w gorące posiłki. Również posiadana zbyt mała w stosunku do liczby ogólnej zakładów, ilość zakładów restauracyjnych powoduje, że struktura produkcji w stosunku do obrotu jest

niska. Zdarzają się wypadki, że niektóre zespoły KZG, które zaniedbują produkcję własną, tracąc charakter przedsiębiorstwa gastronomicznego i przekształcając się w punkt sprzedaży towarów handlowych i monopolowych i tym samym nie spełniają swej zasadniczej roli. Jasne jest, że prowadzenie kuchni w mniejszych miejscowościach jest nierentowne. Do prowadzenia kuchni konieczne są odpowiednie pomieszczenia, urządzenia i zaplecze. Zachodzi również konieczność posiadania magazynu żywnościowego i zwiększenia stanu personelu. Wyłaniają się też trudności zaopatrzeniowe i transportowe, wynikające ze struktury organizacyjnej naszego pionu.

Można natomiast przy małym stosunkowo nakładzie kosztów przekształcić istniejące zakłady typu „bufet” w bary przez ustawienie barmarów (podgrzewaczy). Barmary powinny być wmontowane obok lady bufetowej tak, by nie zachodziła konieczność zwiększenia obsługi, poza nielicznymi wypadkami. Potrawy dla zakładów przekształconych w bary dostarczane będą z kuchni zakładów restauracyjnych w odpowiednich naczyniach transportem kolejowym. Otrzymane potrawy bar przełoży do naczyń w barmarze i po ogrzaniu w krótkim czasie może rozprowadzać już gorące posiłki, składające się z tanich, barowych dań. Również nie zachodziłaby w tym wypadku kwestia oddzielnych rozliczeń i zatrudniania dodatkowego rachmistrza-kalkulatora, ponieważ towar przeznaczony do sprzedaży w barach byłby już skalkulowany i wyceniony, a rozliczenie nastąpiłoby uproszczonym sposobem za pomocą sporządzonego przez zakłady raportu obrotu towarowego i nie wymagałoby dodatkowej pracy. Uważam, że przez wprowadzenie ubarwienia zakładów KZG zwiększyłoby się znacznie produkcja własna i stosunek procentowy produkcji do obrotu. Nastąpiłoby zbliżenie do potrzeb konsumenta, co stanowiłoby poważny krok naprzód w realizacji wytycznych uchwał VII Plenum KC PZPR.

Przy realizacji tego projektu poważną trudność stanowi zakup urządzeń barowych i zorganizowanie transportu. Biorąc pod uwagę, że zagadnienie urządzeń barowych i zainstalowanie ich w wytypowanych zakładach KZG usprawniłoby wyżywienie podróżnych i stanowiłoby poważne osiągnięcie w zaniebianej dotychczas kulturze handlu zbiorowego żywienia, MHW i MK powinno tą sprawą zainteresować zarządy drobnych zakładów wytwórczych przemysłu miejscowego i zlecić im produkcję urządzeń barowych, które nie wymagają specjalnych materiałów i posiadają łatwą konstrukcję.

Zagadnienie transportu, pomimo że KZG mają lepsze udogodnienia w zakresie transportu kolejowego od innych pionów żywienia zbiorowego, stanowi również trudność. Znałe są mi przykłady nieostrożnego obchodzenia się z takiego rodzaju towarami przy transporcie kolejowym. Ale uważam, że skonstruowanie odpowiedniego transportera i umieszczenie tam należycie zamkniętego naczynia, przy wydaniu odpowiedniego zarządzenia pracownikom kolei przez MK co do ostrożnego obchodzenia się z tym towarem, nie powinno następczą poważnych trudności.

Opisany przeze mnie projekt po szczegółowym opracowaniu i wprowadzeniu w życie, winien przyczynić się do znacznego podniesienia produkcji własnej KZG i zdać egzamin życiowy.

Leopold Zimmerman
(Wrocław)

Rybnickie Zakłady Gastronomiczne

RZG rozpoczęły swą działalność z dniem 1 stycznia 1952, przejmując zakłady gastronomiczne od Spółdzielni Spożyców w Rybniku. Zaden z zakładów nie posiadał odpowiedniego zaplecza, co utrudniało bardzo pracę. Obecnie Rybnickie Zakłady Gastronomiczne posiadają 2 bary, 2 kawiarnie, 5 restauracji, 2 jadalnie oraz kilka zakładów pomocniczych, a więc rozbieralnie mięsa, garmazernię, wytwórnię lodów i pralnię. Łączna obsada wszystkich placówek: 25 pracowników administracyjnych i 159 operatywnych. 75% zatrudnionych stanowią kobiety.

Mimo ciężkich warunków pierwszych etapów naszej pracy, plany obrotu za I półrocze zostały przekroczone (109,5%), produkcja własna została wykonana w 50,2% w stosunku rocznym, zaś wydajność na 1 pracownika wzrosła do 127,5%. Do przekroczenia planu obrotów przyczyniło się w dużej mierze współzawodnictwo międzyzakładowe, które do-

pomogło również do uzyskania dobrych wyników w dziedzinie obniżek kosztów oraz higieny i estetyki zakładów.

Jako przodujący zakład wymienić należy restaurację II kat. „Swierkianiec“, która w II kwartale rb. otrzymała proporzec przechodni za zajęcie I miejsca we współzawodnictwie międzyzakładowym.

Dużo inicjatywy wykazuje koło ZMP i Ligi Kobiet. Kawiarnia „Rybniczanka“ obsługiwana jest przez zespół ZMP pod kierownictwem ob. Baranowskiej i czystością pomieszczeń może służyć za wzór innym zakładom. W październiku rb. uruchomiono dwa dalsze zakłady: „Bar Ludowy“ oraz kawiarnię „Malańka“, co niewątpliwie przyczyni się do przedterminowego wykonania planu rocznego i zajęcia dobrego miejsca wśród przodujących przedsiębiorstw gastronomicznych pionu CZPG.

Cz. Cybura
(Rybnik)



Zakład KZG w Malborku zatrudnia 56 osób (w tym personel trzech małych placówek KZG w Szymonkowie i Sztumie). Zaplecze pozostawia wiele do życzenia. Nie ma żadnych maszyn. Winda kuchenną trzeba wyciągać ręcznie. Jest tylko jedna lodówka elektryczna. Nie ma garmazerni. Kanapki, sałatki itp. przekąski przyrządza się w kuchni. Jest natomiast własna wytwórnia paczków, uruchomiona i prowadzona przez ob. Mechlińskiego.

