

A. PŁOMIŃSKI — CZPG w walce o obniżkę kosztów własnych.

M. SADULSKI — Z działalności Kolejowych Zakładów Gastronomicznych.

J. SZCZEPAŃSKI — Konserwacja odpadów przeznaczonych do tuczu trzody chlewnej.

Z życia zakładów i stołówek * Organizacja — Technologia * Sprawy żywienia zbiorowego w Zakładach * Nasza kronika * Co czytać * Zarządzenia i przepisy.



CZPG w walce o obniżkę kosztów własnych

Antoni PŁOMIŃSKI

UJEMNE wyniki bilansowe za I kwartał 1953 r. stały się dla kierownictwa CZPG sygnałem ostrzegawczym. CZPG krytycznie przeanalizował przyczyny tego stanu, przeprowadził studium kosztów, a następnie podjął konkretne kroki organizacyjne, zmierzające do ekonomicznego uzdrowienia podległych mu przedsiębiorstw.

W toku rozważań ujawniono szereg błędów i niedociągnięć w dotychczasowych metodach walki o koszty własne. W szczególności stwierdzono, że walka ta miała charakter formalny i administracyjny bez konkretnych form organizacyjnych. Zagadnienie walki o koszty pozostawione było wyłącznie głównym księgowym przedsiębiorstw, co było niewłaściwe i niewystarczające z uwagi na to, że plan kosztów realizowany jest praktycznie w głównej mierze przez komórki operatywne przedsiębiorstw. Zbyt rygorystyczne ograniczanie kosztów przez głównego księgowego mogło w rezultacie doprowadzić do pogorszenia stylu pracy zakładów. Kierownictwa przedsiębiorstw nienależycie doceniały zagażnienie walki o obniżkę kosztów, stąd za mało aktywnie włączyły się do tej walki. Również mało realna sprawozdawczość (tzw. terminowa) uspiła czujność kierownictw przedsiębiorstw oraz jednostek nadrzędnych.

Nowe wytyczne CZPG w zakresie poprawienia sytuacji na odcinku kosztów własnych szły w dwóch kierunkach: 1) przekraczania zadań planowych na odcinku obrotu, a zwłaszcza obrotu produkcją własną, 2) systematycznej kompresji kosztów osobowych i rzeczowych.

W warunkach przedsiębiorstw gastronomicznych znaczny procent kosztów — to koszty stałe niezależne od wielkości obrotów, jak: czynsz dzierżawny, amortyzacja środków trwałych, światło, koszty ubezpieczeń rzeczowych, a w pewnym stopniu również koszty opału. Możliwość obniżania tych kosztów jest ograniczona. Możliwości dalszych oszczędności i rezerw kryją się w kosztach transportu, zużycia przedmiotów nietrwałych, remontów bieżących, prania bielizny, opału i energii elektrycznej.

Koszty osobowe przedsiębiorstw podległych CZPG można zaliczyć do grupy kosztów mieszanych m. in. ze względu na minimum zatrudnienia. Walkę o koszty osobowe prowadzą komórki zatrudnienia i plac przedsiębiorstw poprzez przeprowadzanie systematycznej i wnikliwej analizy stanu zatrudnienia pracowników administracyjnych i operacyjnych, badanie wydajności pracy pracowników według typów i kategorii zakładów, wprowadzanie norm wydajności pracy oraz

przez przeprowadzanie koniecznych przesunięć personalnych i redukcję zbędnych etatów celem utrzymania się w granicach zaplanowanych limitów kosztów, czy wskaźników.

Walka o koszty rzeczowe zorganizowana została na zasadach szczegółowego opracowania planu kosztów przez ustalenie limitów wycinkowych kosztów rodzajowych, jak również limitów kosztów na poszczególne zakłady. Włączono do tej walki kierowników wszystkich zainteresowanych komórek organizacyjnych, wprowadzono wstępną kontrolę kosztów, okresowe narady pracowników odpowiedzialnych za odcinkową realizację planu kosztów oraz ich analizę, spopularyzowano zagażnienia walki o obniżkę kosztów wśród załóg pracowniczych wyjaśniając na czym polega słuszny, rozumny system oszczędnościowy.

CZPG przyjęło zasadę, iż zespół złożony z kierowników zainteresowanych komórek organizacyjnych przedsiębiorstwa pod nadzorem dyrektora i głównego księgowego, rozpracowuje limit planowany kosztów w ramach 14 pozycji rodzajowych na pierwsze składniki. Przykładowo biorąc limit kosztów na utrzymanie nieruchomości i ruchomości podlega rozbiciu na limity wycinkowe, jak: czynsz dzierżawny, amortyzacja środków trwałych, remonty bieżące, oświetlenie, utrzymanie czystości, zużycie przedmiotów nietrwałych, bielenie naczyń itp.

Limity wycinkowe kosztów ustalane są na podstawie materiałów cyfrowych zainteresowanych komórek, popartych szczegółowymi wyliczeniami. Na przykład komórka zaopatrzenia materiałowego podaje wartość zużycia przedmiotów nietrwałych na podstawie dopuszczalnych norm słupek i przewidzianej rotacji sprzętu oraz wartość przewidywanego zużycia węgla stosownie do norm opałowych.

Po uzgodnieniu limitów wycinkowych kosztów rodzajowych, to znaczy po przeanalizowaniu, a następnie skoordynowaniu zaprojektowanych przez poszczególne komórki limitów kosztów dzieli się je na 4 funkcjonalne pionny, a zatem na koszty zarządu i administracji, biura, koszty transportu, koszty zakładów pomocniczych oraz koszty zakładów żywienia zbiorowego.

Celem pogłębienia rozrachunku gospodarczego na poszczególnych zakładach wchodzących w skład przedsiębiorstwa, koszty podlegają rozpracowaniu na poszczególne zakłady. Szeregom przedsiębiorstw nierentownym zalecono ponadto sporządzanie planowych rozrachunków w rozbiciu na zakłady za okresy kwartalne. Rachunki zawierają wszystkie elementy rentowności, czyli planowane koszty osobowe i rze-

czowe, planowany nakład surowca, planowany obrót i podatek, a w rezultacie planowany wynik netto, tj. zysk lub stratę. Koszty pośrednie zarządu przedsiębiorstwa, transportu i zakładów pomocniczych wchodzi do rachunków jako narzuty planowane ustalone kluczami podziałowymi.

Analiza planowanych rachunków w rozbiciu na zakłady umożliwi wykrycie źródeł strat celem ich usunięcia, a tym samym urentownienia przedsiębiorstw.

Uzgodnione limity wycinkowe kosztów przekazywane są następnie poszczególnym kierownikom zainteresowanych komórek do realizacji jako wiążące. Na podstawie przydzielonych limitów finansowych kierownicy komórek opracowują plany rzeczowe, po czym realizują je, kontrolując jednocześnie stopień wykorzystania limitów. Takie postawienie zagadnienia zmusza kierowników zainteresowanych komórek do jak najlepszego organizowania swej pracy, pobudza twórczą ich inicjatywę i pomysłowość w kierunku na przykład tworzenia własnych pralni, warsztatów naprawczych, powoływania do życia brygad remontowo-budowlanych itp.

Michał SADULSKI

Z działalności Kolejowych Zakładów Gastronomicznych

KOLEJOWE Zakłady Gastronomiczne (KZG) nie spełniły i nie spełniają w pełni ciężących na nich zadań na odcinku żywienia podróżnych zarówno na stacji, peronie, jak i w pociągu. Dlatego proces zapotrzenia, produkcji i sprzedaży w restauracjach, bufetach kolejowych oraz w handlu obnośnym czy ob-



Bufet kolejowy w Szczakowej obsługują członkinie ZMP. Załoga bufetu 3-krotnie zdobyła pierwsze miejsce we współzawodnictwie w skali wojewódzkiej za r. 1953

wożnym musi być jak najprędzej dostosowany do wymogów i potrzeb konsumentów zgodnie z tezami IX Plenum KC PZPR.

Lokalizacja punktów sprzedaży

Właściwa lokalizacja punktów sprzedaży zależna od charakteru stacji i nasilenia ruchu jest jednym z zasadniczych czynników warunkujących zaspokojenie potrzeb konsumenta. Dlatego decyzja w tak ważnej sprawie, jak uruchomienie zakładu czy kiosku musi być podejmowana przez przedsiębiorstwa KZG w po-

Wszelkie dokumenty dotyczące kosztów podlegają akceptacji zainteresowanych kierowników komórek zanim zostaną zaksięgowane.

