

Zywnienie ZBIOROWE

Rok IX

LUTY 1954 r.

Nr 2/92

Z TREŚCI

Do nowych osiągnięć

- A. MARCZAK — Zadania i perspektywy rozwoju gospodarstw pomocniczych OZK
- A. DORYN — O właściwe zatrudnienie absolwentów WSE
- J. KOWALSKI — Kilka uwag o pracy stołówek i bufetów
- Z życia zakładów i stołówek * Technika — Technologia — Towaroznawstwo * Sprawy żywienia zbiorowego w ZSRR i w krajach demokracji ludowej * Nasza kronika * Przegląd ostatnich wydawnictw.

DO NOWYCH OSIĄGNIĘĆ

MAMY już za sobą cztery lata realizacji planu sześcioletniego — cztery lata wytężonej walki o uprzemysłowienie kraju, o podniesienie wskaźnika produkcyjnego, o podniesienie stopy życiowej mas pracujących. Realizując zadania postawione przez Partię i Rząd w latach 1950—1953 osiągnęliśmy znaczny rozwój i umocnienie socjalistycznych stosunków produkcji. Dzięki wysiłkom całego narodu i wszechstronnej pomocy Związku Radzieckiego, kraj nasz przekształcił się w państwo o stale rosnącym potencjale gospodarczym.

Niewątpliwie znaczny udział w rozwoju gospodarki narodowej mają również załogi żywienia zbiorowego. Już sam fakt korzystania z usług zakładów gastronomicznych i stołówek przez setki tysięcy ludzi pracy świadczy wymownie o poważnym ich znaczeniu.

Zakłady żywienia zbiorowego realizując konsekwentnie zadania planów państwowych osiągają coraz lepsze wyniki. Zdecydowana poprawa pracy zakładów żywienia zbiorowego nastąpiła — jak stwierdził w swym referacie na IX Plenum KC PZPR, Bolesław Bierut — przez rozbudowę punktów żywienia zbiorowego i usprawnienie ich działalności, przez osiągnięcie istotnego przełomu w metodach oraz poziomie obsługi konsumenta.

Jest rzeczą niewątpliwą, że decydującą rolę miał w tym wypadku silny wzrost wydajności pracy. Na wysoką wydajność pracy złożyły się: lepsza i sprawniejsza jej organizacja, nieustanny postęp techniczny, podnoszenie kwalifikacji pracowników oraz współzawodnictwo socjalistyczne.

Fakty te świadczą, że załogi żywienia zbiorowego czują się w coraz większym stopniu gospodarzem zakładów i przedsiębiorstw gastronomicznych.

Obraz ten jednak byłby niepełny, gdybyśmy nie powiedzieli, że sukcesy 1953 roku mocno obniżyły poważne błędy i niedociągnięcia, szczególnie na odcinku wykonania planu produkcji własnej tak pod względem asortymentu, jak i jakości. Stąd w r. 1953 częste jeszcze skargi konsumentów na mały wybór potraw, złą jakość, niski nieraz stan sanitarny i higieniczny, nieprzestrzeganie receptur, nieuprzejmą, a nieraz wręcz niechlujną obsługę. Stąd obroty realizowane sprzedażą towarów handlowych, przy równoczesnym zaniedbaniu produkcji własnej.

Załogi żywienia zbiorowego analizując na naradach produkcyjnych realizację planu rocznego oraz

błędy popełnione w r. 1953, wyciągają odpowiednie wnioski tym więcej, że zadania postawione z całą mocą przez IX Plenum, nakładają na nie w roku bieżącym daleko większe niż dotychczas obowiązki. Idzie już nie tylko o zwiększenie liczby zakładów gastronomicznych, bufetów, czy stołówek, ale o znaczne podniesienie sprawności tych zakładów, a zatem o właściwe zaopatrzenie w wysoki asortyment towarów potrzebnych do produkcji, o pełniejsze wykorzystanie zdecentralizowanych źródeł zaopatrzenia, o zaostrenie walki z biurokratyzmem, z wszelkimi objawami nieżyczliwego, nieuprzejmego traktowania klienta. Idzie o lepsze zaopatrzenie w nowoczesny sprzęt i środki transportowe. Idzie przede wszystkim o daleko większą dbałość o produkcję własną, o znaczne rozszerzenie i wzbogacenie wachlarza asortymentowego oraz poprawę jakości posiłków.

Placówki żywienia zbiorowego w całym kraju od miesiąca realizują zadania piątego roku planu sześcioletniego. Jakkolwiek zadania te są realne, od samego początku roku wymagają szczególnej mobilizacji; wymagają dobrej organizacji pracy na każdym odcinku; wymagają rytmiczności w produkcji i obrocie.

Zadania te od samego początku roku wymagają mobilizacji wszystkich sił i wykorzystania ich jak najwłaściwiej na każdym odcinku pracy i w każdym zakładzie; wymagają daleko lepszego stylu pracy niż w roku ubiegłym, wystrzegania się popełnionych w r. 1953 błędów i niedociągnięć.

Wzmoczeniu aktywności załóg w kierunku zwycięskiego przeprowadzania tej walki sprzyjają licznie podejmowane zobowiązania dla realizacji wskazań IX Plenum oraz dla uczczenia II Zjazdu. Zobowiązania te pobudziły twórczą inicjatywę załóg żywienia zbiorowego, wyzwalają wiele ukrytych rezerw, pozwalają przełamywać dotychczasowe trudności. We współzawodnictwie tym wyrastają nowi przodownicy pracy i nowi racjonalizatorzy.

Jeżeli bez wyjątku wszystkie załogi zakładów gastronomicznych, restauracji, jadłodajni, gospód ludowych, kawiarni, barów i stołówek zrealizują podjęte zobowiązania, możemy być pewni, że dla dobra i w interesie milionów ludzi pracy jako konsumentów, nastąpi poważny krok naprzód, co równocześnie będzie zapewnieniem wykonania planu produkcji i w obrotach we wszystkich pionach żywienia zbiorowego.



Zadania i perspektywy rozwoju gospodarstw pomocniczych OZK

Wykonanie przez placówki żywienia zbiorowego OZKolejarzy stawianych im zadań uwarunkowane jest zagwarantowaniem stołówkom i bufetom dostatecznej ilości produktów spożywczych, przede wszystkim zaś masy mięsno-tłuszczowej. W związku z tym gospodarstwa pomocnicze OZK, spełniające w zakresie produkcji rolnej i hodowlanej rolę identyczną, jak wszystkie gospodarstwa sektora uspołecznionego, muszą do końca 1955 r. osiągnąć stopień zagospodarowania, zapewniający OZK pełną samowystarczalność, jeśli idzie o zaopatrzenie w mięso i tłuszcze oraz rośliny okopowe i warzywa.

Przejęte dotychczas przez OZK gospodarstwa pomocnicze w liczbie 68 o powierzchni około 6.500 ha nie odpowiadają na ogół pod względem struktury i kultury rolnej wymaganiom, jakie stawia zaopatrzenie pracowników Polskich Kolei Państwowych. Wynika to z faktu, że w okresie organizowania się OZK, dla zabezpieczenia podstaw rozwojowych, zmuszone były przyjmować takie gospodarstwa, jakie w tym czasie oddawano zaopatrzeniu kolejarzy do dyspozycji. W konsekwencji przejęte zostały m. in. gospodarstwa małe, zdewastowane, z glebą niewłaściwie uprawioną i nienawożoną, a przy tym nastawione na ogół na uprawę roślin zbożowych. Niezależnie od tych trudności w wielu wypadkach na skutek zaniedbania upraw i opóźnienia prac przy zbiorach nastąpiło obniżenie plonów. Np. w gospodarstwach DOKP Stalino-Gród osypała się pewna ilość rzepaku, ponieważ do sprzętu przystąpiono za późno. Pielęgnacja buraków nie była przeprowadzona we właściwym czasie. W wyniku tego plony ich zostały obniżone. Zyto częściowo zostało posiane w niedostatecznie uprawioną glebę, co w konsekwencji przyczyniło się do obniżenia plonów. W okresie najpilniejszych robót jesiennych, w gospodarstwach stało beczynnie po kilkanaście koni pomimo stwierdzonych faktów niewłaściwej uprawy gleby, opóźnienia orki i innych robót polowych.

W gospodarstwie DOKP Wrocław, jakkolwiek kilkakrotnie zwracano uwagę na konieczność zwolnienia kierownika gospodarstwa Maciejowicz, który absolutnie nie nadawał się na to stanowisko, pozostawiono go, przez co zaniedbane zostały prace przy uprawie, zbiorach itp. W gospodarstwie Białogród w okresie najgorętszych prac polnych konie pracowały na prywatnym polu ówczesnego kierownika gospodarstwa. Ani administracja, ani miejscowe czynniki społeczne nie zwróciły na to uwagi i uprawa roli w gospodarstwach OZK została zaniedbana.

Specjalnie mało troski wykazano o gospodarstwa przy OZK w PRK, gdzie zainteresowanie przedsiębiorstw było minimalne. W gospodarstwie Niegowo PRK Gdańsk roboty na niewielkim kawałku ziemi wykonywane były końmi wynajętymi u prywatnego gospodarza, a koszty tych prac okazały się niewspółmiernie wysokie w stosunku do ogólnie przyjętych norm.

Adaptacje budynków gospodarczych szczególnie dla tuczu nie zostały wykonane, jakkolwiek do dyspozycji stały kredyty i przydział niezbędnych materiałów budowlanych.

W szeregu wypadków przedsiębiorstwa, które kładły nacisk na posiadanie gospodarstw pomocniczych, nie okazały im dostatecznej pomocy, szczególnie w początkowym okresie, co spowodowało olbrzymie trudności z ich zagospodarowaniem. Można było tego uniknąć, gdyby zainteresowanie i pomoc były większe.

Z uwagi na potrzeby żywienia zbiorowego OZK, gospodarstwa te przedstawione zostaną w latach 1954 — 1955 przede wszystkim na uprawę okopowych i warzyw oraz tucz swni i hodowlę bydła.

Obecny stan pogłowia trzody chlewnej w gospodarstwach OZK wyrażający się liczbą 8032 sztuki, nie pokrywa jeszcze zapotrzebowania w masę mięsno-tłu-

szczową. Uwzględniając planowane na lata 1954 — 1955 rozszerzenie działalności stołówek i bufetów, przy założeniu pełnej samowystarczalności OZK pod względem zaopatrzenia w mięso i tłuszcz, stan pogłowia trzody chlewnej zostanie tak zwiększony, ażeby na koniec 1955 r. gospodarstwa OZK posiadały 16.000 swni, co w porównaniu z 1953 r. stanowić będzie wzrost hodowli o około 100%.

Ilość bydła hodowanego w gospodarstwach OZK, wynosząca obecnie 780 sztuk nie jest wystarczająca zarówno jeśli chodzi o zaopatrzenie OZK w mięso, mleko i tłuszcz, jak i w świetle potrzeb gospodarki rolnej (obornik). Dlatego też przewidujemy powiększenie pogłowia bydła w latach 1954 — 1955 o ponad 250% w stosunku do 1953 r.

Dotychczasowa przeciętna wydajność krowy w gospodarstwach OZK jest stosunkowo bardzo mała, wynosi bowiem zaledwie około 1800 ltr. mleka rocznie. Do końca 1955 r. powinna być osiągnięta wydajność dochodząca do 3000 ltr. mleka rocznie od krowy przez preselekcjonowanie istniejącego pogłowia oraz zakup nowych sztuk o wysokiej młeczności, a przede wszystkim przez właściwe karmienie w oparciu o własne wysokowartościowe pasze.

Intensywna uprawa okopowych i warzyw w skali zapewniającej pełne zaspokojenie potrzeb stołówek OZK, wymagać będzie dużych ilości obornika, którego gospodarstwa OZK nie będą w możności uzyskać przy planowanym pogłowiu bydła. Poważny deficyt obornika pokryty zostanie w znacznym stopniu przez wyzyskanie nawozu, jaki pozostaje na stacjach po czyszczeniu wagonów, używanych do przewozu zwierząt. Poza tym stosowane będzie kompostowanie wszelkiego rodzaju resztek i odpadków gospodarskich, nadających się na nawóz naturalny. Niedobór słomy, zmniejszony zostanie przez stosowanie ściółki torfowej.

Z zagadnieniem stworzenia dla gospodarki hodowlanej OZK odpowiedniej bazy paszowej wiąże się ściśle sprawa właściwego przechowania wyprodukowanych pasz. Dlatego też całkowita masa ziemniaków przeznaczonych na paszę będzie parowana i kiszona. Ponadto do kiszzonek użyte będą zielonki i liście buraków. Do przechowywania kiszzonek zostanie przygotowana dostateczna ilość silosów.

Wykonanie zadań, jakie mają do spełnienia gospodarstwa OZK w latach 1954—1955, możliwe jest tylko przy równoczesnym zwiększeniu wydajności z 1 ha powierzchni użytkowej. Przez zastosowanie najbardziej nowoczesnych metod agrotechnicznych oraz najdalej posuniętej mechanizacji robót polnych i właściwego nawożenia, kultura upraw postawiona zostanie na odpowiednim poziomie.

Część pracowników resortu kolei posiada drobne gospodarstwa indywidualne, bądź uprawia działki pracownicze i ogródki przydomowe. Dla tych pracowników gospodarstwa OZK stać się muszą ośrodkami szerzenia wiedzy i kultury rolnej oraz placówkami zaopatrującymi zainteresowanych w nasiona, rozsady itd.

Dążenie do postawienia gospodarstw OZK na poziomie wpływającym w sposób zdecydowany na poprawę bytu szerokich rzesz pracowników resortu, przebiegać musi równoległe z zabezpieczeniem odpowiednich warunków pracy i stopy życiowej pracowników zatrudnionych w gospodarstwach OZK. Zagadnienie to nie jest należycie rozwiązane. Pracownicy rolni gospodarstw OZK bytują na ogół w ciężkich warunkach mieszkaniowych, pozbawieni są właściwej opieki tak ze strony administracji OZK, jak i ze strony Związków Zawodowych Pracowników Kolejowych, jeśli chodzi o zaspokojenie podstawowych potrzeb kulturalnych. W związku z tym musi być podjęte budownictwo nowych mieszkań przy gospodarstwach, bądź przebudowa i remont już istniejących, oraz zorganizowanie świetlic wyposażonych w odpowiedni sprzęt świetlicowy.