Współzawodnictwo pracy istnieje, wielu pracowników przekracza normy, pociągając za sobą innych.

Włodzimierz Dołżański
(Malbork)

Trudności KZG w Malborku

Najgorszą placówką gastronomiczną KZG w dystrykcie gdańskim była do niedawna restauracja w Malborku. Przyczyną tego było m. in. częste zmienianie się kierowników zakładu. Obecnie kierownictwo restauracji powierzono ob. Ignacemu Mochlińskiemu, który wspólnie z aktywnym pracowniczym dokłada starań,

aby placówkę podnieść na wyższy poziom. Szereg zobowiązań długofalowych, podjętych dla uczczenia 35 rocznicy Rewolucji Październikowej, jak: wyprowadzenie na bieżąco wszelkich zapisów, podwyższenie utargu dziennego, wybielenie kuchni, uporządkowanie magazynu i wprowadzenie na bieżąco kartotek

W KILKU ZDANIACH

BARY MLECZNE

Wykonanie planu rocznego. W dniu 1 października 1952 r. Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych w Kielcach wykonało roczny plan obrotu w żywieniu zbiorowym. Przedterminowe wykonanie planu rocznego było wynikiem kolektywnej pracy całego zespołu pracowniczego.

Janusz Różycki.



Dnia 14 października br. zmarł w Koszalinie podczas podróży służbowej Janusz Różycki, st. inspektor w

Zarządzie Żywności Zbiorowej CRS.

Wyrwany przedwcześnie z szeregu aktywnych pracowników żywności zbiorowej — zmarły pozostawił powszechny żal i szczerzy smutek w sercach ludzi, którzy z nim współpracowali, czy to jako z inspektorem, czy też jako z wykładowcą na różnego rodzaju kursach. Chętnie dzielił się swymi wiadomościami zawodowymi z kolegami. Przeprowadzając kontrole — nie ograniczał się tylko do ujawnienia niedociągnięć, lecz starał się na każdym kroku uczyć nasze młode kadry, jak wal-

czyć o wykonanie zadań planowych.

Janusz Różycki należał do ludzi wyjątkowo operatywnych, umiał mobilizować pracowników do przełamywania trudności. Jako współpracownik miesięcznika „Żywność Zbiorowa“ dawał korespondencje żywe, barwne, ujmujące w sposób prosty najbardziej palące zagadnienia ze swojego odcinka pracy.



Pamięć o naszym zmarłym koleździe, współpracowniku i przyjacielu pozostanie w naszych sercach i krzepić nas będzie do dalszych wysiłków w codziennej pracy.

Wykonane zobowiązanie. Realizując podjęte zobowiązanie dla uczczenia Programu Frontu Narodowego i XIX Zjazdu KPZR pracownicy gospod GS „Samopomoc Chłopska“ oraz sekcji żyw. zbior. PZGS Białsko-Biała wykonali roczny plan żywienia zbiorowego w dniu 23 października br. w 102%. (ai)

Wykonanie planu wrześniowego. Plan operatywny za m-c wrzesień br. wykonany został w 116,3%. Plan produkcji własnej wykonano w 18,6%. W porównaniu z m-cem sierpniem nastąpił wzrost o 1,5%. Plan ilościowy produkcji własnej został wykonany w 106,3%, wartościowy w 88,3%, przy czym 6 O/Okręgowych plan ten wykonało z nadwyżką, np.: Koszalin — 112,3%, Poznań — 108,7%. Plan obrotu za wrzesień został wykonany przez wszystkie województwa, z których najwyższe wykonanie planu wykazały: Koszalin — 132,5% i Łódź — 131,2%, najniższe: Gdańsk — 101,9% i Białystok — 105,1%. Plan sieci został wykonany w 97%, przy czym uruchomiono 11 zakładów nowych a zlikwidowano 3 sezonowe. Niewykonanie planu sieci spowodowało wykonanie planu zatrudnienia tylko w 90,4%. Wydajność pracy, wobec zakończenia sezonu letniego, nieznacznie spadła, przekracza jednak planowany obrót na 1 pracownika o 28,8%. Najwyższe spożycie

wódki w stosunku do obrotu wykazują województwa: Koszalin — 35,6%, Katowice — 33,3%, Łódź — 30,2%, Radom — 30,1%, najniższe: Białystok — 18,7%, Zielona Góra — 22,7%, Opole — 23,1%, Rzeszów — 23,2%. Mimo braku pomieszczeń i kredytów na rozbudowę chlewów, stan tuczu stanowił 65% podjętego zobowiązania na rok bieżący. Tylko w ciągu 3 miesięcy przybyło 2653 szt.

Obsługa turystów. Na skutek porozumienia Zarządu Żyw. Zbior. z PTTK — gospody położone na szlakach turystycznych zobowiązały się podawać turystom, poza normalnymi posiłkami, tylko zupeł. herbatę oraz wrzątek do termosów lub butelek. Turyści będą mogli w gospodach spożywać przyniesioną ze sobą żywność.

Narady wojewódzkie. W październiku i w początkach listopada odbyły się we wszystkich województwach narady aktywu żywienia zbiorowego na szczeblu powiatu i gminy. Tematem narad było wykonanie przed terminem planu obrotu, zwiększenie produkcji, powiązanie prac inspektorów z pracą instruktorów w PZGS. W wyniku narad podjęto cały szereg zobowiązań na odcinku zwiększenia produkcji i rozszerzenia asortymentu potraw, produkcji ciast i ciastek. (sp)



Przedterminowe wykonanie planu rocznego. Plany obrotów na rok 1952 wykonały przedterminowo: w dniu 14 października 1952 r. — Nowosądeckie Zakł. Gastr. jako pierwsze przedsiębiorstwo w pionie CZPG, a w dniu 22 października 1952 r. — Rybnickie Zakł. Gastr.