Komórka finansowa prowadzi wstępną kontrolę wszystkich kosztów i sygnalizuje dyrektorowi oraz głównemu księgowemu o wszelkiego rodzaju przekroczeniach i nieprawidłowościach.

Limity kosztów mogą być w praktyce na pewnych odcinkach operatywnie zmieniane, zmniejszane lub zwiększane, a to w zależności od perspektyw realizacji planów gospodarczych.

Za prawidłowość organizacji i prowadzenia walki o koszty własne odpowiedzialny jest dyrektor oraz główny księgowy przedsiębiorstwa. Ten ostatni, jako komisarz oszczędnościowy kieruje, koordynuje i kontroluje całością akcji. Główny księgowy powinien w przedsiębiorstwie być inicjatorem wszelkich poczynań zmierzających do obniżki kosztów własnych.

Opisany powyżej system metod i środków zorganizowanej walki o koszty własne w pionie CZPG daje już pozytywne rezultaty, czego dowodem jest chociażby stale malejący wskaźnik kosztów obrołu

rozumieniu z DOKP. Na przestrzeni 1953 r. miały miejsce wypadki samorzutnego otwierania poszczególnych punktów sprzedaży przez przedsiębiorstwa KZG. Ale zdarza się, że i DOKP nie doceniając roli i znaczenia przedsiębiorstw KZG żąda bez istotnej przyczyny likwidacji niektórych punktów żywienia zbiorowego, np. położonych poza budynkami stacyjnymi lub peronami i to na dużych stacjach węzłowych, jak: Szczecin, czy Wrocław.

Mówiąc o lokalizacji punktów sprzedaży KZG nie trzeba zapominać, że ważną rolę do spełnienia mają nie tylko zakłady dworcowe, jak: bary i restauracje, ale również małe punkty sprzedaży, jak: wózki peronowe, kioski czy przedziały w pociągach, które powinny być bazą sprzedaży obnośnej wagonowej. A zatem powinny być wytypowane stacje, na których trzeba prowadzić sprzedaż peronową i pociągów, w których winna odbywać się sprzedaż obnośna. DOKP powinno ułatwić prowadzenie takiej sprzedaży, która chociaż nie ma charakteru dostarczania podróżnemu posiłków zasadniczych, ale w specjalnych warunkach podróży ma olbrzymie znaczenie dla zaspokojenia potrzeb konsumentów.

Urządzenie wewnętrzne zakładów

Sprawą, szczególnie zaniedbaną przez KZG, jest właściwe urządzenie wnętrza zakładów z punktu widzenia wygody konsumentów i z uwzględnieniem wymogów estetyki. Nie można usprawiedliwiać nieodpowiednimi warunkami lokalowymi, brakiem zaplecza czy własnej sali konsumpcyjnej — niedostatecznej ilości krzeseł, papierowych nakryć na stoliki, względnie w ogóle ich braku oraz jedynej dekoracji, jaką stanowią plakaty o treści przypadkowej, przeważnie zresztą nieaktualnej.

Wyposażenie techniczno-materiałowe

Nielepiej przedstawia się w restauracjach i bufetach kolejowych wyposażenie w materiały pomocnicze, a więc: w porcelit stołowy, szkło, stołownicze, drobny sprzęt kuchenny, ubrania robocze, bieliznę stołową itp. To samo dotyczy sprzętu bufetowego; większość zakładów zamiast półmisek na bufet używa zwykłych talerzy.

Są też trudności na odcinku zaopatrzenia w węgiel. KZG odczuwa również poważny brak dwutlenku węgla.

Asortyment i produkcja własna

Jest zjawiskiem powszechnym, że personel zakładów żywienia zbiorowego na stacjach idzie po linii najmniejszego oporu, zmuszając konsumentów do spożywania takich czy innych potraw bez możliwości wyboru. Często przy tym konsument otrzymuje wyroby nieodpowiednie pod względem smakowym i zdrowotnym, o mniejszej wadze, lub niewłaściwie przyrządzone. Podawanie zimnych potraw, zimnej herbaty, szablonowe układanie jadłospisów, słabo rozwinięte wyroby garmazeryjne, nienależyte wykorzystanie surowców — oto zasadnicze niedociągnięcia w restauracjach i bufetach na stacjach.

Zaopatrzenie towarowo-surowcowe

I na odcinku zaopatrzenia towarowo-surowcowego KZG stwierdzić można szereg niedociągnięć, które w roku ubiegłym powodowały zakłócenia w realizacji planów obrotu i produkcji. W dużej mierze zaważyło tu wadliwe i niezgodne z przyjętymi planami rozdzielnictwo dokonywane przez terenowe rady narodowe. Równocześnie zarysował się brak współpracy KZG z wydziałami handlu.

Dla uzupełnienia zaopatrzenia przedsiębiorstwa KZG nie wykorzystywały źródeł zdecentralizowanych w okresach szczególnie słabego i wadliwego przydziału masy towarowej.

Technika sprzedaży i obsługa konsumenta

Jednym z ważnych elementów warunkujących podniesienie poziomu zakładów gastronomicznych na stacjach jest technika sprzedaży oraz kultura obsługi konsumenta.

Zagadnienie sprawności obsługi jest szczególnie ważne ze względu na to, że konsumenci dysponują małą ilością czasu. Właściwe ustawienie harmonogramów pracy obsługi takie, aby w momencie nasilenia ruchu na jednego kelnera nie przypadało za dużo stolików, pomoże w rozwiązaniu tych trudności. Dużą rolę odgrywa uprzejmość oraz życzliwy stosunek do konsumenta. W tej dziedzinie restauracje i bufety kolejowe mają jeszcze wiele do zrobienia.

Większość zakładów żywienia zbiorowego na stacjach nie docenia znaczenia dekoracji bufetu jako reklamy. Pomysłowość w wyłożeniu wyrobów garmazeryjnych, odpowiednie przybranie półmisek oraz stałe uzupełnianie zapasów w bufecie tak, aby wystawa nie robiła wrażenia resztek niedojezonych, ma ogromne znaczenie.

Zagadnienia sanitarne i higiena

Do najczęściej spotykanych usterek w zakresie sanitarnym i higieny należą: brak troski o zdrowotność personelu, wyrażający się w nieposiadaniu aktualnych świadectw lekarskich o stanie ich zdrowia; uchybienia w zakresie czystości lokali gastronomicz-

nych; niedostateczne przestrzeganie przepisów sanitarnych przy produkcji; nieprzepisowe zmywanie naczyń; nieodpowiednie przechowywanie artykułów spożywczych; przechowywanie garderoby osobistej razem z odzieżą ochronną, lub składanie jej obok produktów żywnościowych itp.

* * *

Gdzie należy szukać przyczyn tego stanu?

Przed wszystkim w słabym poziomie fachowym kadr zarówno produkcyjnych, jak i usługowych, w traktowaniu zagadnienia produkcji przez zakłady i przedsiębiorstwa KZG jako sprawy drugoplanowej.

Jak wynika z bardzo pobieżnie przeprowadzonej analizy, działalność handlowo-usługowa przedsiębiorstw KZG nie stała na właściwym poziomie w r. 1953 i musi ulec radykalnej zmianie w roku bieżącym. Zadania streszczające się w 78 tezie IX Plenum do zagadnienia poprawienia jakości posiłków i obsługi konsumentów — powinny być w roku bieżącym w całej rozciągłości zrealizowane przez załogi KZG.



Również bufet dworcowy w Suchej obsługują kobiety. Załoga bufetu jest jedną z najlepiej pracujących KZG

Jednym ze sposobów zrealizowania tych zadań, jest wprowadzenie stałych, periodycznych porad roboczo-szkoleniowych w zakładach terenowych. Zasadniczymi zagadnieniami porad ma być omawianie wyników produkcji poszczególnych zakładów, krytyczna ocena jadłospisów i wachlarza produkcji, wykazywanie błędów i niedociągnięć oraz wskazywanie właściwych kierunków metod pracy, piętnowanie winnych niewykonania planu oraz szczegółowe omawianie określonego procesu technologicznego na bazie referatu szkoleniowego.