O właściwe zatrudnienie absolwentów WSE

Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Częstochowie, specjalizująca kadry dla żywienia zbiorowego, założona została na skutek coraz bardziej rosnących potrzeb naszego życia gospodarczego. Program szkoły oparto na doświadczeniach Instytutu Plechanowa w Moskwie. Zdawać by się mogło, że nadanie takiego kierunku szkole, a tym samym kadrom naukowym i absolwentom jest wystarczające. Jednak tak nie jest, gdyż żywienie zbiorowe i nauka w tym zakresie w Związku Radzieckim są na daleko wyższym poziomie.

W Związku Radzieckim absolwenci tego typu szkół pracują w przemyśle gastronomicznym od kilkunastu lat.

Poważnym błędem popełnionym przez czynniki tak odgórne, jak również przez kadrę naukowo-pedagogiczną WSE jest to, że w okresie organizacyjnym szkoły brak było wyraźnie określonego kierunku pedagogicznego decydującego o przydatności wychodzących z niej absolwentów. Trudności WSE są częściowo zrozumiałe ze względu na brak kadr naukowych dla kształcenia nowych sił dla żywienia zbiorowego.

Dlatego tym więcej należy podkreślić pionierską rolę nowej placówki naukowej, jaką jest WSE w Częstochowie, jak również wytrwałą pracę kadry profesorskiej i asystenckiej, która pomimo trudności już w 1953 roku wypuściła drugą serię absolwentów, zasilając nasz przemysł gastronomiczny wysoko kwalifikowanymi pracownikami.

Niemalą pomoc w organizacji WSE okazało Ministerstwo Szkolnictwa Wyższego, jak również MHW, IHZ i CZPG. Ten ostatni nie tylko interesuje się szkołą, ale szczególną opieką otacza absolwentów. CZPG doskonale zdaje sobie sprawę, że przemysł gastronomiczny jako przemysł młody potrzebuje ludzi o wysokich kwalifikacjach, którzy poprowadziliby ten dział gospodarki narodowej we właściwym kierunku, jak również uwolniliby go od elementów niejednokrotnie wrogich i niefachowych.

Mało spopularyzowana WSE, a jednocześnie nieznaną jej przydatność u wielu kierowniczych czynników powoduje, że absolwenci są często niewłaściwie zatrudniani, a co za tym idzie, nieodpowiednio wykorzystani.

Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Częstochowie kształci kadry w dwóch kierunkach, a to: technologii

żywienia zbiorowego i handlu żywienia. W pierwszym wypadku są to inżynierowie-technologowie, a w drugim — handlowcy.

Zagadnienie właściwego zatrudnienia rozpatrzmy tylko w pionie CZPG, gdyż większość absolwentów tam właśnie pracuje. Rozpocznijmy od inżynierów-technologów. Inżynier tego typu najwłaściwiej może być wykorzystany w działach produkcyjnych poszczególnych dyrekcji terenowych na stanowisku technologa, lub kierownika działu produkcji, oczywiście po pewnym okresie praktyki. Odpowiednim stanowiskiem dla niego będzie również praca w działach inwestycyjnych.

Poza tym inżynier-technolog powinien być zatrudniony w dziale mechanika, który ma pod swoją pieczę maszyny i urządzenia przemysłu gastronomicznego. Niemniej właściwie może on być wykorzystany do prac kontrolnych, szczególnie na obecnym etapie, w którym CZPG tworzy kadry inspektorów, branżowych. Nie należy zapominać o kontroli laboratoryjnej, która na razie jest w powijakach, a mającej szerokie możliwości rozwojowe w żywieniu zbiorowym. W końcu należy nadmienić możliwości zatrudnienia w szkolnictwie zawodowym średnim, gdzie brak kadr tego typu odczuwa się bardzo poważnie.

Jeśli idzie o handlowców, powinni oni być zatrudnieni w zakładach handlowych, w organizacji przedsiębiorstwa i księgowości. Handlowiec mający dobre podstawy ekonomiczne, jak również techniczne, z całą pewnością wywiąże się z powierzonych mu zadań. Należy dodać, że oprócz przedmiotów ekonomicznych na wydziale handlu są również wykładane przedmioty techniczne, co stwarza mocne podstawy do ujmowania zagadnień od strony nie tylko ekonomicznej, ale i technicznej. W konsekwencji daje pewność, że problemy opracowywane przez handlowców będą ujmowane właściwie.

Pion CZPG nie wyczerpuje wszystkich możliwości zatrudnienia absolwentów WSE, ogranicza się bowiem tylko do zakładów otwartych, a nie obejmuje żywienia zamkniętego (OZR, Fundusz Wczasów itp.). Pozostają jeszcze KZG i „Orbis“.

Osiągnięte wyniki pracy pierwszych absolwentów WSE potwierdzają powyższe uwagi. Mimo to kadry naukowe WSE, jak również studenci powinni dołożyć jeszcze więcej wysiłku dla osiągnięcia coraz lepszych rezultatów w swej pracy i nauce.

Jan KOWALSKI

Kilka uwag o pracy stołówek i bufetów

Dobrze pracująca stołówka bądź bufet przykładowy stanowi widomy znak wzrastającej troski o jak najlepsze zaspokojenie potrzeb człowieka pracy. Wśród kilkuset stołówek pracowniczych i akademickich oraz bufetów przykładowych, prowadzonych w pionie ZSS, spora ich liczba nie nasuwa uwag krytycznych ze strony konsumentów. Personel tych stołówek cechuje cicha praca i pełne realizowanie podjętych zobowiązań, przede wszystkim w ramach cyklu gospodarczego.

Między innymi wśród stołówek prowadzonych przez ZSS na terenie Warszawy, pierwsze miejsce we współ-

zawodnictwie pracy w ramach cyklu gospodarczego zajął zespół stołówki nr 175.

Chociaż personel tej stołówki, pozostający pod kierownictwem ob. St. Bednarskiej, pracuje w ciężkich warunkach, ponieważ stołówka mieści się na IV piętrze, a magazyny znajdują się w suterenie, to posiłki przyrządzane są smacznie i podawane estetycznie, nie ma skarg i zażaleń ze strony konsumentów. Zespół ten pracuje bez mank i przekroczeń kosztów surowca.

Również zespół stołówki nr 1 przy CRS „Samopomoc Chłopska“, którym kieruje ob. Z. Kowszun, pra-

cuje bez skarg i zażaleń ze strony konsumentów, przestrzega regulaminu cyklu gospodarczego i od 1951 r. wylicza się bez mank.

Załoga stołówki nr 3 w Łodzi pracując w bardzo ciężkich warunkach lokalowych osiągnęła stosunkowo wysoką wydajność pracy na jednego pracownika (zł 4.920 miesięcznie). Stołówka ta racjonalnie wykorzystuje transport, nie dopuszcza do jego przestojów, utrzymuje całość pomieszczeń w należytej czystości, oraz zestawia dokumentację rachunkowa terminowo i bezbłędnie. Na terenie Łodzi spośród stołówek prowadzonych przez ZSS wyróżniają się we współzawodnictwie załogi stołówek przy Prezydium WRN, przy Uniwersytecie Łódzkim, przy Wyższej Szkole Ekonomicznej i przy Politechnice Łódzkiej.

Ponadto jakością pracy wyróżnia się szereg innych stołówek oraz bufetów w Warszawie, Krakowie, Łodzi, Stalinogrodzie, Gliwicach, Poznaniu, Bydgoszczy i Wrocławiu, jak również w innych ośrodkach naszego kraju.

Są jednak stołówki, o których nie można wyrazić się z uznaniem, albowiem personel ich nie realizuje właściwie swoich zadań wobec konsumenta, nie bierze aktywnego udziału we współzawodnictwie pracy, nie wykazuje staranności w przyrządzaniu potraw oraz nie przestrzega przepisów sanitarnych i wymogów higieny.

I tak analiza zestawów obiadowych pod kątem przestrzegania zasad racjonalnego żywienia, przeprowadzona w stołówkach prowadzonych przez PSS w Bielsku-Białej wykazała, że w grudniu roku ubiegłego jadłospisy były mało urozmaicone, w okresie tygodnia powtarzały się te same potrawy, w niektórych stołówkach brak było jarzyn jako dodatku do drugiego dania, brak w obiadach składników białka pełnowartościowego (np. w obiedzie obejmującym krupnik i ziemniaki purée z sosem cebulowym). Nic dziwnego, że pracownicy Zakładów Przemysłu Wełnianego są niezadowoleni ze stołówki nr 3, a z kierowniczką tej stołówki nie mogą znaleźć „wspólnego języka“.

W Bydgoszczy — obok dobrej pracy niektórych stołówek — w stołówce nr 27 przy WKPG zbyt rzadko stosuje się do drugiego dania surówki i jarzyny gotowane, a najczęściej ogórek kiszony. Podobne braki występują w niektórych stołówkach krakowskich.

CO NA TO NAKIELSKIE ZAKŁADY MECHANICZNE?

POD koniec 1953 r. stołówka przy Zakładzie Szkolenia Inwalidów w Poznaniu otrzymała kilka maszyn gastronomicznych, między innymi obieraczkę do ziemniaków, wyprodukowanych przez Nakielskie Zakłady Mechaniczne i Odlewnie PP w Nakle.

Obieraczka sprawiła wielką radość załodze — miała przecież przynieść ulgę pomocy kuchennej, a zarazem usprawnić pracę kuchni. Niestety od początku uruchomienia obieraczki, rozpoczęły się reklamacje pracujących na niej uczniów — inwalidów. Nadto odpadki przy obieraniu wynoszą do 30%, co stanowi poważną stratę. Równocześnie ziemniaki obierane maszyną czernieją, tracąc nie tylko na wyglądzie, ale i na smaku.

Podobne wypadki miały miejsce w większych zakładach gastronomicznych KZG i PZS. Co gorzej, w niektórych wypadkach, gdy maszyna uległa uszkodzeniu, nie oddaje się jej do naprawy, uważając to za niepotrzebny wydatek.

Co na to Nakielskie Zakłady Mechaniczne? Naszym zdaniem mamy do czynienia albo z brakorobstwem, albo z nieodpowiednim materiałem używanym do produkcji maszyn gastronomicznych. W każdym razie sprawą tą powinny zainteresować się czynniki kontrolne, a przede wszystkim Ministerstwo Przemysłu Drobniego i Rzemiosła.

W Warszawie, w pewnej liczbie stołówek, zestawy obiadowe są mało urozmaicone, w szczególności brak jarzyn. W odniesieniu do warszawskich bufetów przyzakładowych są narzekania na nieprzebranie rytmiczności zaopatrzenia.

W wyniku analizy pracy stołówek i bufetów w roku ubiegłym Zarząd ZSS doszedł do wniosku, że przyczyną występujących w ich pracy braków i niedomagań jest m. in. nieudolność ze strony spółdzielni w zaopatrywaniu w towary, małe wykorzystywanie różnorodności jarzyn i brak staranności w przygotowywaniu potraw. Nie zawsze są przestrzegane wymogi higieny przy produkcji posiłków oraz przy zmywaniu naczyń.

Z myślą o podniesieniu poziomu żywienia we wszystkich stołówkach i dla usprawnienia ich pracy, Zarząd ZSS wskazał spółdzielniom konkretne środki działania. W myśl tych wytycznych produkcja potraw w stołówkach oparta zostaje na 2-tygodniowych zestawach obiadowych, uwzględniających zasady racjonalnego żywienia, a zaopatrzenie dostosowane do potrzeb wynikających z tych zestawów, przy czym obowiązkiem spółdzielni jest zapewnienie surowców o odpowiedniej jakości i dostarczanie ich terminowo. Komórki technologiczne, działające w ramach żywienia zbiorowego poszczególnych spółdzielni, zbytnio były obciążone pracami o charakterze biurowym, z oczywistą szkodą dla realizacji ich zadań. Obecnie komórki te nasilił bezpośredni instruktarz w stosunku do personelu kuchennego w zakresie technologii przyrządzania potraw.

Dla podniesienia poziomu usług ze strony bufetów przyzakładowych i akademickich, Zarząd ZSS zobowiązał spółdzielnie do niezwłocznego ustalenia wspólnie z komitetami stołówkowymi (lub radami zakładowymi) w odniesieniu do bufetów samodzielnymi) obowiązującego asortymentu towarów i artykułów produkcji własnej, które winny stale znajdować się w sprzedaży w poszczególnych bufetach, biorąc pod uwagę specyficzne potrzeby wynikające z charakteru danego zakładu pracy, jego położenia, godzin pracy itp.

Zarząd ZSS wezwał ogół pracowników stołówek i bufetów do wzmocnienia ochrony mienia społecznego przez otoczenie większą dbałością sprzętu, a zwłaszcza sprzętu mechanicznego i do szybkiego zgłaszania zakładom pracy konieczności dokonania remontów, napraw lub uzupełnienia w brakującym sprzęcie kuchennym i stołowym z przydzielanych zakładom pracy na ten cel specjalnych kredytów przez ich resorty. Dla zapewnienia lepszych warunków sanitarnych, spółdzielnie zaopatrzą stołówki i bufety w potrzebną ilość fartuchów, ścierek i środków do utrzymania czystości.

W walce o wyższy poziom zakładów zamkniętego żywienia zbiorowego duża rola przypada komitetom stołówkowym, jako organom kontroli społecznej, działającym z ramienia rad zakładowych. Spółdzielnie ze swej strony zacieśnią współpracę z komitetami stołówkowymi, które traktować będą na równi z odpowiednimi organami samorządu spółdzielni, tj. komitetami członkowskimi. W związku z tym, działy społeczno-samorządowe spółdzielni podjęły wysiłki dla zaktywizowania działalności istniejących formalnie komitetów stołówkowych i zorganizowania ich przy wszystkich stołówkach i bufetach, w porozumieniu ze związkami zawodowymi.

Ten program działania — nie wchodząc w dalsze szczegóły — szeroko przedyskutowany na krajowej naradzie żywienia zamkniętego pionu ZSS 5 stycznia br., a następnie na naradach w poszczególnych spółdzielniach, jest już faktycznie realizowany. Narada krajowa wykazała jednakże, że obok wysiłków ze strony aparatu żywienia zbiorowego niezbędne jest uregulowanie ze strony Ministerstwa Handlu Wewnętrznego niektórych problemów, np. dokładne sprecyzowanie obowiązków zakładów pracy w stosunku do stołówek, zapewnienie terminowego przekazywania przez zakłady pracy należnych dotacji, stworzenie bodźców ekonomicznych dla personelu stołówkowego przez wprowadzenie zmian w obowiązującym systemie płac. Walka o jakość żywienia w stołówkach wymaga również większego zainteresowania ze strony wydziałów handlu rad narodowych i zagwarantowania z ich strony właściwego asortymentowego zaopatrzenia.