Zobowiązania pracowników Walbrzyskich ZG. Załoga WZG postanowiła wykonać roczny plan obrotów do 5 grudnia br., zwiększyć produkcję własną, przekroczyć wydajność na jednego pracownika o 0,5%, wykorzystać ładowność przjazdów mechanicznych w 85%, zmniejszyć do minimum przelotowość samochodów bez ładunku. Ponadto pracownicy WZG zobowiązali obniżyć koszty własne, podnieść poziom estetyki i higieny zakładów oraz zwiększyć asortyment tanich dań. Dalszym zobowiązaniem mającym polepszyć obsługę w WZG będzie rozpoczęcie szkolenia zawodowego i ideologicznego personelu sal konsumpcyjnych i kuchni. Podejmując te zobowiązania pracownicy WZG wzywają bratnie zakłady w Jeleniej Górze, Wrocławiu, Kłodzku, Legnicy, Dzierżonowie i Świdnicy do współzawodnictwa na tym polu.

Zobowiązania w Bytomskich ZG. Dla poparcia programu Frontu Narodowego oraz uczczenia XIX Zjazdu KPZR załoga Bytomskich ZG podjęła szereg zobowiązań. Między innymi postanowiła przekroczyć roczny plan obrotu do 30 listopada br., doprowadzić lokale do wzorowego

stanu pod względem higieny i estetyki, rozszerzyć asortyment dań oraz zwiększyć uprzejmość i szybkość obsługi. (sg)

Białystok podjął i realizuje zobowiązania. Pracownicy Białostockich ZG podejmują szereg zobowiązań indywidualnych i zespołowych mobilizujących do dobrego wykonania planu. W zobowiązaniach indywidualnych bierze udział 104 osoby, w zespołowych 188. W związku z XIX Zjazdem KPZR i dla uczczenia programu Frontu Narodowego oraz XXXV Rocznicy Rewolucji Październikowej zostały przez pracowników BZG podjęte długofalowe zobowiązania. Dotyczą one: zwiększenia asortymentu dań, całkowitej likwidacji mank kelnerskich i bufetowych, zwiększenia asortymentu ciastek o 10%, zwiększenia asortymentu przekąsek, przygotowania przetworów owocowo-warzywnych na zimę, zebrania do dnia 31 grudnia br. 500 kg makulatury. Administracja przedsiębiorstwa podjęła takie zobowiązania jak: składać wszelkie sprawozdania na 2 dni przed terminem, złożyć bilans za III kwartał br. na 2 dni przed terminem, zaoszczędzić 5 000 zł na kosztach rzeczowych w III kw., zaopatrzyć magazyny w pełny asortyment towarów i inne. Zobowiązania te są wykonywane. I tak w dniu 17 października zakł. „Warszawianka“ zameldował o wykonaniu podjętych zobowiązań w 150%. Kelnerzy z rest. „Lądowa“ — Szczerbicki Jan i Kochaczewska Klaudia w pełni zrozumieli podjęte zobowiązania i wykonują je sumiennie. Odnaczają się oni uprzejmą i szybką obsługą konsumentów a z podjętych zobowiązań wychodzą zawsze zwycięsko. Dział administracji BZG również wykonuje swoje zobowiązania, gdyż np. na kosztach rzeczowych w III kw. zaoszczędzono 6 000 zł a w październiku magazyny zaopatrzone już w 15%. (zw)

Kurs dla kucharzy-instruktorów. W październiku odbył się w W-wie w Ośrodku Szkoleniowym CZPG kurs dla kucharzy-instruktorów przy udziale 34 osób. Kurs obejmował 48 godzin wykładów na tematy: cele i zadania żyw. zbior., higiena żywienia, układanie jadłospisów, technika przyrządzania potraw, rozliczenie punktów przerobu, ogólne wiadomości z bezpieczeństwa i higieny pracy, organizacja i technika pracy w zakładzie żyw. zbior., technika pracy instruktorów. Uczestnicy kursu zgłosili wniosek, aby co pewien czas organizować kilkudniowe kurso-konferencje w celu pogłębienia wiadomości fachowych. Ponadto słuchacze kursu zobowiązali się pracować wg. wytkniętych założeń CZPG i w ten sposób wziąć udział w wykonaniu Planu 6-letniego na odcinku podniesienia jakości produkcji żywienia zbiorowego. Starosta kursu — ob. Jan Wachniak ze Szczecińskich ZG wystąpił ze słusznym wnioskiem, aby na następne kursy opracować ankietę, w której uczestnicy mogliby wpisywać uwagi i życzenia dotyczą-

ce kursu i metod prowadzenia wykładów.

Narada z praktykantami. Absolwenci dwóch wyższych uczelni: SGPiS w Warszawie i Wyższej Szkoły Ekonomicznej w Częstochowie, studiujący na wydziałach poświęconych żywności zbiorowemu, odbywają obecnie praktyki w przemyśle gastronomicznym. Praktyki te, trwające trzy miesiące, mają na celu umożliwienie absolwentom zebranie materiałów do prac dyplomowych i zapoznanie ich z praktyczną działalnością przedsiębiorstw. Sprawa właściwego rozmieszczenia praktykantów i warunkami ich pracy zainteresował się Naczelny Dyrektor CZPG zwołując specjalną naradę z udziałem dyrektorów przedsiębiorstw stołecznych oraz zatrudnionych w ich przedsiębiorstwach absolwentów wspomnianych uczelni. Narada wykazała konieczność rozdziału praktyk w ten sposób, aby absolwenci mogli zaznajomić się z całością prac w przem. gastronomicznym w pierwszym etapie, a w drugim z tym działem pracy, który wchodzi w skład ich specjalnych zainteresowań i wiąże się z tematem pracy dyplomowej.

W czasie narady ustalono metody pracy praktykantów w przedsiębiorstwach i wysłuchano życzeń absolwentów w związku z ich pracami na tematy gastronomiczne.

Pierwszy na Śląsku zakład dietetyczny. Gliwickie Zakł. Gastr. oddały do użytku publiczności pierwszy na Śląsku zakład dietetyczny, który uwzględni następujące typy diet: dla chorych na żołądek, nerki, wątrobę, serce i woreczek żółciowy. Kuchnia dietetyczna pozostawać będzie pod stałą opieką lekarską.

Młodzieżowe brygady w łódzkich kawiarniach. Młodzież zrzeszona w ZMP przy Łódzkich ZG obsadziła całkowicie swymi brygadami kawiarnie: „Warszawianka“, „Liliana“, „Pomorzanka“ i „Szarotka“. Brygady młodzieżowe wezwały jednocześnie wszystkie zakłady żyw. zbior., obsługiwane przez młodzież, do współzawodnictwa w zakresie przekraczania planowanych wskaźników wydajności pracy.