W roku bieżącym KZG przede wszystkim zwrócić uwagę na dostosowanie asortymentu produkcji do potrzeb konsumentów oraz do specyfiki zakładów. Produkcja ma być oparta o wszelkiego rodzaju wyroby półtrwałe i wyroby z ciasta drożdżowego.

Kierownictwo przedsiębiorstw i instruktorzy terenowi muszą postawić sobie jako jedno z zadań — doprowadzenie wnętrza zakładów do poziomu estetycznego. Równocześnie czas znormalizować ubiory kelnerów, bufetowych i sprzedawców KZG.

Zaopatrzenie materiałowe w roku bieżącym powinno być wyrazem szczególnej troski ze strony Centralnego Zarządu, jak i komórek techniczno-materiałowych.

Centralny Zarząd powinien zapewnić pełne wyposażenie tak nowopowstającym zakładom, jak i uzupełnić wyposażenie starych zakładów.

CO roku w kwietniu i maju przeprowadzana jest w całym kraju akcja sanitarno-porządkowa, mająca na celu zapoznanie społeczeństwa w sposób najbardziej wszechstronny z zasadami higieny i czystości. Akcja ta, jako powszechna, obejmuje również i zakłady żywienia zbiorowego.

Warunki sanitarne, w jakich odbywa się produkcja i sprzedaż posiłków w zakładach żywienia zbiorowego, rzutują na stan zdrowotności konsumentów. Za przeprowadzenie akcji przez zakłady żywienia zbiorowego w terenie odpowiedzialne są wydziały handlu rad narodowych, które koordynują i kontrolują całą akcję.

W ramach tej akcji zakłady żywienia zbiorowego przeprowadzają generalne porządki zarówno w części konsumpcyjnej, magazynowej, jak i produkcyjnej, a więc w kuchniach, zmywalniach naczyń, obieralniach, garmażerniach. Magazyny zostaną dokładnie uprzątnięte, odkurzone i wywietrzone, półki i regały wyszorowane, a okna i drzwi umyte. Produkty żywnościowe zostaną racjonalnie rozmieszczone, a więc oddzielnie suche, oddzielnie o ostrych zapachach.

Poza dokonaniem porządków oraz podniesieniem estetyki sal konsumpcyjnych, wzorowa czystość zostanie zaprowadzona w toaletach i ustępach. Nienaganna czystość zapanuje w szatniach i umywalniach.

Przeprowadzone zostaną również drobne remonty i konserwacja urządzeń, sprzętu, narzędzi pracy i środków transportu. Doprowadzi się do stanu używalności uszkodzone i nieczynne urządzenia sanitarne, wodociągi lub studnie.

W okresie wiosennej akcji sanitarno-porządkowej zakłady żywienia zbiorowego nie mogą zapomnieć o odszczurzeniu i tępieniu owadów i roślnictwa. Jednocześnie muszą zabezpieczyć się przed tymi szkodnikami oraz postarać się o siatki ochronne przeciw muchom.

Nie można wreszcie zapominać o higienie osobistej pracowników. W tym celu zostanie zwiększona częstotliwość prania i naprawy odzieży ochronnej pracowników. Pracownicy muszą więcej dbać o swój wygląd zewnętrzny, a więc przede wszystkim o czyste ręce, paznokcie i włosy. Również będą skontrolowane karty zdrowia.

Zakłady żywienia zbiorowego przygotowując się do akcji sanitarno-porządkowej omawiają na odprawach i naradach roboczych zagadnienia związane z higieną, organizują współzawodnicstwo indywidualne, zespołowe, międzyzakładowe na odcinku higieny i czystości oraz wymianę doświadczeń między placówkami.

Należy zaznaczyć, że Minister Zdrowia oraz Minister Handlu Wewnętrznego wydali zarządzenie w sprawie przepisów sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego (Monitor Polski nr A-6 z 19.I.1954 r.).

Zgodnie z zarządzeniem, wszystkie zakłady żywienia zbiorowego powinny posiadać oparafowane przez wydziały zdrowia powiatowych (miejskich) rad narodowych książki kontroli sanitarnej i przedkładać je na żądanie organów sanitarnych.

W zarządzeniu wymienione są przepisy, które powinny być przestrzegane przez każdy zakład żywienia zbiorowego.

Jeżeli wśród załóg restauracji, bufetów, barów, gospód, stołówek, czy kawiarni obudzi się stała troskę o warunki sanitarno-higieniczne, znikną brudy z kuchni i sal konsumpcyjnych, brudne obrusy, stopy nieumyte naczyni w bufetach; znikną pajęczyny w magazynach, towary będą należycie przechowywane i przykrywane; znikną przykre uwagi w książkach życzeń i zażaleń oraz protokoły PIH mówiące o wciąż jeszcze złym stanie sanitarnym zakładów żywienia zbiorowego.

Jan SZCZEPAŃSKI

Konserwacja odpadów przeznaczonych do tuczu trzody chlewnej

O WAŻNOŚCI sprawy racjonalnego użycia odpadów kuchennych mówi uchwała Prezydium Rządu Nr 706 z dnia 29.IX.1951 r. oraz zarządzenie Prezesa Rady Ministrów, Przewodniczącego PKPG, Ministra Handlu Wewnętrznego i Prezesa Centralnego Urzędu Skupu i Kontraktacji Nr 191 z dnia 12.XII.1951 r.

Doświadczenia ostatnich lat, wykazujące racjonalność wytyczoną przez rząd drogi, ujawniają następujące niesprzyjające okoliczności: 1) zbiórka nie obejmuje wszystkich odpadów; 2) odpady są niedostatecznie sortowane i zawierają szkodliwe domieszki; 3) odpady nie są dostarczane do tuczarni regularnie; 4) odpady nie zawsze są dostatecznie odkażane.

Pomyślny wynik tuczu świń zależy przede wszystkim od bardzo regularnego żywienia bez najmniejszych skoków ilościowych i jakościowych, od zdrowotności paszy oraz od najskrupulatniejszej profilaktyki.

Zbiórka nie obejmuje wszystkich odpadów zwłaszcza wtedy, gdy z powodu odległości tuczarni od miejsca zbiórki przewóz odbywa się raz na 24 godziny. Zbiera się wówczas prawie bez strat tylko obierzyny, resztki warzyw surowych i gotowanych, chleba oraz inne

resztki jedzenia o konsystencji purée. Odpady płynne ulegają szybko kwaśnieniu, a przewóz ich jest nie tylko kłopotliwy, ale i nie opłaca się przy większej odległości i złej drodze. Często traci się odpady z uboju i przyrzadzania ptactwa (głowy, nogi, kości i wnętrzności), drobne kości i chrząstki zwierząt rzeźnych oraz resztki i odpady ryb. Kości grube zbiera się osobno jako surowiec przemysłowy, nie wykorzystując ich jako źródło cennych składników odżywczych. Zbiórka ich sprawia wiele kłopotu, gdyż odbierane są niecodziennie, ulegają więc zepsuciu i zanieczyszczają powietrze.

Z powodu konieczności odrzucania nadgniłych części, również zbiórka gałąbów i liści z jarzyn nie obejmuje całego materiału. Często marnują się resztki z naparzeń kawy, zlewki piwa itp.

Odpady są źle sortowane, gdyż czynność ta jest kłopotliwa, brudząca i brak jest odpowiednich urządzeń do sortowania. Ze stołu schodzą resztki potraw niekiedy ze stłuczonym szkłem, połamanymi przyrządami do jedzenia, niedopałkami, drewniankami z zapalek, serwetkami papierowymi itp. Odpady dochodzą do tu-

czarni nieregularnie i w ilościach zmiennych tak z powodu wahań we frekwencji konsumentów, sezonowości pewnych pokarmów, które zmieniają się nawet w ciągu tygodnia (np. piątek czy niedziela), jak również wskutek trudności komunikacyjnych, które zwiększają się w razie niepogody. Uniemożliwia to normowanie pasz i powoduje straty z powodu nieregularności z dawania paszy.