**DOSTOSOWAĆ ZAOPATRZENIE DO POTRZEB
ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH**

ZAOPATRZENIE surowcowe zakładów żywienia zbiorowego pionu ZSS w woj. poznańskim poprawiło się w IV kwartale 1953 r. w porównaniu do II kwartału. W dalszym jednakże ciągu występują dość jeszcze znaczne braki w stosunku do istotnych potrzeb zakładów wynikających z planu obrotu i produkcji. Jeśli chodzi o zaopatrzenie w mięso, to zakłady otrzymują za mało mięsa z łopatki, schabu, polędwicy i tzw. golonki. W przydzielonych podrobach odczuwa się zupełny brak wątroby, flaków, jak również niedostateczne są przydziały kiełbas, baleronów, szynki, a z asortymentu nabiałowego — śmietany i różnych serów. Poza tym zakłady otrzymują w niewystarczających ilościach śledzie i kawę naturalną, a zaopatrzenie w wino i miód pitny pokrywane jest w ok. 40%. Piwa porter w ogóle nasze zakłady nie otrzymują. Brak jest również czekolady twardej i nadziewanej oraz lepszych gatunków papierosów, jak „Grunwald“, „Dukat“, „Poznańskie“ itp.

Wobec tak istotnych braków w zaopatrzeniu trudno jest uzyskać właściwe efekty w walce o lepsze, pełne zaspokojenie potrzeb konsumenta i jakościowe wykonanie planu. Braki w zaopatrzeniu zakładów stoją na przeszkodzie w rozszerzeniu asortymentu dań, a nie raz uniemożliwiają nawet utrzymanie ciągłości produkcji. W tej sytuacji nie można również rozszerzyć sprzedaży straganowej, czy organizować dobrze zaopatrzonych bufetów na zjazdach, konferencjach i zabawach. W tym samym czasie, gdy zakłady nie posiadają ani jednej butelki wina, sklepy detaliczne i kioski w naszym okręgu są dobrze zaopatrywane w wino.

Taki stan zaopatrzenia zakładów jest wynikiem dokonywania podziału puli surowcowej dla potrzeb żywienia zbiorowego przez wydziały handlu bez udziału przedstawicieli zainteresowanych spółdzielni, jak to miało miejsce w Turku, Pleszewie, Rogoźnie i Jarocinie. Dopiero interwencja Okręgu ZSS w Poznaniu spowodowała zaproszenie przedstawicieli żywienia zbiorowego do udziału przy puli otwartej. Nie nastąpiło to jeszcze w odniesieniu do wszystkich spółdzielni na naszym terenie.

Braki w zaopatrzeniu z puli scentralizowanej są częściowo wyrównywane zwiększonym skupem nadwyżek produkcji rolnej. Zachowanie jednak ciągłości

produkcji i wykonanie planu wymaga usuwania braków w zaopatrzeniu bez żadnej zwłoki.

Zakłady nasze mają również trudności w uruchomieniu bufetów na imprezach z uwagi na to, że organizacje w terenie bardzo często żądają sprzedaży po cenach detalicznych w bufetach na zjazdach, konferencjach i zabawach, co jest niezgodne z zasadami kalkulacji ustalonymi przez MHW. Niektóre wydziały handlu pomijają nasze placówki żywienia zbiorowego i wydają innym organizatorom zezwolenia na prowadzenie bufetów zabawowych, a wydziały finansowe rad narodowych w różnych miejscowościach wydają jednorazowe zezwolenia na sprzedaż wyrobów alkoholowych i win różnym organizacjom, które urządzają bufety we własnym zakresie na organizowanych przez siebie zabawach.

Wszystko to w bardzo znacznym stopniu oddziaływało niekorzystnie na wysokość obrotów naszych zakładów i wykonanie napiętego planu na r. 1953.

W III kwartale 1953 r. dla lepszego mobilizowania załóg pracowniczych oraz przenoszenia doświadczeń, Oddział Okręgowy ZSS w Poznaniu podjął wydawanie biuletynów okręgowych, zawierających wskaźniki ekonomiczne w ujęciu cyfrowym i analitycznym. Jak wykazała praktyka jest to dobry sposób mobilizowania pracowników i kierownictwa zakładów oraz zarządów spółdzielni, gdyż pozwala na szybsze dostrzeżenie występujących niedociągnięć w pracy, które poprzednio nieraz uchodziły uwadze kierowniczego aktywów poszczególnych zakładów żywienia zbiorowego.

Na Zjeździe Okręgowym ZSS w Poznaniu niemal cały teren ocenił pozytywnie wydawane biuletyny i wystąpił z wnioskiem, ażeby podobne biuletyny były wydawane również przez wszystkie operatywne działy okręgu w każdym miesiącu.

Dla uczczenia II Zjazdu PZPR 100% pracowników żywienia zbiorowego podjęło wezwanie załogi PSS w Pile o rozszerzenie sprzedaży pozazakładowej, tj. na targach, jarmarkach i wszelkiego rodzaju imprezach.

Realizacja tych i poprzednio podjętych zobowiązań z okazji rocznic i świąt narodowych dopomogła zakładom żywienia zbiorowego ZSS woj. poznańskiego do lepszego wykonania zadań planowych, jak również zwiększyła ich przydatność w zaspokajaniu potrzeb ludności pracującej.

Kazimierz Sorówka

**O większe zrozumienie dystrybucji
dla leczenia dietetycznego**

Wczasy pracownicze, jedna z największych zdobyczy socjalnych klasy robotniczej stały się powszechnym przywilejem ludzi pracy miast i wsi. Na pozór zdawałoby się, że wczasy lecznicze 21-dniowe niewiele się różnią od wczasów wypoczynkowych. Należy stwierdzić, że w profilaktyce wczasowej jest szereg spraw, które w praktyce utrudniają Funduszowi Wczasów Pracowniczych ra-

jonalne leczenie i odpowiednie dietetyczne żywienie wczasowiczów.

Zagadnieniem bardzo ważnym, posiadającym istotny związek z regeneracją zdrowia i sił jest odpowiednia dietetyka stosowana w leczeniu schorzeń przewodu pokarmowego i chorób serca przez Ośrodek Funduszu Wczasów Pracowniczych w Krynicy i Żegiestowie. Domy wczasowe w Krynicy obecnie wykorzystywane

przez cały rok, w pierwszym etapie swej działalności traktowane były jako domy wypoczynkowo-turystyczne, pomimo że prowadzono tutaj także 3-tygodniowe wczasy lecznicze i profilaktyczne.

Dla umożliwienia kuracjom należytego przebiegu leczenia, w jednym domu po raz pierwszy w roku 1950 wprowadzono kuchnię dietetyczną na około 60 osób. W roku 1952 wprowadzono już dietę leczniczą w dalszych 3 domach dla 150 osób.

Kierownictwo OFWP w Krynicy zdając sobie sprawę, że jedynie rozszerzenie i postawienie na odpowiednim poziomie diety umożliwi odpowiednie leczenie schorzeń przewodu pokarmowego, sprowadziło specjalistę w tej dziedzinie oraz przeprowadziło w szerszym zakresie szkolenie personelu odnośnie nowej metody leczniczej. W następstwie tego w roku 1953 w OFWP Krynicy i Żegiestowie pracowało już 9 administracji dietetycznych, obsługujących od 600 do 800 kuracjuszy w 3-tygodniowym turnusie, nie licząc stosowania półdiety w domach, gdzie są prowadzone 14-dniowe wczasy wypoczynkowe.

Wprowadzona w roku 1953 dieta w wielu domach, mimo wysiłku i starań kierownictwa oraz całej załogi Ośrodka, nie spełniła całkowicie swego zadania leczniczego z tej przyczyny, że poszczególni dystrybutorzy mało wagi przywiązywali do instrukcji MHW i CRZ z dnia 13.III. 1952 roku gwarantującej FWP pulę towarową dostosowaną do planowanych zapotrzebowań.

Placówki handlowe w Krynicy nie mogą zrozumieć, że choroby woreczka żółciowego, dwunastnicy, wątroby itp. leczą nie tylko doskonała woda Zuberka, ale również odpowiednia dieta. Kuracjusz w tym wypadku powinien otrzymywać potrawy stosowane w sanatoriach w myśl wskazań Ministerstwa Zdrowia. Tymczasem biernie ustosunkowanie się placówek handlowych powodowało, że Ośrodek zmuszony był pobierać towary jakie przydzielono i do nich dostosować dietę, a nie odwrotnie. Dla przykładu podajemy: na zaplanowane 800 kg mięsa z kością w pełnym asortymencie dla potrzeb jednego tygodnia otrzymano zaledwie 340 kg w dodatku samej wołowiny; wędlin zamiast 320 kg otrzymano 152 kg; podrobów zamiast 400 kg otrzymuje się 239 kg. Dla potrzeb żywienia dietetycznego zaplanowano 250 kg cielęciny na tydzień, a przydział wynosił zaledwie 30 kg, na 80 kg szynki otrzymano tylko 25 kg.

Mniej więcej w tym samym stosunku kształtują się dostawy wymienionych artykułów i obecnie.

Tutejsza Spółdzielnia Spożywców stan ten tłumaczy nierównomierną dostawą żywcia. Istotnie dostawa żywcia na przestrzeni pierwszych 3 dekad miesiąca jest minimalna, natomiast dla wykonania planu zwiększa się w ostatnim tygodniu miesiąca do takich ilości, że Ośrodek Wczasowy nie jest w stanie pobrać przy-

dzielonej mu masy mięsnej. W wyniku takiej gospodarki Ośrodek Wczasowy w Krynicy i Żegiestowie ma ciągle kłopoty w zapewnieniu racjonalnego żywienia dietetycznego wczasowiczów przebywających na kuracji.

Równocześnie dystrybucja jajczarsko-drobiarska dostarcza drób okolicznościowo według swego uznania nie bacząc na potrzeby odbiorcy. Na przykład na przydzielone przez Wydział Handlu WRN w Krakowie 1200 kg drobiu bitego, Ośrodek Wczasowy otrzymuje zaledwie 412 kg drobiu żywego. Poza tym bywają częste wypadki podobnie jak z mięsem, że w ciągu 3 dekad miesiąca drobiu wcale się nie otrzymuje, a w ostatnim tygodniu dla wykonania planu dostawa jest tak duża, że Ośrodek nie jest w stanie pobrać proponowanych ilości.

W jednym i drugim przypadku bezplanowość dostaw godzi we wczasowiczów. Jeśli przebywają oni w Ośrodku w okresie 3 dekad mogą otrzymać potrawy dietetyczne stosownie do swoich potrzeb, natomiast w pierwszych dwóch dekadach miesiąca dieta ogranicza się najczęściej do potraw jarsko-mącznych.

W tych warunkach kierownictwo Ośrodka Wczasowego trudno jest sprostać stojącym przed nim zadaniom.

Personel kucharski z instruktora-mi dietetyczno-żywnościowymi podszedł z całym zrozumieniem do tych trudności, robiąc wszystko, ażeby pomimo braku podstawowego artykułu jakim jest mięso zadowolić wczasowiczów. Mimo ciężkich warunków w prowadzeniu kuchni dietetycznych, większość kuracjuszy wyjeżdża z zadowoleniem z domów wypoczynkowych FWP w Krynicy. Dotyczy to przede wszystkim domu wczasowego „Przodownik”.

Kierowniczką domu wczasowego „Przodownik” jest ob. Stanisława Ogorzałek, pracująca w FWP od kilku lat. Awansowana z pracownicy fizycznej na kierownika administracyjnego pracuje sumiennie i troskliwą opieką otacza wczasowiczów, za co cieszy się ogólną sympatią.

W „Przodowniku” przebywa przeważnie ponad 80 wczasowiczów - kuracjuszy, skierowanych przez komisje lekarskie. Kuchnia przygotowuje stale kilka rodzajów posiłków, dostosowanych do diet zaleconych kuracjuszom przez lekarzy.

Zrozumienie przez aparat dystrybucyjny specyficznych potrzeb żywienia leczniczo-dietetycznego dopomógł usunąć występujące niedociągnięcia w zakresie zaopatrzenia, z korzyścią dla ludzi pracy przebywających na wczasach leczniczych.

Józef Wolański

Gospoda Odolanów zrozumiała swoją rolę

Gospody na wsi powiatu Ostrów Wlkp. mają na odcinku żywienia zbiorowego poważne niedociągnięcia. Powodem tego jest przede wszystkim brak odpowiednio wyszkolonego personelu rozumiejącego zadania, jakie na nim ciąży. W pogoni

za wykonawstwem planu, załogi gospód tutejszych zapominają o produkcji własnej, o szerokim asortymencie dań garmazeryjnych. Personel gospód przywiązuje dużą wagę przede wszystkim do sprzedaży alkoholu i papierosów.



Wystawa eksponatów garmazeryjnych i cukielniczych w gospodzie Odolanów Wlkp. Na zdjęciu, od lewej strony: Z. Gorczyńska — prezeska zarządu GS Odolanów, G. Guźla — inspektor żywienia zbiorowego PZGS Ostrów Wlkp., Szmlbowa — kucznarka i J. Matwurowicz — kierownik gospody.

Wyciągając wnioski z powyższych niedociągnięć PZGS Ostrów Wlkp. urządził pokaz garmażerii i wyrobów cukierniczych w gospodarstwie Odolanów. W pokazie wzięli udział kierownicy gospód, kucharki nie tylko z pow. Ostrów Wlkp., ale również z powiatów Kalisz i Kępno.

Przed otwarciem pokazu omówiona została rola i zadania żywienia zbiorowego na odcinku wiejskim ze zwróceniem szczególnej uwagi na produkcję własną, wyroby garmażeryjne oraz posługiwanie się recepturami obowiązującymi w pionie CRS.

Pierwszym zadaniem pokazu było zapoznanie z produkcją dań garmażeryjnych oraz popularyzacja ich wartości odżywczych; drugim — to mobilizacja pracowników kuchni w kierunku rozpowszechnienia tzw. „trudnych towarów“, np. dorsza, który nie cieszył się popytem w tutejszych gospodach.

Rezultatem pokazu było podniesienie wiedzy zawodowej, a tym samym wzrost produkcji własnej oraz rozwój współzawodnictwa zobowiązaniowego wśród pracowników kuchni w gospodach biorących udział w pokazie. Równocześnie załoga gospody Odolanów rzuciła węzwanie kucharkom powiatów Kęp-

no i Kalisz do współzawodnictwa o rozszerzenie asortymentu dań szczególnie z ryb oraz dań mlecznych.

Pokaz miał jeszcze inny aspekt. Przez pokazanie konsumentom swoich właściwych zamierzeń, że nie idzie o sprzedaż wódki — jak to było praktykowane dotychczas — ale o produkcję tanich, odżywczych i odpowiednio przyrządzonych posiłków, załoga gospody Odolanów zainteresowała i przyciągnęła wielu nowych konsumentów, między innymi kobiety wiejskie, które dotychczas w ogóle stroniły od gospody.