„Polonia“ objęła zakłady gastronomiczne na MDM. Do Zakładów Gastronomicznych „Polonia“ w Warszawie, poza kawiarnią i restauracją przy Al. Jerozolimskich i w gmachu CDT, należą następujące lokale na MDM: „Stygiowa“, „Literacka“, „Pod Kurantem“, „Niespodzianka“ oraz bary: „Nowy“, „Owocowy“ i „Szczupak“. (sg)

Wykorzystywanie zlewek piwnych.

Restauracja Cieszyńskich ZG „Zamkowa“, obsługiwana przez brygadę ZMP, zobowiązała się zbierać miesięcznie 100 litrów zlewek piwnych. Zlewki te wykorzystywane są jako pokarm dla trzody chlewnej. Jednocześnie „Zamkowa“ wezwała wszystkie zakłady w Polsce do podjęcia akcji zbierania marnujących się dotychczas resztek piwa.

Na odbudowę Warszawy. Rada Zakładowa Cieszyńskich ZG zorganizowała we wrześniu br. zabawę, której dochód, wynoszący ponad tysiąc złotych, przekazany został na odbudowę stolicy.

W akcji przedwyborczej. Cieszyńskie ZG aktywnie współpracowały z Komitetem Frontu Narodowego w Cieszynie, delegując spośród swoich pracowników 80 agitatorów oraz stawiając do dyspozycji Komitetu środki transportowe.

Jednocześnie CZG objęły patronat nad Komitetem Frontu Narodowego w Kończycach Wielkich. Aktywiści ZMP z CZG pomagali dekorować lokale wyborcze w Kończycach oraz zorganizować spotkanie tamtejszych wyborców z posłem. W dniu 26 października br. w lokalach wyborczych w Kończycach CZG zorganizowały obficie zaopatrzone w posiłki bufety a wieczorem zabawę.

Skup grzybów. Wykorzystując wielki urodzaj grzybów na terenie powiatu cieszyńskiego — Cieszyńskie ZG zorganizowały w barze „Turystycznym” na Kubalonce punkt skupu grzybów. W czasie sezonu zakupiono ponad 1000 kg różnego gatunku grzybów. Grzyby zostały przerobione i urozmaicają jadłospisy zakładów w Wiśle, Ustroniu i Cieszynie w czasie sezonu zimowego. Cieszyńskie ZG planują znacznie rozszerzyć w przyszłym roku akcję skupu i przerobu grzybów. Wojewódzki Zarząd Przemysłu Gastr. w Katowicach winien w przyszłym roku zorganizować skup i przerób grzybów w pow. cieszyńskim dla wszystkich przedsiębiorstw w woj. katowickim. (sm)



Wystawa. W Ośrodku FWP w Zakopanem urządzona została wystawa: „Było, Jest, Będzie”. Duża ilość zdjęć, obrazów i wykresów, odpowiednie ich rozmieszczenie, zaopatrzenie wystawy w specjalnie dobraną literaturę — wszystko to sprawia, że zwiedzający ją wczasowicze, młodzież szkolna i pracownicy instytucji widzą nie tylko przeszłość i osiągnięcia, jakie masy pracujące Polski zdołały już wykonać, ale i to, co będziemy mieli po wykonaniu Planu 6-letniego i nowego Planu 5-letniego. Toteż wystawa nie straci nic na aktualności i po wyborach. Dużo pracy i pomysłów wykazał przy urządzeniu tej wystawy instruktor kulturalno-oświatowy tow. Bibiel.

Masowe szkolenie. W dniach od 13 do 20 października br. odbyło się w Ośrodku FWP w Zakopanem szkolenie personelu zatrudnionego w DW. Szkolono kelnerki, pokojówki oraz we wspólnej grupie palaczy, dozorców i portierów, w sumie około 130 osób. Na każdą grupę przeznaczono 20 godzin. Poza zawodowymi uwzględniono w programie i zagadnienia ideologiczne.

Więź miasta ze wsią. Wskazania VII Plenum są realizowane w terenie w zależności od środków, jakimi poszczególne zakłady pracy dysponują. Ośrodek FWP w Zakopanem posiada własny chór i balet oraz zespół recytatorski, które w dniu 19 października br. wyjechały do wsi Oleza, aby tam zaprezentować miejscowej ludności swój program. Występ ten połączony był z akcją przedwyborczą. (bk)



Przedterminowe wykonanie planu. Realizując wytyczne wrześniowej, krajowej narady KZG, Poznańskie KZG wykonały w dniu 21 października roczny plan produkcji w 103%. Na przedterminowe wykonanie planu wpłynęła żywiołowa fala zobowiązań podjętych dla uczczenia Programu Wyborczego Frontu Narodowego i XIX Zjazdu KPZR, jak również Warty Wyborcze zaciągnięte w zakładach oraz coraz lepiej rozwijający się tucz trzody chlewnej. Nie bez znaczenia pozostało również ustawienie w Zarządzie PKZG kolektywnej odpowiedzialności za wykonanie poszczególnych zadań. (jz)

Narada gospodarcza w Bydgoszczy. W październiku odbyła się w Bydgoszczy narada gospodarcza kierowników zakładów z udziałem sekretarza Podstawowej Organizacji Partyjnej oraz przewodniczących rad miejscowych. Omówiono zadania na IV kwartał oraz poświęcono wiele uwagi zabezpieczeniu wykonania planu rocznego i pełnej mobilizacji pracowników na odcinku współzawodnictwa. (jn)

Budujące przykłady. Rzecz dzieje się w restauracji KZG na Gubałowie.

1. Gość prosi o czarną kawę i bardzo szybko ją otrzymuje. Zaledwie jednak zdążył spróbować podanego napoju, kelner przynosi drugą kawę i przeprosza, że przez niedopatrzenie podał kawę zbożową. Kelnerem był ob. Jan Besz, który jest przewodniczącym rady zakładowej.

Podany wypadek jest tak rzadki w naszych zakładach żywienia zbiorowego, że zasługuje na to, aby go podać do publicznej wiadomości, jako przykład dla innych kelnerów.

2. Wchodzimy innym razem na salę tejże restauracji i widzimy taki obrazek: dwaj kelnerzy — ob. Besz i ob. Nowak — wraz ze starszą kobietą froterują parkiet. Na pytanie, jak to jest, że kelnerzy froterują podłogi, bo do ich obowiązków służbowych czynność ta przecież nie należy, obydwoj pracownicy odpowiadają: „My tu tworzymy kolektyw, restauracja jest przecież naszym wspólnym warsztatem pracy, obecnie — w tzw. martwym sezonie — gdy nikt z zatrudnionych nie jest przeciążony własną pracą, każdy z nas robi to, co w danej chwili jest potrzebne do zrobienia.