Odkażanie odpadów nie zawsze stoi na odpowiednim poziomie. Opóźnienie się transportu, popsucie parnika i niecierpliwość świń skłania obsługę do skracania czasu wyjałowienia i do zadowolenia się podgrzaniem paszy, co sprzyja rozwojowi mikroflory. Brak specjalnie urządzonych chlewni z kuchniami, płuczkami, basenami, transporterami itp. nie sprzyja skrupulatnej higienie, której wymaga tucz.

Z powyższych względów nasuwa się konieczność utrwalaenia odpadów i to albo w stanie posegregowanym, albo tak jednorodnym, by produkt mógł być stosowany jako pasza o stałym i znanym składzie chemicznym, dostępna w każdej chwili i w potrzebnej ilości.

To samo dotyczy utrwalaenia odpadów rzeźniczych i padliny. Stosuje się wtedy parowanie pod ciśnieniem i suszenie w formie płatków lub granul. Przy odpadach przemysłu rybnego suszenie i mielenie, o ile nie było poprzedzane soleniem, daje pierwszorzędną paszę. Przemysł cukrowniczy, piwowarski, drożdżowy itp. utrwala odpady przez zakiszenie (silosowanie) lub suszenie. Odpady mleczarskie zakwaszamy bakteriami kwasu mlekowego celem przeciwdziałania niekorzystnej fermentacji. Przemysł owocowo-jarzynowy stosuje dla długotrwałej konserwacji środki chemiczne.

Większe miasta za granicą poszły w kierunku utrwalaenia odpadów przemysłu gastronomicznego przy pomocy specjalnych zakładów suszarniczych. Susz bo-

wiem rozwiązuje możliwie najlepiej wszystkie trudności, o których wspominaliśmy na wstępie. Przeprowadzone doświadczenia z kilkunastomiesięcznym przechowywaniem takiego suszu dały rezultat bardzo zadowolający.

Stworzenie u nas sieci zakładów utylizacyjnych, zwłaszcza w większych ośrodkach, rozwiązałoby sprawę odpadów kuchennych. Dałoby to tuczarniom, opiekującym się na spasanu odpadów, rezerwę nie psujących się mączek, pozwalającą planować według wymagań opłacalności, wykorzystując przestrzeń, urządzenia i siłę roboczą.

Nie tylko suszenie winno być brane pod uwagę; chłodzenie, stosowanie środków chemicznych i biologicznych może dać również dobre rezultaty.

Tucz prowadzony na odpadach pokonsumpcyjnych stanowi znaczny procent w ogólnokrajowej hodowli trzody chlewnej. Z uwagi na to odpady należy traktować jako bazę paszową, która bezwzględnie musi być należycie wykorzystana.

ZGRZYTY

„PERTRAKTACJE“ TRWAJĄ, A MASZYNY GASTRONOMICZNE STOJĄ

KAŻDY zakład żywienia zbiorowego cieszy się, gdy otrzyma nowe urządzenia, jak wilki, obieraczki, mechaniczne zmywalnie, które pozwalają przejść od prymitywnych do wyższych form produkcji. Zdarzają się jednak przykre rozczarowania.

Dyrekcja Naczelna FWP zakupiła w lipcu 1953 roku 23 maszyny do obierania ziemniaków typu K1 wyprodukowane przez Pilską Fabrykę Wyrobów Metalowych. Wydajność tego typu maszyny określa się od 150 do 180 kg/godz. Maszyny zostały zainstalowane w ośrodkach FWP zgodnie z przepisaną instrukcją przez fachowców, personel zaznajomiono z ich pracą. Opiekę nad obieraczkami powierzono konserwatorom, którzy w poszczególnych ośrodkach mają pieczę nad sprzętem. I co się okazało? W trakcie pracy wyszły na jaw wady konstrukcyjne maszyny. Silniki elektryczne w maszynach nie są hermetyczne, a ponieważ oś pozioma przy łożysku talerza wirującego jest nie uszczelniona, następuje przeciekanie wody z piaskiem i krochmalem do łożyska, przy tym koło i pasy klinowe rozpryskują wodę na cały mechanizm i silnik elektryczny. Następstwem tego musi być przepalenie się silnika. Również drzwiczki wysypu są nie uszczelnione i woda przecieka podczas pracy maszyny.

Pilska fabryka przyznaje się do wad konstrukcyjnych obieraczek typu K1 i stwierdza, że CBK Nr 3 we Wrocławiu, które opracowało dokumentację techniczną nie przeanalizowało warunków pracy maszyny.

FWP stoi na stanowisku, że obieraczki nie nadają się do użytku i żąda wymiany ich na nowe, bez wad. Fabryka w Pile zgadza się wymienić jedynie niewłaściwe części — na przykład — drzwiczki, ale nie chce ponosić kosztów związanych z remontem.

„Pertraktacje“ trwają, a maszyny stoją. Nasuwają się pewne dygresje i tak pod adresem CBK Nr 3 we Wrocławiu, żeby na przyszłość starał się sporządzać lepiej dokumentację techniczną; pod adresem komisji odbioru żeby sumienniej wykonywała swoje czynności.

Głos ostateczny będzie należał chyba do odbiorcy maszyn, który ma prawo żądać odpowiedniego sprzętu. I z tym musi się pogodzić Pilska Fabryka Wyrobów Metalowych. **ZK**

NASZ KONKURS

WZROZUMIENIU doniosłych uchwał II Zjazdu Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, redakcja „Żywienia Zbiorowe“ ogłasza ankietę-konkurs pod hasłem:

PRACOWNICY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO DO WALKI O PEŁNE ZASPOKOJENIE POTRZEB LUDZI PRACY

W ankiecie prosimy odpowiedzieć na następujące pytania:

1 Czy spotykasz się z marnotrawstwem, brakoróbstwem, lub innymi niedociągnięciami w Twoim zakładzie i na jakim odcinku?

2 W jaki sposób należałoby usunąć niedociągnięcia, aby usprawnić pracę Waszego zakładu?

3 Czy i jakie widzisz możliwości celem podniesienia jakości i asortymentu produkcji oraz obniżenia kosztów przy równoczesnym podniesieniu kultury produkcji i obsługi w ramach środków posiadanych przez Wasz zakład?

4 Czym możesz się przyczynić do zadowolenia konsumenta?

O zabranie głosu w ankiecie-konkursie prosimy wszystkich naszych Czytelników. Odpowiedzi można nadsyłać na dowolną ilość pytań. Termin nadsyłania ankiety na adres redakcji Warszawa 1, ul. Hoża 35 upływa z dniem 30.IV.1954 r.

Za najlepsze odpowiedzi redakcja przeznaczona 10 wartościowych nagród książkowych.

Stołówki i bufety OZR przy Zakładach im. J. Stalina



Ob. Helena Marciniak, obsługuje bufet w Zispo

OZR przy Zakładach im. J. Stalina (Zispo) zorganizowały do chwili obecnej 22 bufety, w czym jeden ruchomy, obsługujący pracowników zatrudnionych na drugiej i trzeciej zmianie. O celowości tej akcji świadczy systematyczny wzrost obrotów w bufetach. Oczywiście wysokość tych obrotów w dużym stopniu zależy od przedsiębiorczości sprzedawcy, od jego podejścia do kupujących.

Najlepszymi osiągnięciami na tym odcinku szczyli się sprzedawczynie w bufecie oddziału W-6 ob. M. Jezierska. Jezierska ma dla każdego miły uśmiech i grzeczne słowo, a niezależnie od tego umie na czas wystarać się o towar i umie go sprzedać. O tym, że Ob. Jezierska pracuje ku ogólnemu zadowoleniu świadczy fakt, że w książce zażeń, znajdującej się w bufecie, nie ma ani jednej uwagi krytycznej.

Do dobrze pracujących sprzedawczyń w bufetach OZR należą również ob. ob. I. Szambelan w oddziale W-2, J. Śledzińska w oddziale W-5, A. Koczyńska w oddziale W-9 i H. Marciniak — obsługująca bufet ruchomy, który dociera do każdego niemal zakątka Zakładów.

Nie wszystkie jednak sprzedawczynie w bufetach OZR zasłużyły na słowa pochwały. Np. ob. P. Kalebka, obsługująca bufet na tak ważnym odcinku, jak Dom Młodego Robotnika, nie wykazuje dostatecznej troski o zaspokajanie potrzeb konsumentów. Cechuje ją obojętność i niezaradność, a także brak energii i starań o pełny asortyment artykułów. OZR powinny otoczyć tę sprzedawczynię większą opieką, powinny pomóc jej w przełamywaniu trudności.