Gabriel Guźla

TECHNIKA - TECHNOLOGIA - TOWAROZNAWSTWO

CIEKAWA STATYSTYKA

W WOJEWÓDZTWIE poznańskim bary mleczne ogłosiły wśród swoich konsumentów ankietę w celu usprawnienia działalności i obsługi. Ankietę wypełniło 17% konsumentów do lat 18, 43% do lat 25, 35% do lat 45, a 5% do lat 60. Według zawodów ankietę wypełniło 31% robotników, 55% pracowników umysłowych i 14% młodzieży.

Niemniej ciekawe wypowiedzi przyniosła ankietę na temat częstotliwości spożywania posiłków. Okazuje się, że 70% konsumentów spożywa 1 raz dziennie, 18% — 2 razy dziennie, 2% — 3 razy dziennie, 1% konsumentów spożywa 1 raz tygodniowo, 2% — 2 razy tygodniowo, 5% — 3 razy tygodniowo, 1% konsumentów konsumuje 4 razy tygodniowo, 1% od 1—10 razy miesięcznie.

Ciekawe są również wypowiedzi na temat najczęściej spożywanych potraw i napojów. Otóż 86% konsumuje tylko napoje (mleko), 42% kanapki, 3% pieczywo piekarnicze i cukiernicze, 29% zupy, 22% ziemniaki, jajka, pierogi, a zaledwie 5% ryż, naleśniki i kaszki mienne.

Na temat czystości i higieny barów mlecznych woj. poznańskiego oraz szybkości i uprzejmości obsługi wypowiedziało się dodatnio 82% konsumentów (czystość, higiena), i 91% o uprzejmości i szybkości obsługi, przy czym 0,34% było negatywnych wypowiedzi o czystości i obsłudze.

Jakie życzenia wyrażali konsumenci?

Konsumenci domagają się wprowadzenia we wszystkich barach m. in. kakao i śmietany oraz proszku, aby od wydawania posiłków i kasowania pieniędzy był oddzielny personel. Konsumenci chcą mieć stoliki z krzeselkami i wieszaki do garderoby, co świadczy o tym, że dania złożone wymagają spożywania w postawie siedzącej. (SS)

Racjonalne trzony kuchenne*)

BARDZO ważnym momentem dla oszczędnej gospodarki węglem są właściwe trzony kuchenne. Trzon kuchenny powinien być dostosowany do wielkości produkcji. Jego rozmiary są w dużym stopniu uzależnione od wielkości powierzchni kuchni.

W zakładach zbiorowego żywienia otwartych w godzinach rannych i wieczorowych produkcja jest na ogół mała, a największe jej nasilenie przypada na porę obiadową.

*) Patrz artykuł na ten temat w „Żywności Zbiorowej“ nr 14/53, str. 214.

W związku z tym należy duże trzony kuchenne budować o dwóch paleniskach. W czasie mniejszego nasilenia produkcji rozpała się jedno palenisko dla rozgrzania mniejszej powierzchni płyty, zaś w godzinach dużego nasilenia produkcji będzie się palić w dwóch paleniskach, aby rozgrzać potrzebną w tym czasie dużą powierzchnię płyty kuchennej.

Drugim ważnym momentem w oszczędnej gospodarce węglem będzie odpowiednia głębokość paleniska. Im głębsze palenisko tym większe jest zużycie węgla. Aby w peł-

Tablica Nr 1
TYPOWE TRZONY KUCZENNE DLA RESTAURACJI, JADŁODAJNI I STOŁÓWEK

| I.p. | Wielkość trzonu kuchennego | | | Wymiary grzejnej płyty kuchennej (w przybliżeniu) | | Ilość palenisk | Głębokość paleniska w in | Dostęp do trzonu kuchennego | Produkcja dań w stosunku miesięcznym |
|------|----------------------------|---------------|--------------|---|---------------|----------------|--------------------------|---|---------------------------------------|
| | długość w m | szerokość w m | wysokość w m | długość w m | szerokość w m | | | | |
| 1 | 3,00 | 1,40 | 0,75 | 2,70 | 1,10 | 2 | 0,23 | Ze wszystkich stron (trzon kuchenny stojący na środku kuchni) | powyżej 30.000 dań |
| 2 | 2,50 | 1,30 | 0,75 | 2,20 | 1,00 | 2 | 0,23 | „ | od 20.000 do 30.000 dań |
| 3 | 2,00 | 1,20 | 0,75 | 1,70 | 0,90 | 2 | 0,20 | „ | od 10.000 i powyżej tj. do 20.000 dań |
| 4 | 3,00 | 1,40 | 0,75 | 2,30 | 1,10 | 2 | 0,23 | z trzech stron (czwarta strona styka się ze ścianą) | od 20.000 do 30.000 dań |
| 5 | 2,50 | 1,30 | 0,75 | 1,80 | 1,00 | 2 | 0,23 | „ | od 10.000 do 20.000 dań |
| 6 | 2,00 | 1,20 | 0,75 | 1,40 | 0,90 | 2 | 0,23 | „ | do 10.000 dań |

Uwaga: Na sporządzenie jednego obładu (2-daniowego) zostaje ustalona norma węgla pełnowartościowego w ilości 0,20 kg. Zakłady zbiorowego żywienia korzystające z pomocniczych kotłów dostosują trzony kuchenne do ilości dań produkowanych na płycie kuchennej.

ni zastosować oszczędną gospodarke węglem, złe trzony kuchenne należałoby wyremontować. Jeżeli plan inwestycyjny przewiduje budowę no-

wych trzonów kuchennych, ewentualnie gruntowny remont, lub przebudowę starych trzonów kuchennych, należy wziąć pod uwagę roz-

wyższą wartość odżywczą posiadają jąją w sezonie wiosenno-letnim. Z tego też względu korzystne jest zwiększenie spożycia jaj na wiosnę i w lecie, kosztem wędlin, mięsa, czy ryb.

TYPOWE TRZONY KUCHENNE DLA BARÓW

Tablica Nr 2

| Lp. | Wielkość trzonu kuchennego | | | Wymiary grzejnej płyty kuchennej (w przybliżeniu) | | Ilość palenisk | Głębokość paleniska w m | Dostęp do trzonu kuchennego | Produkcja dań w stosunku miesięcznym |
|-----|----------------------------|-------------|--------------|---|-------------|----------------|-------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| | długość w m | szerość w m | wysokość w m | długość w m | szerość w m | | | | |
| 1 | 2,50 | 1,30 | 0,75 | 1,80 | 1,00 | 2 | 0,23 | z trzech stron styka się ze ścianą | powyżej 20,000 dań |
| 2 | 2,00 | 1,20 | 0,75 | 1,40 | 0,90 | 2 | 0,20 | „ | od 10,000 do 20,000 dań |
| 3 | 1,50 | 1,00 | 0,75 | 1,00 | 0,80 | 1 | 0,18 | „ | do 4,000 dań |

Na sporządzenie jednego dania zostaje ustalona maksymalna norma węgla pełnowartościowego w ilości 0,10 kg.

TYPOWE TRZONY KUCHENNE DLA KAWIARNI I CUKIERNI

| | | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|---|------|---|-------------------|
| 1 | 1,50 | 1,00 | 0,75 | 1,00 | 0,80 | 1 | 0,15 | „ | powyżej 4,000 dań |
| 2 | 1,00 | 0,85 | 0,75 | 0,60 | 0,65 | 1 | 0,12 | „ | do 4,000 dań |

Norme węgla pełnowartościowego dla sporządzenia jednego dania i dla utrzymania ognia pod płytą, celem dalszej produkcji ustala się jako maksymalną 0,15 kg.

Przy wyłącznym użyciu kuchni gazowej ustala się normę gazu na sporządzenie jednego dania w ilości 0,03 m³.

miary zawarte w tablicach Nr 1 i 2. W wypadku braku kredytów na przebudowę i gruntowne remonty, trzony kuchenne można poprawić i wyremontować sposobem gospodarczym, a więc bez większego nakładu pieniędzy.

Racjonalnie zbudowany trzon kuchenny jest warunkiem oszczędnego zużycia węgla. Oszczędna gospodarka paliwem nie może jednak wpłynąć na obniżenie temperatury i jakości wydawanych posiłków.

Maria Walens

Jaja w żywieniu dzieci

W doborze produktów dla dzieci zawsze na pierwszym miejscu stawiamy te, które należą do grupy produktów ochronnych, czyli zapobiegawczych. W grupie produktów ochronnych jaja zajmują jedno z pierwszych miejsc po mleku. Dzieje się tak dlatego, że jaja są produktem wysoko skoncentrowanym i zawierają wiele bardzo cennych składników odżywczych.

Zasadniczym składnikiem jaj jest pełnowartościowe białko najwyższej jakości. Białko jaj zawiera wszystkie elementy (aminokwasy) potrzebne organizmowi do zbudowania swoistej części białka ludzkiego, dlatego też wartość innych białek oceniamy zawsze przez porównanie z białkiem jaja, którego wartość biologiczną przyjmujemy jako 100. Poza białkiem, w jaju występują witaminy i składniki mineralne. Składniki te występują głównie w żółtku. Z witamin w żółtku jaja, w stosunkowo dużych ilościach występują witamina A, B1, B2, D, E i K. Poza tym żółtko jaja jest poważnym źródłem żelaza, fosforu i wapnia. Żelazo zawarte w żółtku jest dobrze

przyswajane, dlatego też traktujemy żółtko jako codzienne źródło żelaza.

Podane zasadnicze składniki obrazują tylko częściowo skład jaja, gdyż faktycznie jest on o wiele bogatszy. Jajo — jako komórka, zawiera wszystkie niezbędne składniki potrzebne do odżywiania najpierw zarodka, a potem pisklęcia. Dlatego też jest jak gdyby spichlerzem różnorodnych i najcenniejszych składników odżywczych.

Ze względu na swą wysoką wartość odżywczą, jaja wchodzi w skład dziennych norm żywienia dzieci w ilości 1 jajo dziennie lub 4 — 5 jaj tygodniowo.

Jaja podajemy dzieciom pod postacią różnorodnych potraw z jaj lub w połączeniu (jako dodatek) z innymi potrawami. Jaja dzięki wysokiej wartości biologicznej białka bardzo dobrze uzupełniają wszelkie produkty zwłaszcza roślinne, które posiadają białko niepełnowartościowe.

Ponieważ sposób żywienia kur, a także przebywanie drobiu na powietrzu i słońcu wywiera duży wpływ nie tylko na barwę żółtka, ale także na zwiększenie ilości witamin, naj-

Wartość odżywcza jaj wiąże się również z ich świeżością. Długie przechowywanie jaj, zwłaszcza w warunkach niekorzystnych (wilgoć, temperatura zbyt wysoka, miska lub zmienna) wpływa na obniżenie ilości witamin.

Do najłatwiej strawnych i najlepiej przyswajalnych należą jaja, które mają lekko ścięte białko przy pomocy wysokiej temperatury lub kwasów naturalnych. Na podstawie badań stwierdzono, że surowe białko jaja jest znacznie trudniej strawne od ściętego. Poza tym białko surowe zawiera składnik niszczący działanie biotyny tj. z witamin grupy B witaminy H. Stąd wypływa wniosek, że nie należy spożywać jaj, a właściwie białka w stanie surowym, gdyż możemy doprowadzić do braku tej witaminy w ustroju.

Ponieważ w jadłospisach dziecięcych, zwłaszcza dla dzieci starszych, stosujemy najczęściej jaja jako całość (aby nie stwarzać trudności w wykorzystaniu białek) należy łączyć je z potrawami gorącymi, tak, aby białko zostało ścięte. Ma to miejsce przy podprawianiu kisielek mlecznych i sosów, kremu z kaszki i niektórych zup.

Uwagi te nie dotyczą podawania żółtka (nie posiadającego składnika wiążącego biotynę), które możemy podawać zarówno w stanie surowym, jak i lekko ściętym.

Dla niemowląt stosujemy żółtko lekko ścięte w potrawach gotowanych czy podgrzewanych, ze względu na to, że jaja mogą być zakażone drobnoustrojami chorobotwórczymi. Jeśli chodzi o jaja kurze to wypadki te mogą występować sporadycznie, natomiast zakażenie jaj kaczych bakteriami paratyfusu nie należy do rzadkości. Z tego też względu jaja kaczce nie mogą być spożywane na surowo, tylko gotowane 8 — 10 minut.

Jaja przed użyciem muszą być starannie myte i to zarówno przeznaczone do gotowania, jak i do potraw.

Jaja do gotowania wkładamy zawsze na wodę wrzącą i gotujemy na miękko 3 minuty, na półtwardo 6 minut, na twardo 10 minut. Nie należy jaj na twardo gotować ponad podany czas, gdyż przy dłuższym gotowaniu wskutek zmian powstałych w białku jaja, wydziela się siarkowodor, który wytwarza ciemno zabarwiony związek z żelazem jaj i żółtko ciemnieje.

Przy sporządzaniu jajecznicy dla dzieci zarówno na parze jak i smażonej, na każde jajo dodajemy 1 łyżkę stołową słodkiego mleka. Tak samo postępujemy przy przyrządzaniu omeletów (francuskich) naturalnych; uzyskujemy w ten sposób masę lekką, pulchną i w zwiększonej ilości.

Sabina Witkowska

Przyrządzanie potraw z kasz

Wysoka stosunkowo wartość odżywcza kasz, niska ich cena oraz prosta, małowyczerpająca technika kulinarnego przerobu przemawiają za tym, aby uwzględnić je w szerszym zakresie w podstawowej produkcji zakładów gastronomicznych. Umiejętnie i starannie przyrządzone kasze mogą zwiększyć wydatnie asortyment tanich, pożywnych dań. Potrawy z kasz należą do pokarmów tzw. energetycznych, a więc o wysokiej wartości kalorycznej, należy je zatem uwzględniać w jadłospisach w okresie zimowym, kiedy organizm wykazuje większe niż w okresie wiosennym czy letnim zapotrzebowanie energetyczne.

Ciekawe, godne uwagi i zastosowania na terenie naszych zakładów dane w zakresie technologii i przyrządzania kasz znajdujemy w materiałach radzieckich. Obowiązujący w ZSRR urzędowy „Zbornik Rozkładok” i podręczniki technologii określają ilość wody i soli na 1 kg kaszy dla otrzymania potrawy różnej gęstości. Ilości te, jak również przyrost i wydajność gotowej kaszy są oczywiście wielkościami przybliżonymi dla kasz najbardziej rozpowszechnionych. Wskazanie całkiem ścisłej ilości wody jest rzeczą trudną, ponieważ zależy to zarówno od warunków gotowania, jak i od wilgotności kaszy. I tak np. do gotowania w kotłach parowych zużyć trzeba mniej wody niż w kotłach ogrzewanych bezpośrednio ogniem; w płytkich naczyniach ustawionych na trzonie kuchennym więcej aniżeli w naczyniach głębokich. Podręczniki radzieckie podają ilości obliczone dla kotłów ustawionych na płycie kuchennej, o pojemności 30—80 litrów.