I to jest przykład godny naśladowania przez wszystkie zakłady

żywienia zbiorowego, przykład prawdziwie kolektywnej pracy.

3. Innym znów razem widzieliśmy jak ob. Besz zajęty był sporządzeniem gazetki ściennej, poświęconej wyborom i programowi Frontu Narodowego. Pozyteczne byłoby ustalić, w ilu zakładach sporządza się gazetki ścienne.

Na marginesie tych spostrzeżeń nasuwa się uwaga: lokal na Gubałowie zasługuje na to, by go zaopatrzyć w elektryczne froterki. Bez tego przy większym ruchu gości trudno będzie utrzymać podłogi w należytym stanie. (bK)



Przedterminowe wykonanie planu rocznego. Pierwszą spółdzielnią, która zameldowała o wykonaniu rocznego planu

obrotu zakładów otwartych jest PSS w Sierpcu. Spółdzielnia ta wykonała plan roczny w dniu 30 września br. W tym dniu roczny plan obrotu wykonała także PSS w Świdwinie (okręg koszaliński), w dniu 10 października — zakłady PSS w Nowej Soli, a w dniu 11 października — restauracja w Kazimierzu Wielkiej (okręg kielecki), której załoga dla poparcia programu Frontu Narodowego podjęła zobowiązanie wykonania planu rocznego do 20 października. Zobowiązanie to zostało wykonane na 9 dni przed terminem. Podobne zobowiązanie podjęły załogi zakładów PSS w Strzelinie (okręg wrocławski), wykonując na 12 dni przed terminem tj. w dniu 14 października br., PSS w Oławie — w dniu 13 października, PSS w Puławach — w dniu 20 października br. PSS w Szczecinie, która prowadzi wyłącznie stołówki i bufety przyzakładowe, wykonała roczny plan obrotu do dnia 13 października br., a PSS w Sanoku — do dnia 1 października.

W dniu wyborów do Sejmu Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej roczny plan obrotu wykonał pracownicy oddziału Zbior. Żyw. PSS w Poznaniu.

Współzawodnictwo pracy w ramach cyklu gospodarczego. Deklaracja nyska o podjęciu w skali krajowej dla poparcia programu Frontu Narodowego współzawodnictwa pracy w ramach cyklu gospodarczego, uchwalona na krajowej naradzie człołowego aktywu zbiorowego żywienia pionu ZSS w Nysie w dniach od 6 do 8 października br., zmobilizowała setki załóg pracowniczych zakładów otwartych do walki o podniesienie poziomu zakładów i poprawienie jakości ich pracy. W naradzie nyskiej uczestniczyli licznie kierownicy restauracji i jadłodajni oraz kucharze. Przekonali się oni na przykładzie zakładów otwartych PSS w Nysie, że nowa forma współzawodnictwa pracy, ujęta w ramy cyklu gospodarczego, jest najbardziej właściwą drogą, prowadzącą do usunięcia podstawowych braków i niedomagań w pracy zakładów zbior. żyw. Uczestnicy narady ny-

skiej stali się najlepszymi propagatorami tej formy współzawodnictwa, zainicjowanej w okręgu opolskim.

Już w kilka dni po narodzie w Nysie wpłynęły do Centrali ZSS meldunki o podjęciu tego rodzaju współzawodnictwa. Jako pierwsze przystąpiły załogi zakładów PSS w Zamościu, Końskich, wprowadzając w życie zasady cyklu gospodarczego w dniu 11 października br. Z dniem 12 października włączyła się do współzawodnictwa załoga rest. „Polonia“ w Giżycku, a następnie załogi zakładów PSS w Sochaczewie i „Luczanka“ w Giżycku, PSS w Żywiecu, Pułtusku, Międzyrzeczu Wlkp. Po tym terminie wpływały do Centrali ZSS codziennie liczne meldunki o podjęciu współzawodnictwa pod hasłem: „90 dni pogotowia dla podniesienia jakości pracy zbiorowego żywienia“. W chwili, gdy numer ten dojdzie do rąk czytelników, we wszystkich zakładach otwartych pionu ZSS trwać będzie zaszczytna walka o uzyskanie jak najlepszych wyników we współzawodnictwie w ramach cyklu gospodarczego.

Brygady młodzieżowe i kobiece. Najlepszym potwierdzeniem stosowania przez załogi pracownicze zakładów zbiorowego żywienia w coraz większym stopniu socjalistycznych metod pracy jest — poza rozwojem ruchu współzawodnictwa pracy — zorganizowanie w szeregu zakładów pionu ZSS brygad młodzieżowych i kobiecych. Brygady młodzieżowe istnieją m. in. w jadalniach prowadzonych przez powszechne spółdzielnie spożywców w Myślenicach, Strzelinie, Jaworze i Końskich oraz w kawiarniach w Koźlu, Kętrzynie i Wąbrzeźnie. Brygady kobiece istnieją najczęściej w stołówkach i w jadalniach, np. w Olsztynie, Żaganiu, Opocznie i Mikołowie. Szczególnie dużymi rezultatami może poszczycić się brygada kobieca im. Małgorzaty Fornalskiej zorganizowana w jadalni prowadzonej przez PSS w Żaganiu, dzięki której podniósł się wydatnie poziom zakładu.

Wzmoczenie wysiłków dla poprawienia struktury obrotu. W grudniu br., jako ostatnim miesiącu trzeciego roku planu 6-letniego załogi zakładów otwartych winny wzmóc

walkę o lepsze pod względem jakościowym wykonanie planu gospodarczego zbiorowego żywienia, w szczególności w zakresie poprawienia struktury obrotu. Analiza wykonania planu zakładów otwartych w pionie ZSS za okres I półrocza br. wykazała, że w szeregu spółdzielni stosunek produkcji własnej zakładów do ich ogólnego obrotu kształtuje się korzystnie, np. w Żaganiu produkcja własna wyniosła 48,3% ogólnego obrotu zakładów otwartych, w Sandomierzu — 47%, w Piasecznie — 47,8%, w Garwolinie i Ciechanowie — po 49%, a w Siedlcach, Mławie, Sierpcu, Nowej Soli, Lubawie, Kole, Wrześni, Rypinie, Zninie, Lipianach i Łęborku — powyżej 50%. Przykłady te wykazują, że mogą być uzyskane właściwe efekty w walce o poprawę struktury obrotu otwartych zakładów zbiorowego żywienia pod warunkiem wzmoczenia zainteresowania zespołów pracowniczych asortymentem i jakością produkowanych posiłków. Zakłady otwarte innych spółdzielni winny dążyć również do poprawienia struktury obrotu. (mn)

FELIETON

Godność za kilka złotych

Pewne sprawy tylko dlatego uważa się za drobne, że tradycja przywykła obrzydliwą ich treść osłaniać wstydliwym mrokiem milczenia. O tym się nie mówi. Ale to się robi. Wstydliwie, w mroku.