W ogóle na odcinku opieki nad pracownikami OZR, szkolenia zawodowego i pogłębiania ich świadomości politycznej widać pewną bez troskę kierownictwa. Od czasu do czasu organizuje się wprawdzie narady robocze, natomiast szkolenie zawodowe i ideologiczne faktycznie nie istnieje. Częściowo jest to wina pracowników, którzy uchylają się od szkolenia. Stąd niedociągnięcia, stąd manka i braki, niejednokrotnie dość poważne.

Ogólnie biorąc, sieć bufetów rozwinęła się w 1952 r. szybko i spełniła zadania. W r. b. OZR przewidują uruchomienie dalszych 3 bufetów.

Osiągnięcia i trudności stołówki

Niewątpliwie bardzo poważną rolę w żywieniu zbiorowym, zwłaszcza w okresie trudności aprowizacyjnych spełniła stołówka przy Zispo, przejęta 1 grudnia 1951 r. od PSS. OZR przystąpiły z miejsca do podniesienia poziomu wyżywienia w stołówce. Cel ten osiągnęły przez utworzenie własnego zaplecza gospodarczego dla stołówki (magazyny, chłodnie, tuczarnia) oraz przez polepszenie jakości i kaloryczności wydawanych obiadów. M. in. nadwyżki finansowe osiągnięte w bufetach przeznaczono na zwiększenie nakładów surowca w stołówce.

Obecnie stołówka wydaje dziennie ok. 2300 obiadów. Koszt sprzedaży obiadu wynosi w abonamencie 3,50 zł, indywidualnie 4,25 zł. Przeciętny koszt surowca — 3,50 zł. obiady w stołówce przyrządzane są częściowo z mięsa uzyskanego z własnego tuczni. Tuczarnie OZR dostarczyły stołówkom do III kwartału 1953 r. łącznie 7,5 tony mięsa, co stanowi 14 proc. pokrycia ogólnego zapotrzebowania na mięso.

Oprócz stołówki pracowniczej, OZR prowadzą również stołówkę w Domu Młodego Robotnika. Stołówka ta wydaje dziennie ok. 150 śniadań, obiadów i kolacji. Młodzi robotnicy płacą za całodzienne utrzymanie 6,75 zł, podczas gdy koszt surowca do przyrządzenia tych posiłków przekracza 14 zł. Ponieważ jednak OZR korzystają z dotacji w wysokości 14,12 zł na jednego konsumenta oraz z dotacji uzupełniającej, stołówki mogą pokryć koszty własne.

Jednorazowa przepustowość stołówki pracowniczej w Zispo obejmuje 300 miejsc konsumpcyjnych. Przy ogólnej ilości wydawanych obiadów 2300, przepustowość ta jest stanowczo niewystarczająca. Jeżeli chodzi o pierwsze danie — usprawniono pracę w ten sposób, że zupełnie przewozi się w kotłach po sali jadalnej. Dużą natomiast trudność sprawia konsumentom odbieranie obiadu przy okienku, które znajduje się w bardzo wąskim przejściu. Tutaj częste są wypadki potrącenia i wylania porcji. Trudności nie da się usunąć w inny sposób, jak tylko przez zbudowanie nowej stołówki o większej przepustowości. Budowy takiej stołówki niestety plany inwestycyjne OZR w najbliższej przyszłości nie przewidują.

Kultura obsługi i higiena w stołówce

Rzecz jasna, że przy ciasnocie personel stołówki ma utrudnioną pracę. Personel jednak, jak stwierdziliśmy przeglądając książkę zażeń, odznacza się wyrozumiałością i uprzejmością w stosunku do współtowarzyszy pracy, korzystających ze stołówki. Przestrzega na ogół wymogów higieny i wykazuje troskę o kulturę żywienia zbiorowego. Sala jest czysta, stoły pokryte ceratą, krzesła nowe o ujednoliconym wyglądzie. Spośród personelu szczególną uprzejmością wyróżnia się ob. Z. Drzewiecka — pomoc kuchenna.

Jakość i asortyment posiłków w stołówce

Rzecz jasna, że estetyka sali i uprzejmość to nie wszystko. Niezmiernie ważną rzeczą jest jakość potraw. O jakości potraw dba kucharz ob. R. Klamrowski — dobry fachowiec.

Sprężyste kierownictwo kuchni i ofiarna praca personelu sprawia, że obiady przygotowywane są punktualnie, są smaczne i wartościowe. Jak wynika z badań, kierownictwo OZR dba na ogół o urozmaicenie potraw. Niedociągnięciem jest brak — i to niemal na przestrzeni całego roku — dań rybnych, zwłaszcza dorsza. Chociaż przyrządzanie i dzielenie dorsza jest niewątpliwie bardziej kłopotliwe, niż przyrządzanie potraw mięsnych, nie jest to dostateczny powód do pozbawiania konsumentów stołówki tak cennych składników odżywczych, jakie zawierają ryby.



Ob. Mirosława Jezierska, sprzedawczynie w bufecie Nr. 2

Problem zaopatrzenia i własnej bazy surowcowej

Należy wspomnieć o surowcach do produkcji posiłków. Jak na razie OZR zmuszone są zaopatrywać się w 100% z zewnątrz w warzywa i w 85% w mięso przez aparat dystrybucyjny miejski, który nie zawsze potrafi zaspokoić całkowicie potrzeby stołówek i bufetów.

Najbliższe miesiące powinny przynieść zmiany na tym odcinku. Kierownictwo OZR czyni usilne starania o stworzenie silnej bazy zaopatrzeniowej. Taką bazą — jeśli chodzi o mięso i warzywa — jest gospodarstwo rolne Jasin k. Poznania, o pow. 385 ha, w tym 362 ha ziemi uprawnej. Obecnie gospodarstwo posiada 250 sztuk świń, 33 krowy hodowlane, przeważnie wysokocielne, 39 sztuk opasów, 3 woty i 8 cielaków. Ten stan pogłowia nie wystarcza jednak na zaspokojenie potrzeb stołówek i dlatego kierownictwo w br. planuje podniesienie pogłowia świń o 600 sztuk oraz budowę dwóch tuczarni na 300 sztuk świń każda. Jeżeli ofiarność załogi przy budowie tuczarni nie zawiedzie, już od III kwartału br. OZR-Zispo będą całkowicie samowystarczalne w masie mięsno-tłuszczowej. Planowane jest

również uruchomienie w gospodarstwie hodowli kur, na razie 150 sztuk.

Przygotowuje się także gospodarstwo do polowej uprawy warzyw, mniej więcej 15 ha ziemi. Od czerwca br. OZR zapewnią sobie całkowitą samowystarczalność i pod względem warzyw.

Plany OZR na odcinku żywienia w 1954 r.

Dotychczasowe osiągnięcia OZR w Zispo są bezsprzecznie duże. Liczba pracowników korzystających z obiadów wzrasta i wzrastać będzie w dalszym ciągu. Siłą rzeczy wszystkie usiłowania kierownictwa muszą iść w kierunku zwiększenia bazy zaopatrzeniowej dla stołówek i bufetów oraz przeszkolenia ideologiczno-zawodowego personelu, usprawnienia stylu pracy w kuchni stołówki przez zmechanizowanie pewnych czynności. Osiągnąć to będzie można przez współpracę z racjonalizatorami Zakładów.

Jan Kraśny

Czynem realizujemy zobowiązania na cześć II Zjazdu PZPR

ZAŁOGI zakładów gastronomicznych podejmują coraz to nowe zobowiązania produkcyjne i usługowe na cześć II Zjazdu Polskiej Partii Robotniczej.

W pionie CZPG ogółem w IV kwartale 1953 r. podjęto 12 312 zobowiązań długo i krótkofalowych, w pionie KZG — 1 376 zobowiązań zespołowych i 694 indywidualnych, w pionie ZSS ogólna ilość zobowiązań wynosi ok. 8 000, w pionie FWP z globalnej liczby 1 068 zobowiązań, 524 przypada na zespołowe i 544 na indywidualne, w pionie CRS współzawodniczy 579 osób, wreszcie w pionie PPU „Orbis“ 10 zakładów gastronomicznych podjęło 94 zobowiązania zespołowe i 145 indywidualnych.