Ilość wody zużytej do gotowania wzrasta w miarę im rzadsza ma być kasza, im bardziej rozklejona po ugotowaniu. Równoległe z tym zwiększa się przyrost i wydajność kaszy. Ilość soli wynosi 1% w stosunku do ilości kaszy gotowej, dla kasz słodkich ilość ta zmniejsza się o połowę. Przy przyrządzaniu kasz na sypko przyrost w czasie gotowania waha się w granicach 100—200%, czyli że z 1 kg kaszy surowej otrzymujemy 2—3 kg kaszy gotowej. Najniższa jest wydajność kaszy gryczanej, najwyższa — jęczmiennej i perłowej. Kasze gęste rozklejane dają przyrost większy, w granicach 200—250%, czyli że z 1 kg kaszy surowej otrzymujemy 3—3,5 kg kaszy gotowej. Kasze półgęste przyrastają o 300—350%, czyli że z 1 kg kaszy surowej otrzymujemy 4—4,5 kg kaszy gotowej. Kasze półrzadkie przyrastają najwięcej, bo o 400—500%, tj. z 1 kg kaszy surowej otrzymujemy 5—6 kg kaszy rozklejonej.

Danymi radzieckimi należy posługiwać się przy określaniu ilości wody dla kasz, których nie płucze się przed przyrządzeniem, np. manna, płatki owsiane, kasza gryczana. Przy dozowaniu wody potrzebnej do ugotowania kaszy o żądanej gęstości należy pamiętać, że kasze płukane przed przyrządzeniem zatrzymują 10—30% wody użytej do płukania. Doświadczenie każe przeto w tych

przypadkach określać ilość wody potrzebnej do ugotowania według ogólnej objętości, jaką zajmuje kasza i woda w kotle. Ułatwia to tabela pokazująca, jaką objętość w litrach powinien zajmować 1 kg różnych kasz wraz z wodą, w zależności od gęstości kaszy.

| Konsystencja gotowej kaszy | Gryczana | Jaglana | Perłowa | Ryż |
|----------------------------|----------|---------|---------|-----|
| Sypka | 2,3 | 2,6 | 3,0 | 3,0 |
| Rozklejona gęsta | 3,0 | 3,5 | 4,0 | 4,0 |
| „ półgęsta | 4,0 | 4,0 | 4,5 | 4,5 |
| „ półrzadka | — | 5,0 | 5,0 | 6,9 |

Jak posługiwać się w praktyce tą tabelą wskazują następujące przykłady:

1. Przyrządzić 100 kg kaszy jaglanej na sypko (musi być płukana). Według tabeli objętość 1 kg kaszy z wodą wynosi 2,6 litra, wobec czego 100 kg kaszy z wodą zajmie 260 litrów. Dla otrzymania tej objętości do kotła należy wlać o taką ilość li-

trów wody mniej, ile kilogramów kaszy bierze się do gotowania, czyli 160 litrów.

2. Należy określić, ile ryżu na sypko można ugotować w kotle 400-litrowym. Objętość kaszy z wodą na początku gotowania powinna zająć tylko 3/4 pojemności kotła z uwagi na to, że kasza łatwo kipi i zwiększa swą masę. Wobec tego w kotle ryż z wodą może zająć 300 litrów. Według tabeli 1 kg ryżu z wodą na kaszę sypką zajmuje 3 litry, a zatem do kotła można wsypać $300 : 3 = 100$ kg ryżu.

Do kotła wlewa się obliczoną według tabeli ilość wody (lepiej nawet nieco mniej od normy), doprowadza do wrzenia, wysypuje kaszę opłukaną tuż przed wysypaniem, po czym mierzy się całą objętość kaszy z wodą w kotle. Jeśli objętość ta jest mniejsza od objętości określonej według tabeli, to natychmiast dolewa się brakującą ilość wody gorącej. W przypadku odwrotnym — odlewamy nadmiar wody.

Naczynia używane do gotowania kasz, szczególnie duże kotły, powinny być wymierzone. Na każdym kotle powinien być umieszczony numer i litraż. Mierzenie objętości kasz z wodą można sobie ułatwić przez za-

Usprawnienia i wynalazki

TERMOS DO PRZECHOWYWANIA DAŃ W SPRZEDAŻY PERONOWEJ

KIEROWNIK zakładu KZG Olsztyn Gł. ob. Olczak zgłosił do OKZG jako pomysł racjonalizatorski, projekt termosu do przechowywania dań w sprzedaży peronowej lub wagonowej. Pomysł zdał dobrze próbną egzamin i przyczynił się do wzmożenia obrotów.

Termos pomysłu ob. Olczaka przedstawia się następująco: do kosza wiklinowego przeznaczonego do sprzedaży obnośno-wagonowej wstawia się pudełko tekturowe, w którym jest umieszczony garnek emaliowany obłożony grubą warstwą papieru, jako izolacja. Górna część pudełka musi być szczelnie oklejona wokół garnka. Na wstawione pudełko z garnkiem do kosza, wkłada się przykrywkę wykonaną z 5 mm dykty, w której są powycinane otwory do szklanki z musztardą, talerzyków tekturowych, na widelec i do garnka, zamkniętego dodatkową pokrywką.

Jak wykazało doświadczenie, przy takim zabezpieczeniu temperatura ok. 20 st. utrzymuje się do półtorej godziny.

Termos ten można wykonać również w sposób następujący: pudełko dla izolacji wykonać z dykty 5 mm, zamiast garnka zrobić pudełko z białej blachy o odpowiednich wymiarach z otworem owalnym umieszczonym w górnej części pudełka. Pudełko zamykamy drewnianą pokrywką obitą blachą od spodu.

Opisany termos jest lekki, łatwy w przenoszeniu nawet w zatłoczonych wagonach, wygląd ma estetyczny i utrzymanie temperatury w

ciągu półtorej godziny jest zupełnie wystarczające dla obsłużenia kilku pociągów.

Użycie izolacji w postaci np. mielonego korka lub innego materiału pozwala jeszcze dłużej utrzymać temperaturę. Wymiar kosza 35 x 60 cm pozwala na wstawienie garnka mieszczącego 25 porcji kiełbasy. Ilość porcji można zwiększyć przez przygotowanie pudełka z blachy o odpowiednich wymiarach.

(wj)

UDANY POMYSŁ

Pracownicy żywienia zbiorowego dobrze wiedzą ile trudu wymaga ręczne nakrojenie chleba dla dużej stołówki akademickiej wydającej również śniadania i kolacje. Ale od czegoż pomysły racjonalizatorskie?

W jednej z łódzkich stołówek akademickich (przy ul. Piotrkowskiej Nr 49) była używana ręczna maszyna do krojenia chleba, marki angielskiej, ze ślimakiem samoczynnie posuwającym chleb. Ob. ob. Zdzisław Zwierz — magazynier tej stołówki i Andrzej Kuster — monter chłodniczy, obydwa pracownicy ZSS Zakładu Stołówek i Bufetów w Łodzi przy niewielkim nakładzie kosztów, wykorzystując motorek elektryczny od zużytego wilka, zmechanizowali maszynę, przerabiając ją na napęd elektryczny.

Pomysł, zasługujący na uznanie, spotkał się z dużą życzliwością personelu kuchennego. Zrealizowanie go usprawniło pracę i przyniosło znaczne oszczędności.

(ww)

stosowanie kotłomierza. Najprostszym kotłomierzem jest czworoboczna listewka z twardego drzewa lub metalu (pobielane żelazo, aluminium). Do kotłów 50—200-litrowych posługiwać się można kotłomierzami z podziałką co 10 litrów, a dla większych — co 20 litrów.

Chcąc zrobić kotłomierz i wymierzyć kocioł 10-litrowym wiadrzem, nalewa się, zależnie od wielkości kotła, 10 lub 20 litrów wody. Po kilku minutach w środek kotła zanurza się listewkę i na linii poziomu wody zaznacza się na niej kreskę (wgłębienie). Potem nalewa się jeszcze taką samą ilość wody i ponownie po 2—3 minutach wstawia się listewkę i zaznacza drugą kreskę. Powtarza się to tak długo, aż kocioł napełni się zupełnie. Na kotle wybija się metalowymi cyframi jego numer i pojemność (litraż). Na kotłomierzu z zaznaczoną podziałką również oznacza się numer kotła i jego litraż. Na pozostałych trzech bokach listewki można w ten sam sposób zrobić pomiary innych trzech kotłów i wtedy 1 kotłomierz będzie służyć do pomiarów czterech kotłów.

Najodpowiedniejsze do gotowania są kotły parowe, albowiem w nich kasze nie przypalają się. Przy pewnej wprawie i umiejętności regulowania ogrzewania, można dobrze przyrządzić kasze również w kotłach obudowanych, bezpośrednio ogrzewanych ogniem, lub w mniejszych ustawionych na płycie.

Kotły żelazne muszą być dobrze pobielone, gdyż w kotłach źle pobielonych lub z wytartą pobiałą kasze ciemnieją. Naczynia emaliowane nie nadają się do gotowania kasz, albowiem emalia łatwo odpryskuje i może dostać się do potraw, a także kasze łatwo się w nich przypalają.

Naczynia ustawione na płycie kuchennej powinny mieć grube dna

(minimum 4 mm) oraz ściśle dopasowane pokrywy. Nieduże naczynia z kaszą, która ma być przyrządzona na sypko, można dla ochrony przed przypaleniem wstawiać do głębokiej brytfanny z wodą (tzw. gorącą kąpiel) lub wstawić do gorącego piekarnika. Jeśli piekarnik jest za gorący i zbyt wysusza kaszę, stosujemy wtedy „gorącą kąpiel“.

Przy gotowaniu kasz w niedużych kotłach należy unikać stawiania ich bezpośrednio nad otwartym płomieniem gazowym lub żarem węglowym, zwłaszcza od chwili, gdy przerywamy mieszanie i zostawiamy kasze pod przykryciem dla dogotowania. Unikać też należy gwałtownego gotowania i mieszania, szczególnie, gdy chcemy otrzymać kasze sypkie. Mieszymy przy pomocy wiosła z twardego drzewa tylko do chwili, póki kasza nie wchłonie plynu i równomiernie nie gęstnieje, spokojnymi ruchami od dna ku górze. Przypalaniu i zbyt niemurowaniu się kasz zapobiega też wsypywanie ich na wrzącą wodę.

Ponieważ kasze takie jak ryż, jagłana, perłowa, owsiana trudno gotują się w mleku, należy je (do niektórych potraw wymagających zastosowania mleka) wprawier podgotować w wodzie (15—20 minut) i następnie wlać mleko, lub od razu gotować w mleku rozcieńczonym wodą.

Maria Dudzik

LITERATURA

J. Rudowska i A. Szczygieł — Wyniki badań nad wartością odżywczą krajowych kasz. *Zywnienie Zbiorowe* Nr 11—12 1949.

Z. Duma — Spożywamy kaszę jagłaną. *Zywnienie Zbiorowe* Nr 9/1951.

Z. Czerny — Potrawy mączne. *Zywnienie Zbiorowe* Nr 10/1951.

Zbornik Rozkładok, Gostorgizdat, Moskwa 1949.

Technologija prigotowlenija pizczy, Gostorgizdat, Moskwa 1951.

Zastosowanie namiastek i koncentratów spożywczych

Namiastki spożywcze posiadają wartości odżywcze, bądź użytkowe. Do namiastek odżywczych zaliczamy: budynie, galaretki, mączkę biszkoptową, mączkę odżywczą, zupy w proszku, kakao owsiane, tapiokę itp. Namiastki o charakterze używek (proszki do pieczenia, aromaty, preparaty bulionowe) aczkolwiek nie posiadają pełnych wartości odżywczych, mają do spełnienia specjalne zadania jak: spulchnianie ciast, aromatyzację potraw czy wypieków.

Niska cena, szybkość przygotowania posiłków, łatwe przechowywanie oraz dozowanie — oto zalety namiastek i koncentratów spożywczych, które winny znaleźć szerokie zastosowanie w zakładach żywienia zbiorowego i w gospodarstwie domowym.

Warunkiem uzyskania dobrych wyników w sporządzaniu posiłków z koncentratów jest dokładne stosowanie się do przepisów przyrządzania, znajdujących się na etykietach. Celem sprawnego zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego prze-

mysł spożywczy wprowadził sprzedaż swoich wyrobów w formie tzw. „luzem“. Towar pakowany jest w torby, kartony, puszki, balony i słoje.

Surogaty kawy produkowane są z wysokowartościowych surowców krajowych, jak korzenia cykorii, jęczmienia, żyta czy buraka cukrowego.

Korzeń cykorii, jako podstawowy surowiec, zawiera 38% mleczka cykoriiowego, zawierającego cukier, a ponadto gorzkie substancje przypominające smak kawy ziarnistej.

Burak cukrowy stosowany jest w surogatach kawy między innymi z uwagi na wysoką zawartość cukru, wynoszącą 16—20%, a ponadto korzystnie wpływa na polepszenie smaku. Składnikiem namiastek kawowych są również oczyszczone tłuszcze roślinne, pochodzące z oleju słonecznikowego, rzepakowego lub soi.

W handlu spotykamy 3 grupy surogatów kawy: a) cykorii jako domieszka do kawy, b) kawa słodowa oraz c) mieszaniki kawy.

GŁOS W DYSKUSJI NAD SYSTEMEM PROWIZYJNYM

System prowizyjny zmusił pracowników gospody Oborniki Śląskie do bezpośredniego interesowania się rezultatami gospodarczymi zakładu. Pracownicy przestali gonić wyłącznie za wykonaniem planu obrotu, lecz zainteresowanie swoje kierują na jakość posiłków, jak również na zwiększenie produkcji własnej, która do tej pory nie znajdowała właściwego zrozumienia.

Przed wprowadzeniem prowizji w gospodzie Oborniki Śląskie produkcja 1000 dań typu obiadowego sprawiała poważne trudności, obecnie gospoda nie tylko produkuje więcej dań tego rodzaju, ale jednocześnie podniosła ich jakość. Tym samym stara się przywiązać konsumenta do zakładu. Stwarza to bardziej realne możliwości podniesienia produkcji własnej w stosunku do miesięcy ubiegłych.