Właśnie wstydliwie, w mroku, w ciemnym kącie, palce jednego człowieka dotykają podsuniętych usług, w miseczkę stulonych palców drugiego człowieka. W tym błyskawicznym kontakcie rąk odbywa się sens „dawania na piwo“, czyli „wsuwania w łapę“.

Napiwkobiorca w głębokiej pokorze i czi schyla ku ziemi górną połowę ciała, kłania się, gnie kark. Napiwkodawca oddala się z nieruchomą twarzą, na zeszywniałych z dostojeństwa nogach. I od tej chwili obaj mają prawo pogardzać sobą, ponieważ za cenę kilku złotych obaj wyzbyli się wiary w człowieka. Dokonałi tego pocichutku i dyskretnie, w epoce, kiedy cały rozumny świat przepojony jest hasłami demokratycznymi.

Ta feudalna, cyrkowa ceremonia, scena jakby z marnego, jarmarcznego baletu, tylko pozornie wyraża taki rozkład ról, że jedna strona jest „prochem i niczem“, a druga bikiniarzem i wezyrem. Twarze mówią co innego.

Ten, który zmiął w rękę banknot, ułoży wprawdzie usta w uśmiech bolesnego ukontentowania, lecz spomiędzy zmrużonych powiek błysnie wzgarda i nienawiść. Nienawiść do tego chłystka, który za swoje parę groszy uważa, że jest kimś lepszym. Wzgarda do siebie, że tak oto właśnie pochyla kark dla pieniędzy.

Ten, który dał napiwek, wychodzi z restauracji, hotelu, czy od fryzjera i klnie pod wąsem na tę „cholerną“ modę napiwków, na tego ponurego sługusa, który jak zjawia wyrósł u progu, i na siebie, że uległ obrzydliwej tradycji i nie przeciwstawił się odważnie głupocie.

Tradycja dawania napiwków jest więc uprawiana i — jak się to mówi — „obserwowana“ powszechnie, z zachowaniem całego operetkowego ceremoniału, wstydliwie i dyskretnie.

Od napiwka do łapówki, czyli od braku godności do przestępstwa — jest taka sama odległość, jak od przysłowiowego „rzemyczka“ do „kocziczka“.

Łapownictwo jest karane, a branie i dawanie napiwków, niestety, nie. Nie może być karane, ponieważ żaden związek zawodowy i żadne uczciwe hasło nie dotrze do spraw, o których się nie mówi, które odgradza się od opinii dyskrecją i milczeniem, które opiera się o najniższe instynkty ludzkie.

A właśnie trzeba o tym mówić! Bo ten lekki, „drobny“ grosz, z początku przyjmowany wstydliwie, jest ceną, za którą człowiek sprzedał swą godność. Branie napiwku ma wszelkie cechy narkomanii. Ani dla kelnera, ani dla sprzątaczk hotelu napiwek nie jest podstawą utrzymania. Ale jednak przyjmuje się go, nawet nie z chciwości, ale z natogu.

Napiwek — zjawisko w naszej rzeczywistości wyjątkowo obrzydliwe — odgradza człowieka od człowieka murem pogardy. Budujemy ten mur sami. Szezymy zarazę, która nie tylko toczy nasz budżet, przeznaczony na wyjazdy, rozrywki i wczasy, ale — co jest znacznie ważniejsze — demoralizuje i poniża młody narybek przemysłu gastronomicznego czy hotelarskiego.

Taka forma wynagradzania zjawia się najczęściej tam, gdzie jest wódka. Zaobserwowałem to w lepszych zakładach gastronomicznych, takich z koncertem i danciem.

Czyż można podać rękę osobie, której przed chwilą usunęto się napiwek? Te kilka złotych są najwstrętniejszym i najbardziej karykaturalnym sposobem wynagrodzenia za pracę.

Rada jest na to jedna — przeciwstawić się z całą mocą natogowi brania napiwków. Jeżeli szatniarz, kelner czy sprzątaczk odmówi przyjęcia napiwku, poczujecie jak różnie w nim człowieczeństwo. Z drugiej strony i konsument musi poczuć wstyd przy próbie dawania napiwku. Wówczas kelner, szatniarz i konsument — przestaną czuć się sługą i panem, lecz staną się tym, czym być powinni — towarzyszami pracy.

JAN NIKLAS

Z PRASY ZAGRANICZNEJ

Numery letnie czasopisma czeskiego „Vyziva Lidu” przynoszą wiele ciekawych artykułów. Między innymi poświęcono wiele uwagi sprawom żywienia na wsi czeskiej, w artykułach „O lepsze wyżywienie wsi” i „Wieś uczy się gotowania zbiorowego”. Pożywienie na wsi uchodzi niesłusznie za zdrowe, gdyż wieś jada za dużo potraw mącznych, nie docenia wartości jarzyn (z wyjątkiem kapusty), a zużytkowuje zbyt dużo cukru, uważając to za dowód dobrobytu. Usunie te błędy w wyżywieniu i zrówna wieś z miastem socjalistyczna produkcja spółdzielni rolniczych, gdzie obok domów kultury staną wczorwe stołówki. Już dziś wieś uczy się gotowania zbiorowego we wsiach spółdzielczych, chociaż musi pokonać wielkie trudności, związane z pomieszczeniami, wyposażeniem kuchni i jadalni, personelem, odpowiednim dobieraniem środków żywnościowych, a przede wszystkim odpowiednim wychowaniem członków spółdzielni, którzy rozumieliby ważność zbiorowego żywienia i umieli wyzbyć się w jedzeniu dawnych, złych nawyków i przyzwyczajeń.