Trzeba jednak zaznaczyć, że liczba objętych współzawodnictwem pracowników w zakładach gastronomicznych w czynie przedjazdowym jest mniejsza, niż w innych przedsiębiorstwach. Dzieje się tak dlatego, że nie wszystkie rady zakładowe — jak na przykład w Bydgoskich Zakładach Gastronomicznych — zainteresowały się należycie podjętymi zobowiązaniami, jak i ich realizacją przez poszczególne zakłady. Okazuje się, że większość restauracji w Bydgoszczy nie otrzymała haseł przedjazdowych, że fundusze na dekoracje wnętrz nie zostały zapewnione, że kontrola wykonania zobowiązań nie jest prowadzona systematycznie, przez co trudno ustalić w jakikolwiek sposób, w jakich zakładach realizacja zobowiązań przebiega należycie.

*

Do charakterystycznych zobowiązań, jakie podjęto na cześć II Zjazdu PZPR należy m. in. zobowiązanie pracowników pionu finansowo-księgowego Poznańskich ZG-Zachód. Pracownicy wymienionego pionu sporządzali bilans za 1953 r. w dniu 16.I.1954 r., a więc na 34 dni przed ustalonym terminem. Bilans zaopatrzonego w list gwarancyjny.

Ciekawe zobowiązanie dotyczące oszczędności na stłuczkach podjęła restauracja Nr 3 w Zamościu. Zmniejszenie do minimum stłuczek szkła i porcelitu przyniesie 1 200 zł oszczędności.

*

Zobowiązania podejmowane na cześć II Zjazdu przez załogi KZG przyczyniły się w dużej mierze do przedterminowego wykonania planów rocznych, a na koniec 1953 r. do ich przekroczenia o 3,2%.

Wśród zakładów, które już wykonały swoje zobowiązania należy wymienić restaurację dworcową w Częstochowie, gdzie pracownicy przekroczyli plan roczny o 240 000 zł, Bydgoszcz — Dworzec Gł., gdzie wzrosła produkcja i asortyment pieczywa i wyrobów cukierniczych o 25% i gdzie pracownicy pracują pod hasłem „ja nie wypuszczę braku“. Kelnerzy w Inowrocławiu obsługują konsumentów w myśl hasła „mój rewir świadczy o mnie“ Na Dworcu — Toruń Gł. bufetowe i kelnerzy realizują swoje zobowiązania pod hasłem „ja nie będę miał zażalenia ani manka“.

*

Treścią szeregu zobowiązań przedjazdowych w ośrodkach FWP jest uruchamianie zakładów przetwórczych, które polepszą sytuację na odcinku zaopatrzenia. I tak w Karpaczu uruchomiono ciastkarnię, w Szlarskiej Porębie rozbierałnię mięsa. Otworzenie rozbierałni mięsa w Wiśle pozwala właściwie wykorzystywać gorsze gatunki mięsa, pozostałe po rozbiorze tuszy i przerabiać je na półfabrykaty. W Szczawnie-Zdroju w wyniku realizacji zobowiązań uruchomiono wytwórnię kefiru.

Równocześnie pracownicy ośrodków FWP w Świeradowie, Krynicy, Dusznikach, Wiśle, Przesiecu rzucili hasło „ja nie wypuszczę ani jednego wczasowicza ze skargą lub zażaleniem na wyżywienie“. W Miegoszowicach mobilizacja personelu przebiega w myśl wskazania „wczasowicz ma zawsze rację“.

Zobowiązania podejmowane w czynie przedjazdowym przez zakłady PPU „Orbis“ mają przeważnie charakter długofalowy i dotyczą takich zagadnień, jak obniżka kosztów własnych, podniesienie jakości produkcji i usług. Na ogół zobowiązania realizowane są pomyślnie. Wśród załóg współzawodniczących na pierwsze miejsce wysunęła się załoga Hotelu Poznań. W Hotelu Warszawa załoga zobowiązała się oszczędnie i racjonalnie gospodarować surowcem mięsnym, a przez to samo podnieść jakość produkcji. Ciastkarnia Orbisu w Warszawie będzie racjonalnie wykorzystywać odpadki takie, jak skórki pomarańczowe, co w toku realizacji przyniesie 6 000 zł oszczędności miesięcznie. Załoga Hotelu Wrocławskiego zobowiązała się podnieść estetykę i jakość podawanych posiłków oraz usprawnić ich ekspedycję z kuchni na salę konsumpcyjną. (Korespondencja zbiorowa)

Kobiety przodują w zakładach żywienia zbiorowego

DZIEN 8 marca jest Międzynarodowym Dniem Kobiet. W dniu tym w Polsce Ludowej od r. 1945 podsumowuje się wkład kobiet do pracy nad odbudową i rozbudową naszej Ojczyzny. Udział ten na przestrzeni 9 lat stopniowo rośnie i zwiększa się w miarę jak kobiety zdobywają kwalifikacje zawodowe, w miarę jak przelamywane są w społeczeństwie uprzedzenia co do możliwości pracy kobiety w pewnych dziedzinach gospodarki narodowej.

Żeby jednak kobiety mogły w pełni pracować zawodowo trzeba je odciążyć od żmudnych zajęć w gospodarstwie domowym. A zatem musi być rozbudowana i właściwie zlokalizowana odpowiednia sieć usługowa, przede wszystkim żywienia zbiorowego, żłobków, przedszkoli, pralni mechanicznych itp.

Postawienie na właściwym poziomie żywienia zbiorowego, udostępnienie możliwości korzystania z usług lokali gastronomicznych — to oderwanie kobiety od codziennej krzątania koło domu, która zabija jej inteligencję, pochłania czas i uniemożliwia wstąpienie w szeregi budowniczych socjalizmu.

Kobieta w Związku Radzieckim i w krajach demokracji ludowej ma zagwarantowaną możliwość pracy i awansu we wszystkich dziedzinach życia społeczno-gospodarczego. Już dzisiaj w wielu działach naszej gospodarki, kobieta z powodzeniem zastępuje mężczyznę, który może pracować wydajniej na innych bardziej pracochłonnych odcinkach. Takim działem gospodarki jest przemysł gastronomiczny.

Przypatrzmy się cyfrom. Na koniec 1953 roku w CZPG na ogólną liczbę zatrudnionych przypadło przeszło 67% kobiet, w KZG — 79%, w zakładach Orbisu około 54%, w CRS — 78%, w zakładach zamkniętych ZSS — 87,2%, w otwartych — 83,3%, w FWP według danych z czerwca z górą 70%.

A zatem na odcinku zatrudnienia w żywieniu zbiorowym obserwujemy przewagę kobiet. Nie są to jednak cyfry zadowalające. Ciągłe procent ten jest za niski, przede wszystkim w restauracjach Orbisu i CZPG. W restauracjach Orbisu pracują przeważnie kelnerzy, ponieważ kierownictwo uważa, że kobiety nie są w stanie tak dobrze obsłużyć konsumentów, jak mężczyźni.

Nie wydaje nam się to słuszne. Wytypowanie najlepszych kelnerek i zorganizowanie dla nich dokształcania mogłoby dać dobre rezultaty.

Również w przemyśle gastronomicznym procent kobiet na stanowiskach kierowniczych jest za mały. Wciąż jeszcze przeważają mężczyźni-kierownicy zakładów gastronomicznych, kierownicy działów, czy sekcji w jednostkach admini-

stracyjnych. Znów problem szkolenia kadr kobiecych, umożliwienie im podnoszenia swoich kwalifikacji wysuwa się na pierwszy plan, tym więcej, że zatrudnienie w przemyśle gastronomicznym wzrastać będzie z roku na rok w miarę rozwoju sieci zakładów żywienia zbiorowego, w miarę zbliżania się ich do poszczególnych osiedli mieszkaniowych.

Kobiety, które w chwili obecnej zajmują kierownicze stanowiska w przemyśle gastronomicznym zasługują na pochwałę. Są one bardziej obowiązkowe i sumienne niż mężczyźni. I tak na podkreślenie zasługuje praca ob. Eugenii Nowickiej — kierowniczkii zakładu KZG w Olkusz, która otrzymała nagrodę indywidualną i dyplom uznania. Od chwili objęcia przez wymienioną stanowiska kierowniczego zakład zaczął wykonywać plany, a we współzawodnictwie w skali wojewódzkiej otrzymał 3 miejsce.