Podobny oddźwięk wywarło wprowadzenie systemu prowizyjnego również i na załogi innych zakładów żywienia zbiorowego w pionie CRS w woj. wrocławskim. Na ogół uszędzie naczelnym zadaniem gospód i bufetów wiejskich jest coraz większe zainteresowanie załóg zakładami w których są zatrudnieni, podnoszenie wydajności pracy, stały wzrost produkcji własnej, a tym samym i własnych zarobków.

Jerzy Styczyński

Naturalna parzona kawa, z domieszką niewielkiej ilości cykorii, nie traci nic ze swego aromatu i właściwości, a napar nabiera ciemnego koloru. Goryczka znajdująca się w cykorii pobudza apetyt, cykorii bowiem jest środkiem przyspieszającym proces trawienia oraz przeciwdziała procesowi fermentacyjno - gnilnemu w przewodzie pokarmowym.

Kawa słodowa produkowana z jęczmienia, jest produktem odżywczym, zawierającym cukier słodowy. Zalecana jest szczególnie przez lekarzy jako zdrowy napój dla dzieci. Przyrządzanie kawy słodowej jest proste: na 1 litr świeżej wody należy wziąć 2—3 łyżeczki zmielonej kawy słodowej oraz 1—2 porcji cykorii. Całość gotujemy przez 3 minuty. Wywar odstawiamy na kilka minut, następnie precedzamy i dodajemy mleko gorące.

Mieszaniki zbożowe popularnie zwane kawą zbożową, przyrządza się z ziarn zbóż (jęczmienia i żyta), cykorii z dodatkiem buraka cukrowego. Kawa zbożowa jest produktem zbliżonym do kawy ziarnistej.

Mieszanica zbożowa może ponadto posiadać domieszki w ilości 20%

kawy naturalnej (występuje pod nazwą „Brazylijka”), bądź zawierając domieszkę z aromatem czekoladowym („Dobrzyńka” lub „Turek”). Są dwa sposoby przyrządzania napoju: 1) według przepisu na przyrządzanie kawy słodowej, 2) mieszanek aromatyczną gotuje się z mlekiem; na 1 litr mleka 4 łyżeczki mieszanki. Po przegotowaniu, płyn należy przecedzić i dodać odpowiednią ilość cukru.

Koncentraty spożywcze. Państwowy przemysł spożywczy produkuje bogaty asortyment koncentratów takich, jak przyprawy do zup w płynie, kostki bulionowe, zupy w proszkach (obecnie 22 rodzaje) oraz potrawy makaronowe i z kasz, sosy gotowe (w słoikach) bądź z kostkami.

Produkty bulionowe, w zależności od stopnia zagęszczenia, występują w postaci płynu, pasty lub kostek — jako produkty otrzymane z wyciągów lub wywarów z miążgi mięsa wołowego, bądź jako produkty zastępcze otrzymywane z kazeiny, która jest zasadniczym białkiem mleka. Przyprawy bulionowe „Maggi” produkowane były z kazeiny z dodatkiem wyciągu mięsnego w ilości do 20%. Do przypraw i kostek używa się surowców roślinnych, posiadających duże ilości białka, jak np. z nasion roślinnych, wyciągi z warzyw (cebuli, pietruszki, porów, selerów, marchwi), również drożdże, jako surowiec bogaty w białko, węglowodany oraz cenny składnik witaminy z grupy B. Średnia wartość kaloryczna 100 g kostek bulionowych wynosi 140 kalorii. Działanie produktów bulionowych, spożywanych w małych ilościach — wyraża się nie w dużej wartości kalorycznej, lecz w zalecanych smakowo-zapachowych oraz pobudzającym działaniu na układ trawienny.

Sposób przyrządzania napoju-bulionu: na 1 szklanke (1/4 litra) wrzątku użyć jedną kostkę bulionu wagi 4 g oraz dodać około 1,5 g soli.

Poza tym przyprawy bulionowe służą do podprawiania zup, sosów.

Zupy i potrawy w proszkach. Zupy i potrawy w stanie suchym — to mieszanki surowców roślinnych, jak: kasz, mąki, nasion strączkowych, suszu warzywnego, wyciągów z warzyw z dodatkiem soli, tłuszczu i przypraw, uformowane w kostki o wadze 30—40—50 g, wystarczające do przyrządzania w krótkim czasie 1—2 talerze zupy.

Surowce i sposób przyrządzania niektórych potraw z zup w kostkach:

a) **zupy grochowe.** Do wyrobu zup grochowych używane są surowce: mąka grochowa prażona (75,5%), sól kuchenna (10%), cebula suszona (0,4%), przyprawa do zup (7%), tłuszcz wołowy (3%), pieprz (0,1%). Z 1 kostki o wadze około 50 g można przygotować w ciągu 25 minut 2 talerze zupy grochowej. Zawartość kostki rozkrusza się i dokładnie miesza z małą ilością zimnej wody, po czym wlewa się do 1/2 litra wrzącej wody. Od chwili zagotowania gotujemy na małym ogniu przez 25 minut.

b) **zupa grzybowa.** W 1 kostce znajdują się mąka pszenna (21%), suszone ziemniaki (30%), mąka

ziemniaczana (16%), suszone grzyby (4%), przyprawa (14,1%), tłuszcz wołowy (3%), suszona cebula (0,2%), sól kuchenna (11%). Waga kostki — 40 g, z której w ciągu 25 minut gotowania w sposób podany dla zupy grochowej przyrządza się 2 talerze zupy.

c) **zupa ziemniaczana,** w skład jej wchodzi: mąka pszenna, ziemniaki, mączka grzybowa, topiony tłuszcz wołowy, pietruszka, liść bobkowy, tłuszcz z wędzonego boczką, przyprawy korzenne, pieprz ziółowy, liść pora oraz sól. Waga 1 kostki — około 50 g. W celu przygotowania zupy użyć 2 kostki na 1/4 litra wrzącej wody, od chwili zagotowania gotować 20 minut. Przemysł spożywczy produkuje szeroki wachlarz zup w kostkach: jarzynowa z mięsa, szparagowa, krupnik, kalafiorowa, makaronowa, jęczmienna z grzybami itd.

Zupy owsiane przygotować można w ciągu 5 minut.

Gotowe sosy są stosowane jako dodatki do zimnych mięs, jaj, do drugich dań obiadowych. W handlu uspołecznionym możemy nabyć takie gotowe sosy, jak: chrzanowy, pomidorowy, cebulowy oraz tatarski.

Sos chrzanowy o barwie biało-kremowej, zapachu chrzanowo-korzennym, konsystencji zawiesistej przyrządzany jest z tartego chrzanu z dodatkiem tłuszczu (masła), mąki, jarzyn, korzeni, wywaru mięsnego, a ponadto cukru, soli i octu.

Sos cebulowy barwy biało-kremowej, o zapachu cebulowo-korzennym, konsystencji zawiesistej sporządzany jest z wywaru mięsnego, przecieru cebulowego, masła, mąki, jarzyn i korzeni, octu, cukru i soli.

Sos pomidorowy barwy pomidorowo-czerwonej, o zapachu pomidorowo-korzennym, konsystencji zawiesistej sporządzany jest z przecieru pomidorowego z dodatkiem tłuszczu, mąki, jarzyn, korzeni oraz wywaru mięsnego.

Sos tatarski barwy lekko-kremowej, o zapachu majonezowo-korzen-

nym, konsystencji zawiesistej, sporządzany jest z jaj, oliwy, masła, wywaru mięsnego, mąki, korniszonów, grzybów marynowanych, octu, jarzyn, korzeni, soli i cukru.

Budynie i proszki do pieczenia. Krochmal roślinny (skrobia) jest zasadniczym surowcem przy produkcji proszków budyniowych oraz zasadniczym składnikiem przy produkcji proszków do pieczenia. Proszek budyniowy to krochmal ryżowy, pszenny, kukurydzowy lub ziemniaczany z dodatkiem nieszkodliwych dla zdrowia barwników i aromatów, bądź dodatków takich, jak proszek mleczny, susz z jaj i cukier, wpływających na zwiększenie wartości odżywczych przyrządzanych budyni.

Proszek budyniowy, po wymieszaniu z wodą lub mlekiem (stosunek 1:8) oraz cukrem i ogrzaniu do stanu klejstrowania daje po zastygnięciu tzw. budyń lub kisiel, spożywany na zimno, jako deser. Najbardziej popularne proszki budyniowe to: migdałowy, śmietankowy, malinowy, wiśniowy, czekoladowy (dodatek kakao), kawowo-czekoladowy (dodatek kawy i kakao).

Proszek do pieczenia służy do spełniania ciastek, jest trwalszy od drożdży, działa nawet w ciastkach zawierających duże ilości tłuszczu, przypraw i cukru. Na każdej szczelnie zamkniętej torebce proszku do pieczenia powinna być podana data produkcji, gdyż proszek przechowywany dłużej niż 2—3 miesiące w pomieszczeniu suchym i chłodnym może zatracić swoje właściwości spulchniające.

Na 1/2 kg mąki waga proszku nie powinna być niższa od 15 g oraz nie powinna przekraczać 20 g. W handlu spotykamy torebki proszku o wadze 18 g lub podwójne — 36 g (do wypieku z 1 kg mąki).

Wypiek ciast powinien odbywać się ściśle według przepisów zamieszczonych na opakowaniach proszków do pieczenia, bądź proszków np. na wypiek babki biszkoptowej.

Halina Maciejek

SKOLENIE PRZYWARSZTATOWE

Pierwsza próba masowego szkolenia przywarsztatowego dla kucharerek barów mlecznych woj. poznańskiego, odbyła się w Poznaniu. Kursistki zapoznały się z procesami technologicznymi sporządzania potraw, z techniką gotowania, duszenia, smażenia, pieczenia, z gotowaniem zup mlecznych i jarzynowych, kasz, makaronów, pierogów, legumin, kisielu itp. Kurs z postępowaniem bardzo dobrym ukończyło 89 proc., słuchaczek, 7 proc., z dobrym i 4 proc. z dostatecznym.

Tę pierwszą próbę szkolenia pracowników barów mlecznych woj. poznańskiego, przyjął należy jako wstępną za-

powieź do dalszej i systematycznej akcji szkolenia wszystkich pozostałych pracowników barów mlecznych.

(ss)



Kursistki na szkoleniu przywarsztatowym dla kucharerek barów mlecznych.

Z badań Zakładu Normalizacji i Racjonalizacji Żywnienia IHŻ

ZAKŁAD Racjonalizacji i Normalizacji Żywnienia Instytutu Naukowo-Badawczego Handlu i Żywnienia Zbiorowego prowadzi badania nad wydajnością podstawowych artykułów spożywczych w przerobie kulinarnym. Wyniki dotychczasowych badań zostały udostępnione zainteresowanym w formie wydanej w grudniu 1953 r. książki pt. „Recepty potraw dla żywienia zbiorowego”.

Obecnie prowadzone są badania nad wydajnością drobiu w przerobie kulinarnym. Przedmiotem badań jest drób, przede wszystkim mrożony o jakości odpowiadającej stanowi surowca dostarczonego do zakładów żywienia zbiorowego.

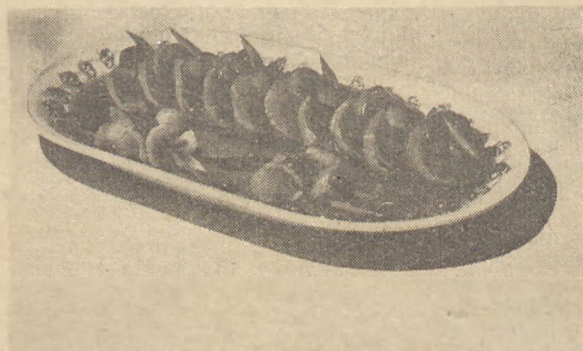


Przygotowanie półfabrykatów „kaczki nadziewanej”.

podana w urzędowym rejestrze potraw pozbawiona szczegółowych przepisów i wskazówek technologicznych nie rozwiązuje tego zagadnienia. Na skutek tego mamy w zakładach niejednokrotnie do czynienia z nieumiejętnym rozbiorem i wykorzystaniem tuszek drobiu, a w konsekwencji z nadmiernymi ubytkami zarówno w przerobie wstępnym, jak i termicznym. W dotychczasowej literaturze gastronomicznej odczuwa się brak opracowania charakterystyki drobiu, jako towaru, będącego jednym z podstawowych i drogich surowców w przemyśle gastronomicznym.

Celem opracowania podjętego przez Zakład Racjonalizacji i Normalizacji Żywnienia IHŻ będzie zgromadzenie całego materiału podstawowego dotyczącego przerobu kulinarnego drobiu i udostępnienie go zainteresowanym teoretykom i praktykom w żywieniu zbiorowym.

Kazimiera Pyszkowska



Gotowa potrawa „kaczka nadziewana” przed wydaniem na bufet.

Zbyt mały asortyment potraw z drobiu w zakładach żywienia zbiorowego tłumaczy się brakiem umiejętności sporządzania potraw z drobiu szczególnie wśród młodych kadr kucharskich. Niewielka ilość recept

SPRAWY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W ZSRR I W KRAJACH DEMOKRACJI LUDOWEJ

ŚWIEŻE JARZYNY DLA STOŁÓWEK

W STOŁÓWKACH kombinatu celulozowo-papierniczego w Segeży (Karelo-Fińska SRR) pojawiła się obecnie w jadalniach młoda cebulka i zielona sałata, wyhodowane w cieplarniach podręcznego gospodarstwa.

Zarząd stołówek kombinatu poświęca wiele uwagi stałemu rozwojowi podręcznego gospodarstwa, m. in. hodowli w klimacie północnym wczesnych jarzyn. Gdy wszędzie leżał śnieg — w kombinacie właśnie dojrzewały poważne ilości ogórków, sałaty i rzodkiewki.

W ciągu lata na polach gospodarstwa stołówek zebrano ponad 400 ton ziemniaków, wiele marchwi i kapusty.

*

Robotnicy oddziału odlewniczego Fabryki Budowy Wagonów imienia gazety „Prawda” w Dnieprodierżyńsku, którzy w obecnym czasie przychodzą do stołówki na obiad, otrzymują przy drugim danym... świeże jarzynki.

Z chwila, gdy do fabrycznych stołówek już przestano dostarczać świeże jarzyny, starszy kuchmistrz stołówki Nr 10, Maria Efremówna Zabolotna, zaczęła hodować pietruszkę i

cebulkę — w skrzynkach. W ciągu dwóch miesięcy zebrano w ten sposób ponad 40 kilogramów zielonej cebulki i pietruszki.