Zagadnienie żywienia na wsi ilustruje również ciekawy artykuł „Jak jedzono za czasów pańszczyzny”, który wykazuje, że izolacja poszczególnych wsi w tym okresie spowodowała zachowanie na wsiach dawnych zwyczajów w jedzeniu, które stały się charakterystyczne na długie stulecia dla pewnych części kraju. Wiadomości o rodzaju pożywienia na wsi są z tego okresu nader skąpe. W każdym razie przed wprowadzeniem ziemniaków wieś czeska była pozbawiona zupełnie witaminy C, co doprowadzało do masowego skorbutu. Prócz tego na skutek słabego zaopatrzenia w żywność panował tam często głód, szczególnie ciężki w latach 1771—1772. W epoce kapitalistycznej wieś, a zwłaszcza dzieci wiejskie, nie były odpowiednio żywione. Wykazuje to zbiorowa praca studentów wydziału socjologii na uniwersytecie praskim w czasie kryzysu gospodarczego w okresie przedwojennym.

Inaczej dzieje się dzisiaj. W artykule „Żywienie pracowników wiejskich w czasie gorących dni letnich” autor rozważa zagadnienie, w jaki sposób ulegają zmianom potrzeby organizmu ludzkiego w czasie upałów i jak w związku z tym zachować różnorodność potraw i dobór napojów. Z powyższym artykułem łączą się dwa inne: „Napoje w czasie żniw wczoraj, dziś i jutro” oraz „Zastosowanie nowych napojów w odżywianiu nowoczesnym”. W tym ostatnim artykule autor podkreśla znaczenie walki z alkoholizmem oraz zaleca poza naturalnymi lemoniadami i sokami owocowymi również napoje o charakterze leczniczym, którymi zaczyna się interesować świat lekarski, a więc napoje z czarnych porzeczek, czarnego bzu, czerwonych brzosznic, śliwek, moreli, jarzyn, kwiatu lipowego, rumianku, owoców głogu oraz z suszonych obciętych jabłek. Wyrabia się również napoje z kwiatów, liści i owoców malin, jeżyn, poziomki. Wszystkie te napoje wraz z zawsze chętnie używaną kawą i mlekiem, zastępują z korzyścią dla organizmu alkohol.

Pożyteczne wskazania o przechowywaniu mleka daje artykuł „Mleko w miesiącach letnich”. Wiemy, że mleko na skutek działania pewnych bakterii łatwo ulega rozkładowi i staje się szkodliwe dla zdrowia. Konieczne jest więc zachowanie idealnej czystości naczyń i chronienie mleka przed światłem i ciepłem.

Artykuł zaleca picie zsiadłego mleka i przygotowywanie z niego sera i twarogu, wskazuje też, w jaki sposób stosować te produkty w jadłospisie. Artykuł „Zasady racjonalnego przygotowania pożywienia w żywieniu zbiorowym” uczy właściwej techniki przyrządzania potraw, zwłaszcza jarzyn i owoców na wiosnę i w lecie. Te same wskazania mieszczą się w artykule „Przygotowanie potraw z warzyw na wiosnę”. Podkreśla się tu ważność witaminy C i uczy jak zachować ją w przyrządzanych potrawach.

„Wartość i wykorzystanie zbóż w żywieniu” to tytuł artykułu, omawiającego w sposób szczegółowy zagadnienie z punktu widzenia biologii i wymagań żywienia zbiorowego. Autor wskazuje na sposoby, za pomocą których można właściwie wykorzystać tę podstawową grupę naszych środków żywności oraz na możliwość rozpowszechnienia i ulepszenia produktów z pełnego ziarna niektórych zbóż, zwłaszcza wprowadzenie na wzór radziecki „stołkno” itd.

Oddzielny artykuł poświęciła „Vyziva Lidu” naukowym zasadom prawidłowego żywienia sportowców, artykuł oparty został na doświadczeniach, płynących z zawodów pokoju. Również w oddzielnym artykule omówiono zasady żywienia na wczasach. Podkreśla się w nim stronę zdrowotną, sprawę kaloryczności żywienia w czasie urlopów wypoczynkowych oraz sprawę wychowywania społecznego wczasowiczów. Ciekawe myśli rozwinięte są w artykule pt. „Upodobania młodzieży w lecie”. Autor zbija pogląd, jakoby apetyt młodzieży w lecie na owoce, jagody itd. był instynktem, kierującym ją do źródeł cennych witamin. Jest to jedynie zwyczaj lub nawyk wyniesiony z domu rodzinnego.

Przyzwyczajania rodzinne do pewnych potraw powodują pewne, tzw. dziedziczne choroby — otyłość, cukrzyca, może nawet pewne formy raka. Dlatego właśnie dzieciom w okresie ich dorastania należy wpajać naukowe zasady racjonalnego żywienia, w czym wydajnie dopomóc może przemysł spożywczy, przez produkowanie nowych artykułów, chętnie widzianych przez młodzież.

Przemysł spożywczy w Czechosłowacji pracuje w różnych kierunkach, o czym świadczy sprawozdanie ze zjazdu w Brnie, na którym pokazano wiele gotowych potraw, dających się przechować w czasie od 1 tygodnia do 1 miesiąca. Rozpowszechnienie ich będzie wielką pomocą w prowadzeniu gospodarstwa domowego dla kobiet pracujących.

Zagadnienia dietetyki są tematem dwóch artykułów, a mianowicie „Żywienie dietetyczne w miesiącach letnich” oraz „Przepisywanie diet według nowych metod leczenia chorób żołądka”. Artykuły te przetłumaczone na język polski ukażą się na łamach naszego czasopisma. Podamy również do wiadomości naszych czytelników tłumaczenie artykułu pt. „Przelotowość urządzeń kuchennych w wielkich zakładach”.

Poza omówionymi tu w skrócie artykułami — letnie numery „Vyziva Lidu” informują swoich czytelników o nowym kluczu do zbierania grzybów, o nowych normach materiałowych dla żywienia zbiorowego, wydanych przez czeskie Ministerstwo Handlu Wewnętrznego i o przejęciu przez Ministerstwo Skupu agend dotyczących skupu owoców świeżych u producentów.

Wanda Nazarkiewiczowa

OSOBISTE. We współzawodnictwie międzyredakcyjnym czasopism wydawanych przez Polskie Wydawnictwa Gospodarcze I-sze miejsce za kwartał trzeci r. b. zajęła redakcja „ŻYWIENIA ZBIOROWEGO”.