Zakład KZG w Bochni prowadzony przez ob. Janinę Krawczyk zajęł 1 miejsce we współzawodnictwie wojewódzkim, wykonuje plany, rozszerza produkcję własną.

Moglibyśmy wymienić wiele innych zakładów, gdzie wysoki poziom osiągany jest przez wyjątką i ofiarną pracę załóg kobiecych.

Również i wśród pracowników administracji przedsiębiorstwu gastronomicznych poważny procent kobiet zasługuje na wyróżnienie. Ob. Stefania Oczko, kierownik działu planowania Zarządu Krakowskich ZG, tak kieruje swoim zespołem, że pracuje on terminowo, dokładnie i właściwie.

Duża ilość kobiet bierze czynny udział w życiu społecznym, a przy podejmowaniu zobowiązań na cześć II Zjazdu PZPR nie zostały one w tyle.

Pozwoliliśmy sobie przytoczyć parę przykładów dla zilustrowania, że kobiety w przemyśle gastronomicznym mogą i pracują dobrze i sumiennie na każdym stanowisku. Nie znaczy to jednak, że wszystkie kobiety w żywieniu zbiorowym wywiązują się należycie ze swoich obowiązków. Że tak nie jest, świadczą o tym krytyczne głosy konsumentów w książkach życzeń i zażaleń, czy w prasie. Wniosek z tego może być tylko jeden.

Kobietom trzeba pomóc.

Pomóc kobiecie powinien z jednej strony sam konsument przez właściwy stosunek i właściwe zachowanie się w lokalu. Z drugiej strony sam aktyw związkowy przemysłu gastronomicznego winien pomóc kobietom przez organizowanie dla nich szkolenia, zarówno ideologicznego jak i zawodowego oraz przez zainteresowanie ich wszystkimi aktualnymi zagadnieniami gospodarczymi, politycznymi i społecznymi. AZ



Ob. Barbara Borowicz bufetowa w restauracji „Bałtyk“ w Legnicy od dwóch lat nie miała żadnych zażaleń ze strony konsumentów



Ob. Natalia Szwarcowa (z prawej strony) jako szef kuchni restauracji „Polonia“ w Legnicy pracuje bez mank. Wiele mężczyzn nie dorównuje jej w pracy

POWSZECHNA Spółdzielnia Spożywców w Łobezie od 1952 r. do września 1953 r. pozostawała na szarym końcu w szeregu spółdzielni okręgu szczecińskiego w zakresie żywienia zbiorowego. Złą pracę tutejszych zakładów żywienia zbiorowego, a przede wszystkim jadalni, potwierdzały uwagi konsumentów w książkach życzeń i zażeń. Kierownictwo PSS usprawiedliwiała niedomagania „obiektywnymi trudnościami”.

Radykalna poprawa nastąpiła dopiero po przeprowadzeniu gruntownej analizy całokształtu pracy.

W wyniku analizy okazało się np., że okrzyczany „rutynowany” kucharz ob. Z. Olejnik z jadalni nie dorównuje pod względem swoich kwalifikacji i chęci do pracy nawet podkuchennej ob. Helenie Mazurkiewicz, która po reorganizacji pracy w tym zakładzie objęła jego miejsce. Z tą chwilą ustały narzekania na asortyment i jakość posiłków.

Ob. Mazurkiewicz w krótkim czasie przyczyniła się do podniesienia obrotów w jadalni przez produkowanie dań i przekąsek także dla barów i kawiarni, które nie wyrabiają ich we własnym zakresie. Obecnie ob. Mazurkiewicz wysoko przekracza minimum asortymentowe. Ogólna wartość produkcji kuchni dla innych zakładów przewyższa obroty jadalni.

Równocześnie jadalnia podniosła estetyczny wygląd sal, higienę produkcji i kulturę obsługi tak, że w książce życzeń poza pozytywnymi uwagami konsumentów nie spotyka się od szeregu miesięcy skarg, czy zażeń.

Kierownictwo PSS w Łobezie rozumiało wreszcie, że opinie zakładu wyrabiają nie tylko kierownicy, lecz całe załogi przez właściwe, sumienne wykonywanie najdrobniejszych nawet czynności, przy czym zła nie usuwa się od ręki — hurtem, lecz cierpliwie, systematycznie likwidując błąd po błędzie.

Naturalnie bardzo ważnym zagadnieniem, które pomogło gospodzie zajęć czołowe miejsce wśród zakładów gastronomicznych w Łobezie, jest wysuwanie właściwych pracowników — szczególnie kobiet na stanowiska kierownicze i odpowiedzialne.

ZYGMUNT KĘDZIORA

PRZEZ KRYTYKĘ — DO REALIZACJI PLANU

UCHWAŁY IX Plenum nie zostały dokładnie przeanalizowane i zrozumiane przez niektórych pracowników Gdańskich Zakładów Gastronomicznych. Świadczy o tym fakt słabej realizacji zadań na odcinku wykonania planów produkcyjnych oraz niewykonanie podjętych zobowiązań dla uczczenia II Zjazdu PZPR. Zobowiązania zostały zrealizowane jedynie w zakładach „Ratuszowa”, „Gdańska”. Pozostałe zakłady GZG chociaż wykonały ogólny plan obrotu, zaniżyły produkcję własną.

Personel tych zakładów nie troszczy się o lepsze zaopatrzenie konsumentów w tanie i jarskie dania. Jakość produkowanych potraw jest poniżej krytyki.

Jako dowód służy m. in. książka zażeń w zakładzie „Współczesna”, w której konsument pisze, że rosół i inne dania w dniu 7.I.1954 r. były zimne oraz wiele innych skarg odnośnie jakości dań i niewłaściwej obsługi. Również czystość i estetyka we „Współczesnej” pozostawia wiele do życzenia. Pracownicy wiedzą czego żąda od nas IX Plenum, ale nie realizują tych wskazań, stąd też zobowiązania indywidualne zostały wykonane tylko w 50%.

Zakład „Ludowa”, który niedawno jeszcze słynął z chuliganów — dzisiaj, dzięki zrozumieniu przez załogę swej roli przeobraził się w godne miejsce żywienia zbiorowego. Na skutek krytyki w prasie załoga przystąpiła do realizacji uchwał IX Plenum rozszerzając asortyment dań i podnosząc jakość produkcji.

„Przedtem gdy przychodzili goście pijani, ze swoją wódką” — mówi bufetowa ob. Sadecka — „to obrót produkcji własnej był bardzo mały, od 200 — 300 zł, a teraz kiedy „zlikwidowaliśmy” pijaków, obrót produkcją własną zwiększył się pięciokrotnie”.

Rzeczywiście na sali konsumpcyjnej ludzie pracy z przyjemnością zjadają pachnącą i apetycznie przyrządzoną wątróbkę.

„Co się stało — pytam, że taka zmiana nastąpiła w jakości produkowanych potraw?”

„Należy stwierdzić — odpowiada ob. Sadecka — że wszyscy pracownicy doszli do przekonania, iż jedynie przez dobrą jakość i szeroki asortyment dań, podniesiemy wydajność naszej produkcji, przez co i obroty wzrosną. Trzeba dodać — zakończyła ob. Sadecka, że poprawę w jakości produkcji, należy przypisać przede wszystkim kucharce ob. Mieczkowskiej”.

Pozostałe zakłady GZG winny pójść tą samą drogą co zakład „Ludowa”.

J. ŚWISTULSKA

WZPG we Wrocławiu organizują systematycznie miesięczne narady szkoleniowe kucharzy, instruktorów i kierowników działów produkcji w poszczególnych przedsiębiorstwach. Narady połączone są ze szkoleniem przygotowywania potraw, ze szkoleniem planowania, z wymianą poglądów z konsumentami itd.

Dla dalszego polepszenia stylu pracy, na wniosek jeleniogórskich ZG wzorem przedsiębiorstw gastronomicznych ZSRR — wprowadzono w całym województwie tzw. rady kulinarne. Rady te złożone są z najlepszych fachowców w danym przedsiębiorstwie pod kierownictwem kucharza-instruktora.