Idąc za powyższym przykładem, zimową hodowlę zielenizny rozpoczęli również pracownicy stołówki Nr 27, a także miejskiej stołówki dietetycznej oraz fabrycznej stołówki przy miejscowej cementowni.

W TROSCE O CZŁOWIEKA PRACY

Masy pracujące smoleńskiego rejonu w Leningradzie obsługiwane są przez około 200 restauracji, gospód, barów i innych zakładów żywienia zbiorowego. Większość zakładów pracuje wzorowo. Są jednak i takie zakłady, których praca nie stoi jeszcze na wysokości zadania.

Sprawa niedociągnięć w obsłudze ludzi pracy przez niektóre zakłady żywienia zbiorowego smoleńskiego rejonu była ostatnio przedmiotem obrad Komitetu Wykonawczego Leningradzkiej Rady Miejskiej. Dzielnicowa Rada smoleńskiego rejonu otrzymała zlecenie usu-

nięcia niedociągnięć w dziedzinie żywienia zbiorowego.

SZKOŁA KUCHARZY

Okręgowy Wydział Handlu w Karagandzie oraz Oddział Zaopatrzenia Robotniczego kombinatu „Karagandaugol”, przygotowują nowe kadry pracowników zakładów żywienia zbiorowego.

Ostatnio karagandzką szkołą handlowo-kulinarną ukończyło 23 kucharzy przeznaczonych dla zakładów żywienia zbiorowego w mieście. Obecnie szkoli się nowe grupy kucharzy i kelnerów.

MEBLE DLA GOSPOD I RESTAURACJI

Załoga Kombinatu Meblowego w Użgorodzie zorganizowała masową produkcję mebli dla restauracji i gospód ludowych.

Stoły, krzesła, bufety, szafy bufetową i wysokie stołki barowe produkowane przez ten kombinat odznaczają się wielką trwałością oraz solidnym i wykwintnym wykończeniem.

WZOROWA GOSPODA WIEJSKA

Gospoda we wsi Stara Sin'awa cieszy się wielką popularnością w całym okręgu Kamieniec-Podolski. Pracownicy gospody otaczają konsumentów szczególną opieką. Przygotowuje się tu codziennie 18—20 rodzajów smacznych dań, a na bufecie stale znajduje się do 30 rodzajów różnorodnych zakąsek.

Gospoda prowadzi własne pod ręczne gospodarstwo i ogród, hoduje krowy i prowadzi tucz świń. Nie wielki staw dostarcza stale świeżych ryb.

W ciągu ostatnich dwóch lat, konsumenci korzystający z usług gospody wpisali do księgi życzeń ponad 500 pochwał i podziękowań.

Gospoda posiada osiem dyplomów uznania, kilkakrotnie zdobyła czerwone sztandary przechodnie „Cen-

trosojuza”, Ukraińskiego Związku Spółdzielczego i innych organizacji okręgowych.

ZYWIENIE ZBIOROWE W MIEŚCIE FRUNZE

W proletariackiej dzielnicy miasta Frunze otwarto nową gospodę ludową zaopatrzoną w 100 stolików. Nie tak dawno podobna gospoda powstała na terenie fabryki przędzy bawelnianej. Na ulicy Pionierów otwarto nową, elegancko urządzonej kawiarnię.

W chwili obecnej w Frunze czynnych jest 59 restauracji i gospód oraz ok. 200 barów i bufetów. Wszystkie zakłady są należycie zaopatrzone w nowoczesne urządzenia i wszystkie odznaczają się bogatym asortymentem potraw i wyrobów gastronomicznych oraz ich doskonałą jakością.

MIASTO KTÓREGO JESZCZE NIE MA NA MAPIE

Ten, kto był dwa lata temu we wsi Almetiewo, obecnie nie poznałby tej miejscowości. Tylko po kilkunastu chłopskich chatach, które jeszcze zachowały się obok wielkich domów miejskich, można się domyśleć, że była tu kiedyś wioska.

Ostatnio wieś Almetiewo została przemianowana na miasto Almetiewsk. Mieszkają w nim nafciarze. W ciągu dwóch lat zbudowano tu ok. 77 tysięcy metrów kwadratowych ulic i ułożono ok. 40 kilometrów sieci wodociągowej. Rozwija się również sieć zakładów żywienia zbiorowego. W mieście czynnych jest już 12 dużych restauracji i gospód zaopatrzonych w nowoczesne urządzenia oraz szereg kawiarni i herbaciarni.

JADŁODAJNIE PRYZAKŁADOWE W RUMUNII

Dnia 30 grudnia 1953 r. minęło 6 lat od dnia, w którym proklamowana została Rumuńska Republika Ludowa. Rokrocznie w tym dniu naród rumuński dokonuje przeglądu swoich osiągnięć zrealizowanych w latach władzy ludowej.

Jednym z podstawowych założeń działalności rządu Rumuńskiej Republiki Ludowej jest stale podnoszenie poziomu materialnego i kulturalnego życia mas pracujących. Zagadnienie to jest jak najściślej związane z podnoszeniem produkcji i wydajności pracy, co w konsekwencji powoduje, że pojawia się coraz więcej tanich towarów, że zarobki pracujących są coraz wyższe, pozostając w prostym stosunku do ilości i jakości pracy. W ten sposób przejawia się troska rządu ludowego o ludzi pracy.

Jadłodajnie przy zakładach pracy stanowią jedną z trosk państwa o pracujących. Przy każdym przedsiębiorstwie i instytucji w Rumuńskiej Republice Ludowej istnieją jadłodajnie przyzakładowe. Przedsiębiorstwa i instytucje o niewielkiej ilości pracowników prowadzą wspólne jadłodajnie. Ludzie pracy w RRL nie potrzebują obecnie przynosić ze sobą do fabryki paczek z zimnym pożywieniem, aby je zjeść w przerwie w pracy. Obecnie we własnych jadłodajniach przyzakładowych można otrzymać pożywe i smaczne wyżywienie. Sale jadalne są obszerne i widne, potrawy są podawane przez fachowy personel na czysto nakrytych stołach, w lśniących, czystych naczyniach.

Jako przykład weźmy jadłodajnie fabryki konfekcyjnej im. Georgiu Dej w Bukareszcie. W dużych i widnych salach jadalnych ustawiono setki stołów, pomiędzy którymi krążą wózki, z których personel rozdziela potrawy. Posiłki są przygotowywane w nowoczesnych kuchniach, wyposażonych w piece gazowe. W celu zabezpieczenia prawidłowego dozowania witamin i niezbędnych kalorii, codzienny jadłospis jest kontrolowany pod względem wartości odżywczych przez lekarza zakładowego. Wyżywienie składa się przeważnie z trzech potraw: zupy, zawierającej witaminy, mięsa z ziemniakami lub makaronem, kapustą,

szpinakiem albo specjalnym dodatkiem ogórków i pomidorów, lub zielonej sałaty. Trzecią potrawą jest legumina, owoce, ewentualnie kompot. Jadłospis ustalany jest na tydzień z góry, wskutek czego jest zapewniona zmiana potraw. Ceny potraw w abonamencie odnawianym co dwa tygodnie są niskie; wynoszą ok. 1/4 ceny podobnych dań w uspołeczniczonych zakładach gastronomicznych, względnie około połowy tego, co kosztowałyby przygotowanie pożywienia w domu.



Kuchnia jadłodajni fabryki konfekcyjnej im. Georgiu Dej w Bukareszcie.

Dla pracujących, którzy potrzebują diety, jest prowadzona kuchnia dietetyczna, gdzie posiłki są przygotowywane na podstawie przepisów lekarza przedsiębiorstwa. Większość pracujących korzysta z jadłodajni przyzakładowych. Zarówno jadłodajnie fabryki konfekcyjnej im. Georgiu Dej, jak również jadłodajnie innych przedsiębiorstw są prowadzone przez samych pracowników. Wybierany przez nich zarząd stara się o zapewnienie niezbędnych środków żywności, nadzoruje układanie jadłospisów oraz właściwe zużycie surowców. W celu zapewnienia pracownikom pożywnych posiłków po możliwie niskich cenach, kierownictwo jadłodajni fabryki im. Georgiu Dej prowa-



Fragment jadalni przy hucie im. „23 Sierpnia“ w Bukareszcie.

dzi samodzielną gospodarke. W celu zapewnienia niezbędnych warzyw w ciągu całego roku, założono ogród warzywny pieczołowicie pielęgnowany. Jadalnia przyzakładowa posiada fermę dla tuczenia świń oraz hodowlę królików i drobiu, dzięki czemu zapewniono zaopatrzenie jej w dostateczne ilości mięsa po niskich cenach.

Nasza kronika

Bary mleczne przeszły pod zarządek CZPG z dniem 1 stycznia br. Zmiana ta powinna przynieść w barach mlecznych poważną poprawę. (HS)

Miesięczne karty abonamentowe wprowadzają Warszawskie Zakłady Gastronomiczne w jadalniach, barach i restauracjach III kategorii, oraz w niektórych zakładach żywienia zbiorowego II kategorii na Woli i Żoliborzu. Posiadacze kart otrzymywać będą dwudniowy obiad w wybranych przez siebie lokalach. W wypadku, gdy np. w poniedziałki koszt obiadu będzie niższy, przewidziane jest trzecie danie. Zakłady wydające obiady abonamentowe są obowiązane tak opracować zestaw obiadów, aby w jadłospisie były codziennie do wyboru klienta co najmniej 2 zupy i 3 dania drugie. Zakład musi równocześnie dbać o to, żeby taki sam jadłospis obiadu nie powtarzał się częściej niż co 10 dni.

Sprzedaż kart abonamentowych jest dużym udogodnieniem dla ludzi pracy. (HS)

Sprzęt i maszyny dla zakładów żywienia zbiorowego. W coraz szerszym zakresie zakłady gastronomiczne zaopatrywane są w nowoczesne urządzenia i sprzęt pozwalający na lepszą i sprawniejszą obsługę konsumentów. W całości zrealizowano np. zapotrzebowanie na kotły warzelne oraz na obieracze do ziemniaków. Centralny Zarząd Zaopatrzenia Handlu dostarczył przemysłowi gastronomicznemu większą ilość zmywalni do naczyń oraz bardzo wydajnych maszyn do przyrządzania warzyw, ogromnie ułatwiających pracę personelowi kuchennemu. (AZ)

Bydgoskie Zakłady Gastronomiczne do dnia 31 grudnia 1953 r. ogółem otworzyły 37 zakładów gastronomicznych. Niezależnie od tego Okręgowe Przedsiębiorstwo Detalu i Barów Mlecznych prowadziło 10 barów, Bydgoskie KZG — 2 zakłady ży-

wienia zbiorowego i „Orbis“ — i zakład specjalny. Oprócz tego czynne są w pewnych zakładach stołówki prowadzone przez PSS. Tak więc w chwili obecnej Bydgoszcz dysponuje 66 zakładami zbiorowego żywienia z ogólną ilością 4.818 miejsc konsumpcyjnych. (AC)

OZR przy Zyrardowskich Zakładach Przemysłu Lniarskiego powstała w sierpniu 1953 r. Największą trudnością OZR jest zagadnienie stołówki robotniczej, w której robotnicy Zakładów mogliby zjeść dobry obiad po dostępnej cenie. Przeszkodą do otwarcia stołówki jest brak odpowiedniego lokalu.

Najwyższa pora, by Wydział Handlu WRN dopomógł OZR przy Zakładach

Przemysłu Lniarskiego w Zyrardowie w pokonaniu trudności lokalowych, by umożliwić uruchomienie stołówki tak potrzebnej robotnikom zakładów. (AP)

Dzięki zobowiązaniom pracowników CRS na odcinku żywienia zbiorowego plan roczny został wykonany już 10 listopada 1953 r. w 100,7 proc. O przedterminowym wykonaniu planu pierwsze zameldowały województwa krakowskie, warszawskie, radomskie, opolskie, szczecińskie, rzeszowskie, wrocławskie i gdańskie. W nowy rok 1954 — CRS na odcinku żywienia zbiorowego wkroczyła z pełnym wykonaniem planu. (MK)

Zarząd KZG woj. olsztyńskiego już 30 listopada wykonał wyznaczony przez



Warszawskie Zakłady Gastronomiczne urządziły wystawę garnażeryjno-cukierniczą. Na wystawie pokazano bogaty asortyment produkcji cukierniczej. Na zdjęciu: szef kuchni, ob. Roman Szablinski z restauracji „Raritas“ — jeden z twórców eksponatów.

NPG roczny plan produkcji w 100,4 proc. Dnia 10 grudnia plan obrotów był wykonany w 100 proc., zaś produkcji w 104 proc. (JW)

Roczne plany obrotów na r. 1953 przedterminowo wykonały przedsiębiorstwa gastronomiczne woj. wrocławskiego. Między innymi Legnickie Zakłady Gastronomiczne wykonały je w dniu 7 grudnia, Kłodzkie Zakłady Gastronomiczne i Świdnickie Zakłady Gastronomiczne w dniu 25 grudnia. (KR)

Restauracja „Ratuszowa“, Kawiarnia „Gdańska“, Zakład Pomocniczy „Ciastkarnia“ i „Garmażeria“ z Gdańskich Zakładów Gastronomicznych, pierwsze wykonały w ramach zobowiązań plany roczne. Równocześnie przez stałą kontrolę zobowiązań rozszerzono asortyment dań jarskich, półmiesnych, podniesiono jakość produkcji, obniżono koszty własne itd. oraz podniesiono poziom obsługi i stosunek do konsumenta.

Wśród zakładów szczególnie wybijają się załoga „Ratuszowej“, gdzie pracują same kobiety. Kierowniczka zakładu ob. Maria Rezulak nie tylko dba o swoją placówkę, ale równocześnie służy radami innym zakładom żywienia zbiorowego, ażeby konsument otrzymywał zdrowy i smacznie przyrządzony posiłek. (JS)

860.000 zł wyniosła ogólna wartość zobowiązań podjętych do stycznia br. przez pracowników przemysłu gastronomicznego woj. wrocławskiego dla uczczenia II Zjazdu PZPR. Zobowiązania te zadeklarowało 8 przedsiębiorstw gastronomicznych i Przedsiębiorstwo Transportu Przemysłu Gastronomicznego z terenu Wrocławia. We współzawodnictwie przedzjazdowym bierze udział 2.234 pracowników ze 116 zakładów żywienia zbiorowego.