Głosy prasy

Przegląd ogólnopolskich wypowiedzi prasowych na tematy gastronomiczne, krytyczne notatki i artykuły omawiające poważne braki, rozmaite niedomagania i usterki typowe naszych zakładów gastronomicznych w IV kwartale rb. można by sprowadzić do trzech najważniejszych zagadnień: produkcji potraw, obsługi konsumentów oraz higieny i estetyki zakładów.

Jeśli chodzi o produkcję potraw, to najdobitniej rozprawił się z tą zmurą trapiącą konsumentów red. I. Gawryluk, który w dłuższym artykule zamieszczonym w „Życiu Warszawy“ pt. „Kiedy smaczne przepisy trafią na talerz?“ pisze m. in., że zakładów gastronomicznych dbających o smak i żołądek klienta jest wciąż za mało. Większość zakładów woli to, co łatwiej, zdaje się na smak, gust i oko kucharza, zamiast stosować przepisy receptury, kontrolować normy surowca itp. Owocem tej łatwizny są potrawy-dziwołagi, ani apetyczne, ani smaczne, ani pożywne.

Autor artykułu był obecny na ostatniej naradzie przemysłu gastronomicznego w Łodzi i stwierdza, że omówiono tam wiele zagadnień w sposób samokrytyczny. Mówiono o inwestycjach i obrotach, o rozmieszczeniu sieci zakładów, o tuczniakach i odpadkach, o ubogich jadłospisach, o mankach i kadrach, ale najmniej mówiono o tym, co bezpośrednio konsumenta interesuje: jak smacznie gotować, co zrobić, aby 555 ustalonych przepisów receptury nie było tylko teorią.

Samokrytyczna ocena pracy przedsiębiorstw i zakładów gastronomicznych nie wystarczy. Tu trzeba energicznie działać, zbliżyć się do terenu, wyjść zza biurka, częściej zaglądać do zakładów, kontrolować pracę kuchni, produkcję potraw, aby konsument był syty i zadowolony.

Zagadnienie produkcji potraw omawia również krytycznie ob. Wiper w „Gazecie Handlowej“. „Jadłospisy w niektórych zakładach wyglądają mniej więcej tak, jak np. w lokalu „Przyjaźń“ w robotniczym okręgu Starachowic. Oto dwa kolejne dni z września: kapuśniak, sos konserwowy, kasza, ziemniaki, „apusta. Zimny bufet: ogórek kwaszony. Następny dzień: barszcz, gulasz z kaszą, kasza jęczmienna, makaron fabryczny, marchewka opiekana. Zimny bufet: ogórek kwaszony.

W tym samym czasie i w tych samych warunkach zakłady kierowane przez dobrych kierowników mają po 40 i więcej pozycji w jadłospisie“.

Największe niedomagania pod względem produkcji potraw, jak ustaliliśmy z grubsza biorąc, wykazywały zakłady gastronomiczne w Starachowicach, Wolinie, Koszalinie, Świdnicy, Żyrardowie, Rzeszowie i Wałbrzychu.

Przyczyną niedociągnięć na odcinku produkcji potraw była niedostateczna obsada poszczególnych zakładów pod względem sił fachowych: kuchmistrzów i podkuchennych. Druga przyczyna to brak obsady lub obsadzanie ludźmi o małych kwalifikacjach komórek kontroli. Pod względem obsługi konsumenta poważnie grzeszyły: Starachowice, Wolin, Koszalin, Świdnica, Kielce, Rzeszów i Gliwice. Innym miastom także nie szczędziła prasa krytycznych słów, nawet w stolicy.

Na pytanie, dlaczego szwankowała obsługa (i szwankuje!) odpowiadamy: z powodu niedostatecznej ilości młodych kadr pracowniczych oraz demoralizacji za-

trudnionej w zakładach młodzieży przez starych pracowników kelnerskich.

Co do higieny i estetyki zakładów, to największe usterki wykazały: Kielce, Stargard, Tczew, Częstochowa, Opole, Dzierżonów, Wolin, Kłodzko, Świdnica, Rzeszów, Elbląg i Wałbrzych.

Najbardziej rażące braki pod względem higieny i estetyki stwierdzono w zakładach posiadających nieodpowiednie lokale, ciasne zaplecza oraz w stołówkach i gospodach, pozbawionych wentylatorów, czy też nie wyposażonych w urządzenia mechaniczne i potrzebny sprzęt.

Wymienione, te czy inne mankamenty w zakładach żywienia zbiorowego, wytykane w prasie i w książkach życzeń i zażeń, są omawiane na częstych naradach roboczych załóg zakładów i należy przypuszczać, że stopniowo zostaną usunięte.

St. G.

TREŚĆ NUMERU

Wielkie daty	str. 353
EKONOMIKA ŻYWIENIA	
Henryk Komitau	
Walczymy o zmniejszenie ubytków	354
Edward Koniecko	
Zorganizowana księgowość — stróżem własności socjalistycznej	357
Jan Galik	
Jeszcze o doświadczeniach roku bieżącego	359
Pomysły racjonalizatorskie	360
ZAGADNIENIA ORGANIZACYJNE	
Maria Szymańska	
Organizacja szkół gastronomicznych	362
Stefania Podedworna	
Bufety zakładów otwartych	364
TECHNOLOGIA I HIGIENA ŻYWIENIA	
O. P. Moleczanowa	
Składniki mineralne	365
inż. Wanda Piotrowiak	
Mleko w proszku i jego zastosowanie	367
GŁOSY Z TERENU	368
W KILKU ZDANIACH	375
FELIETON	378
Z PRASY ZAGRANICZNEJ	379
GŁOSY PRASY	380
SPIS TREŚCI ROCZNIKA 1952 r.	I-IV

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE PRZEDSIĘBIORSTWO PAŃSTWOWE

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

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa 1, 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 na r. 1953 wynosi 72 zł — półroczna 36 zł — kwartalna 18 zł. Cena egz. 3 zł.

Zamówienie PWG CP,-P/C-487/52 dn. 6.XI.52. Podpisano do druku 19.XI.52. Druk ukończono dn. 24.XI.52.

Nakład 4950. Ark. wyd. 5,8. Pap. druk. sat. kl. VII. A.60 gr.

Zakłady Graficzne i Wydawnicze Dom Słowa Polskiego, Zam. 4392 3-B-28048