Najlichniesze są zobowiązania zmierzające do przekroczenia planu produkcji własnej, zwiększenia obrotów, podniesienia poziomu estetycznego zakładów. Bardzo ważnym elementem współzawodnictwa jest podniesienie poziomu obsługi. (IH)

Brygady „najlepszej obsługi“ i „najlepszej jakości potraw“ powinny odegrać szczególnie ważną rolę po IX Plenum. Brygady także w Związku Radzieckim przyczyniły się do znacznego usprawnienia obsługi, do poprawy kultury obsługi, do dużego wzrostu asortymentu i jakości produkcji zakładów gastronomicznych. Na wzór ZSRR na terenie przedsiębiorstw CZPG woj. wrocławskiego mają powstać w najbliższym czasie pierwsze tego rodzaju brygady. (KR)

Załogi Funduszu Wezasów Pracowniczych w wytycznych na 1954 r. postanowiły dolożyć wszelkich starań celem dalszego poprawienia jakości pożywienia, urozmaicenia jadospisów oraz podniesienia estetyki podawania posiłków.

W tym celu administracja i domy wezasowe w br. rozwijają szeroko hodowlę trzody chlewnej i zwiększą uprawę warzyw. Kuchnie będą dążyć do wprowadzenia wszechstronnej mechanizacji przez zastosowanie maszyn do obierania kartofli, maszyn do mięsa, szaf chłodniczych, wind kuchennych itd. Zorganizowane zostaną dodatkowe bufety. Równocześnie roztoczona będzie daleko większa kontrola nad magazynami niż w 1953 r., usprawniony transport, między innymi przez należytą konserwację

taboru, przez pełne wykorzystanie ładowności, zmniejszenie przestojów oraz próżnych przebiegów. Wprowadzony będzie także tabor kuchenny do przewozów wewnątrz ośrodków. (MSK)

Szereg zobowiązań przyjętych z okazji II Zjazdu PZPR wykonały przed terminem Białostockie Zakłady Gastronomiczne. Charakterystyczne są zobowiązania szefów kuchni, którzy z powodzeniem realizują urozmaicenie asortymentu dań. (ZW)

NAJLEPSI W PRACY



Ob. Wanda Malocka — kelnerka KZG Lublin.



Ob. Anasztazy Grabałowski — kucharz Zakładu KZG Częstochowa.

Zadania ZSS na r. 1954. Doroczna narada aktywu żywienia zbiorowego ZSS, jaka odbyła się w dniach 4 i 5 stycznia br. w Warszawie, podsumowała wyniki za r. 1953. Spośród 17 okręgów, zaledwie 3 wykonały plany roczne. Należą do nich okręgi: warszawski, kielecki i rzeszowski. Najniższą produkcję własną wykazują zakłady gastronomiczne woj. stalnogrodzkiego, najwyższą zakłady woj. łódzkiego. 231 spółdzielni pracowało ze stratą, a zaledwie 90 z zyskiem. Do przodujących zakładów należą: PSS na 1 w Sremie, w Skierniewicach, Koruszkach i w Kartuzach. Natomiast do źle pracujących należą: PSS we Włoszczowej, Kościelzynie, Lęborku i Kwidzynie. Wykazują one straty miesięczne od 15 do 18 proc.

Wobec tych niepokojących faktów ZSS w r. 1954 czekają poważne obowiązki, tym więcej, że plan obrotu w roku bieżącym jest o 19 proc. wyższy w stosunku do wykonanego planu w r. 1953. Aby plan ten wykonać, wszystkie zakłady żywienia zbiorowego PSS muszą zwiększyć produkcję własną. Wprowadzić nowe formy pracy, rozszerzyć sprzedaż pozakładową dań gorących i kanapek, wprowadzić sprzedaż gotowych wyrobów gastronomicznych do sieci detalicznej oraz minimum asortymentowe produkcji. Jednocześnie od lutego wprowadzona zostaje prowizja dla personelu operatywnego. (LM)

Narady z konsumentami. Lubelskie Zakłady Gastronomiczne nawiązały z końcem 1953 r. szereg kontaktów ze swoimi konsumentami, bądź w formie konsultacji w godzinach obiadowych bądź w bezpośrednich rozmowach przy spożywaniu posiłków. Akcja ta pozwoliła zrozumieć błędy i niedociągnięcia w pracy załóg poszczególnych zakładów oraz przyniosła szereg ciekawych wniosków usprawniających pracę. W wyniku akcji z dniem 1.I.1954 r. LZG wprowadziły między innymi obiady abonamentowe, uruchomiły bar rybny, a w pięciu zakładach — kąciki jarskie. Narady tego rodzaju LZG mają przeprowadzać co kwartał. (TW)

Do współzawodnictwa między przedsiębiorstwami CZPG przystąpiły ostatnio wszystkie załogi Zakładów Gastronomicznych w Tarnowskich Górach. Równocześnie ob. Z. Koprek wezwała wszystkie kucharki do współzawodnictwa o podniesienie asortymentu dań, ob. E. Pach — wszystkie kelnerki do uprzejmej obsługi konsumentów, a ob. Łukawska — wszystkie bufetowe do pracy bez mank. (JS)

Lubelskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne postanowiły w I kwartale br. otworzyć nowe punkty sprzedaży w Lublinie — Północ, w Łukowie i w Stoczku Łukowskim. Nadto LKZG wprowadzają na razie na stacjach: Lublin, Rejowiec i Łuków oraz w pociągach na linii Dęblin — Chełm, Lublin — Rozwadów oraz Rejowiec — Bełżce nowe metody obsługi, mianowicie sprzedaż peronową i obwoźną, a ruchomą w pociągach z pełnym asortymentem posiłków włącznie do herbaty, kielbasy i bigosu. (JSZ)

W trosce o polepszenie jakości produkcji załogi gospod i bufetów GS w pow. przemyskim odbywają narady robocze. Równocześnie załogi GS postanowiły w każdym zakładzie urządzić jednolity pokaz kulinarny przy udziale fachowca z najlepszego zakładu gastronomicznego w Przemyslu. Dla obniżenia kosztów produkcji gospody Dubienko, Bircza i Krzywca postanowiły założyć ogrody warzywnicze, ażeby mieć przez cały rok własne jarzyny. (JK)

SPROSTOWANIE

Redakcja prostuje pomyłkę, jaka wkrađa się do artykułu „Żywienie dietetyczne przy schorzeniach przewodu pokarmowego“ Nr 15 na stronie 237 w rozdziale: Obiad (II szpalta). Należy skreślić w pierwszym wierszu — jarzynowa, w drugim — pomidorowa z kasza lub lanym ciastem, w piątym — wywar, gdyż przy tych schorzeniach nie wolno podawać zup: pomidorowej, jarzynowej, czy wywaru z jarzyn.

NOWE KSIĄŻKI

W. Podkowiński i A. Pogorzelski: „ORGANIZACJA PRACY W GOSPODACH GS”, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1953.

POSIADAMY tak mało literatury z dziedziny organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego, że z dużym zainteresowaniem przystąpiłem do czytania omawianej broszury. Po jej przeczytaniu wysnułem następujące wnioski: broszura była pisana w pośpiechu, robi wrażenie stenogramu wykładów. Dygresje zajmują o wiele więcej miejsca, aniżeli temat główny. Np. przy omawianiu organizacji pracy w kuchni sporo miejsca autorzy poświęcają przepisom. Jak zmywać naczynia, ale nie mówią, kto i kiedy ma obierać ziemniaki; gdy mowa o organizacji pracy w magazynie, więcej miejsca poświęca się jego urządzeniu; gdy mówi się o organizowaniu bufetów w czasie sianokosów, żniw i skupu ziemiopłodów, przemilcza się prawie, jak te bufety organizować; w rozdziale o naradach z konsumentami nie znajduje-

my ani słowa o tym, jak takie narady organizować itd. Mimo to broszurę uznać należy za pożyteczną ze względu na brak literatury na ten temat. Sądzić też należy, że przykład ob. ob. Podkowińskiego i Pogorzelskiego pobudzi innych do nowych bardziej wyczerpujących opracowań.

Poza tym pracownik zakładu żywienia zbiorowego (nie tylko gospody GS) znajdzie w broszurze sporo wiadomości, dotyczących nie tyle organizacji pracy, ile innych dziedzin. Np. za pożyteczne uznać trzeba uwagi o organizacji aparatu żywienia zbiorowego w Polsce, szkice pomieszczeń różnych zakładów, wyposażenie w sprzęt itd. Podanie w tabelach tymczasowych miesięcznych norm dopuszczalnych ubytków (str. 25 i 26) uchroni niejednego czytelnika od przykrości, a z drugiej strony stanowi bodziec do współzawodnictwa o najmniejszą ilość śmieci.

Przykładów tego rodzaju jest w broszurze sporo i dlatego zalecamy ją naszym czytelnikom. (KB)

GŁOSY PRASY

W NOWOROCZNYM numerze „Gazety Handlowej”, w artykule pt. „Najpilniejsze zadania naszego handlu”. Minister Handlu Wewnętrznego ob. Marian Minor wysunął szereg postulatów pod adresem czynników odpowiedzialnych za pracę pionów żywienia zbiorowego.

Czytamy tam: „To co się dzieje obecnie w naszym żywieniu zbiorowym trzeba określić jako poważne zło. Zło, na które ciągle zbyt słabo reaguje resort i odpowiedzialny za ten dział pracy Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego oraz rady narodowe. Za trzy kwartały zakłady gastronomiczne w całym kraju wykonały plan produkcji w 75 proc. Gdzie tkwią powody tego stanu rzeczy? Analizowaliśmy je dochodząc do przekonania, że przyczyn należy szukać w masowej ucieczce zakładów od produkcji właściwej tzn. od produkcji posiłków smacznych, tanich, popularnych, w ograniczaniu się do posiłków nie tyle wysokogatunkowych, ile „wysokocennych”. Toteż obecnie najważniejszym zadaniem jest położyć zdecydowany nacisk na kuchnię, doprowadzić do tego by podawała ona i posiadała szeroki asortyment dań świeżych, smacznych, różnorodnych, dań dietetycznych, których prawie w żadnym zakładzie właściwie nie ma w dostatecznej ilości.

Należy dopilnować, aby zakłady gastronomiczne zwiększały produkcję własną i dysponowały szerokim asortymentem potraw. Dajemy im priorytet zaopatrzenia we wszystkie artykuły, pozwalamy kupować również bezpośrednio u producenta. W tych warunkach można podnieść produkcję, można doprowadzić do wzorowej jakości posiłków. Bogaty jadłospis, czystość lokali, uprzejmość i szybkość obsługi — oto proste, naturalne zadania, które solidarnie muszą wypełniać: resort, rady narodowe i wszystkie pionow żywienia zbiorowego”.

Nacechowane głęboką troską o podniesienie pracy zakładów gastronomicznych uwagi Ministra nie wyczerpują wszystkich zadań jakie stoją przed kierownictwem żywienia zbiorowego w Polsce. Wskazują tylko na kluczowe zagadnienie, jakim jest plan produkcji posiłków w przemyśle gastronomicznym. Odcinek ten od dawna traktowany po macoszemu czeka na gruntowną reorganizację produkcji własnej, kalkulacji, normatywów, receptur i asortymentu.

Wspomina o tym ob. Henryk Komitau w artykule zamieszczonym w „Gazecie Handlowej” pt. „Usprawnić działalność przemysłu gastronomicznego”. Autor stwierdza na wstępie, że przemysł gastronomiczny zadań swych nie spełnia. Niewykonanie planu produkcji własnej przez zakłady różnych pionów żywienia zbiorowego świadczy o tym, że nie wykonane zostało podstawowe zadanie żywienia zbiorowego, a mianowicie nie dostarczono konsumentom koniecznej ilości potraw przygotowanych w zakładach gastronomicznych.

Na pytanie, czy zadania postawione w planie były realne — odpowiada autor, że były nie tylko osiągalne, ale nawet w niektórych wypadkach zbyt niskie.

Nie ulega również wątpliwości, że zdolność produkcyjna kuchni oraz zakładów pomocniczych nie została w dostatecznym stopniu wyzyskana. Po stwierdzeniu podstawowych niedomogów w działalności zakładów żywienia zbiorowego autor stawia pytanie: jakie są najważniejsze wymagania konsumenta i odpowiada na nie: konsument domaga się uprzejmej i sprawnej obsługi, fachowej i życzliwej porady przy wyborze posiłku, pragnie aby zamówienie zostało przez kelnera szybko przyjęte i zrealizowane, aby rachunek był wystawiony prawidłowo, domaga się szerokiego wyboru potraw zimnych i gorących, napojów i innych towarów. Domaga się różnorodnych form sprzedaży w zakładach gastronomicznych, pragnie potraw wysokiej jakości, upomina się słusznie o przystosowanie godzin handlu zakładów gastronomicznych do jego potrzeb i wreszcie chciałby przyjemnie spędzić czas w zakładzie gastronomicznym.

Wśród licznych głosów prasy na tematy gastronomiczne zwraca uwagę artykuł w krakowskim „Dzienniku Polskim” pt. „O zmianę systemu premiowania w zakładach żywienia zbiorowego”.

Artykuł o którym wspominaliśmy poświęcony jest zagadnieniu premiowania w zakładach żywienia zbiorowego.

Autor stwierdza na wstępie, że „nieświeżnie dzieje się w zakładach żywienia zbiorowego. Jakość posiłków jest wciąż niska, ilość dań w jadłospisach zbyt mała, kelnerzy szacują nadal gości według napiwków i według wysokości płaconych rachunków”.

Źródło zła — zdaniem autora — tkwi między innymi w wadliwym systemie premiowania pracowników zakładów gastronomicznych od sumy obrotu. Ten system należy zmienić.

„Nie wolno stwarzać sytuacji w której kelner staje się zainteresowany w szerzeniu alkoholizmu” — woła autor i wyśnawia postulat systemu premiowania kelnerów od ilości podanych dań.

Należałoby również zmodyfikować system premiowania kucharzy, bufetowych i administracji zakładów gastronomicznych. Słuszne uwagi publicysty „Dziennika Polskiego” niewątpliwie weźmie pod rozwagę nasz przemysł gastronomiczny we wszystkich pionach żywienia zbiorowego, a przede wszystkim CZPG, który powinien wyjść jak najprędzej z okresu prób i wprowadzić nowe, jednolite zasady premiowania we wszystkich przedsiębiorstwach.

St. G.



W y d a w c a: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe
Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 8-60-71

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa 1, ul. Hoża 35 (III piętro), tel. 8-10-49
Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze.
Prenumerata wynosi: rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie — 9 zł, cena egz. 3.— zł.

Zamówienie PWG 44/Cz/54 z dn. 16.I.54. Podpisano do druku 29.I.54. Druk ukończono dn. 4.I.54.
Nakład 6.530. Ark. wyd. 3,4. Papier druk. sat. kl. VII A, 66 g. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego. Zam. 234/C. 5-B-11517

Cena egz. 3 zł.