Równocześnie pod nadzorem WZPG prowadzone jest szkolenie przykładowe. Dotychczas w wąbrzyskich ZG przeszkolono cukierników, w Kłodzku — garmażerów.

Ponieważ WZPG mają na swoim koncie poważne zaległości we współzawodnictwie pracy, szczególnie za III kwartał ub. r., w którym ani jedno przedsiębiorstwo nie wykonało planu produkcji, można mieć nadzieję, że wielorakie formy szkolenia pomogą załogom WZPG wybrnąć w roku bieżącym z poważnych kłopotów realizowania planów.

(kr)

*

Celem nawiązania ściślejszego kontaktu z konsumentami Bydgoskie Zakłady Gastronomiczne zorganizowały dwie imprezy: wystawę cukierniczo-garmażeryjną i spotkanie z konsumentami.

Pierwsza impreza miała na celu zapoznanie konsumenta z osiągnięciami BZG poprzez plansze i wykłady. Jednocześnie zasięgnięto informacji za pomocą ankiet co do życzeń konsumentów odnośnie asortymentu potraw i wyrobów.

Przez spotkanie z konsumentami BZG chciał spojrzeć na usterki i niedociągnięcia oczami konsumenta oraz poznać jego życzenia i potrzeby.

W obu wypadkach cel został osiągnięty. Zarówno wystawa, jak i spotkanie wzbudziły duże zainteresowanie. Wystawę w ciągu trzech dni jej trwania zwiedziło ok. 40 tys. osób, wypowiadając się nie tylko pochlebnie o wystawionych eksponatach, ale i nie szczędząc uwag odnośnie produkcji na codzień.

W spotkaniu konsumentów z pracownikami BZG wzięło udział ponad 500 osób. Ogólnym życzeniem konsumentów było wprowadzenie popularnych oraz jednogarnkowych, tanich, a jednocześnie posilnych posiłków.

(żr)

CZY JESTEŚ
JUŻ KORESPONDENTEM
„ŻYWIENIA ZBIOROWEGO”

MOTYWY REGIONALNE W GOSPODZIE KASZUBSKIEJ

W LISTOPADZIE 1953 r., dzięki wysiłkowi załogi PPS w Kartuzach przy wydatnej pomocy działu inwestycji Oddziału Okręgowego ZSS w Gdańsku — na miejsce zlikwidowanego jednego z najbardziej zaniedbanych zakładów — otworzony został nowy lokal pod nazwą „Gospoda Kaszubska”. Nowy lokal urządzone w stylu regionalnym. Ściany i sufit zdobią piękne wzory kaszubskie, wykonane przez prof. Wacława Szczoblewskiego. Na przykład nad wejściem do sali tanecznej pociąga oko piękny gryf kaszubski, wzory domu kaszubskiego, w pokoiku zwanym kaszubskim — oryginalny koń jako starodawna wróżba kaszubska. W stylu kaszubskim zostały utrzymane kafle pieca,

lampy, popielniczki i serwety na stołach. Również kelnerki obsługujące konsumentów ubrane są w stroje regionalne.

Pomysłowe wykonanie lokalu spotkało się z bardzo pochlebną opinią, jako kulturalny punkt wypoczynku po pracy. Historia Kaszub nie zna wprowadzenia miejscowego regionalizmu do zakładu pracy. Ludność kaszubska widzi w nowej gospodzie wierne odbicie swojej kultury, która nie miała żadnej perspektywy rozwoju w latach międzywojennych.

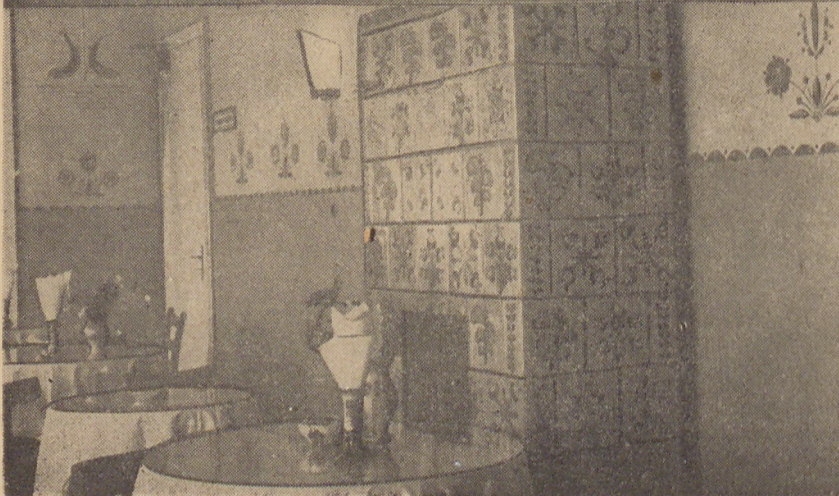
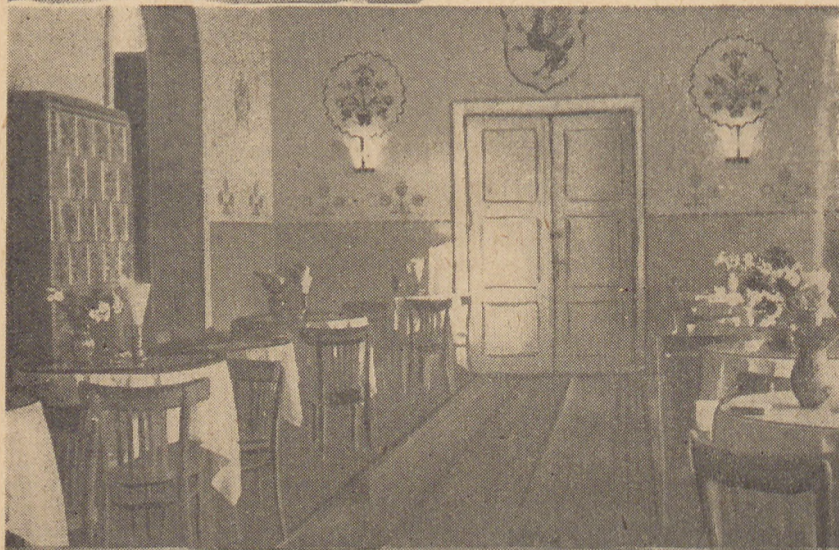
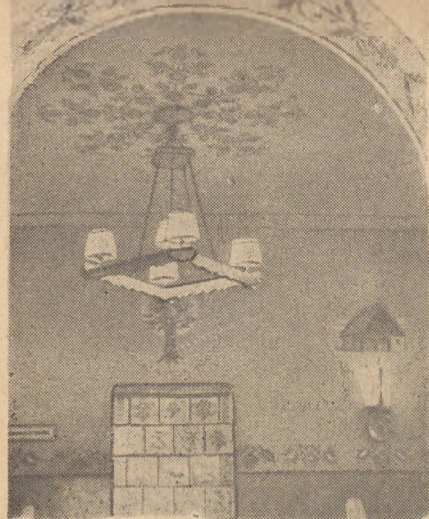
Nie dziwne więc, że „Gospoda Kaszubska” stała się ozdobą Kartuz. Każdego, kto znajdzie się w niej, musi zachwycić piękno wzorów na ścianach, kaszubskie meble, czystość lokalu i uprzejmość obsługi.

Trzeba i ten fakt podnieść, że załoga nowootwartej „Gospody Kaszubskiej” wraz z gospodą Nr 1 PSS w Kartuzach realizuje zobowiązania zjazdowe pod hasłem: „ja nie wypuszcę braku”. Do takiego współzawodnictwa wezwały one wszystkich pracowników sekcji żywienia zbiorowego PSS w całym kraju. Zobowiązania obu gospód dają poważne oszczędności, zapewnijają rozszerzenie asortymentu produkcji własnej oraz racjonalne gospodarowanie produktami spożywczymi. W realizacji zobowiązań wyróżniają się: Irena Kęsikowa — kelnerka, Anna Durawa, Teresa Cyrzan i Anna Plichla.

W „Gospodzie Kaszubskiej” realizacja planów miesięcznych kształtuje się na poziomie od 100 do 125%.

Jest jednak jedno ale. Wspomnieliśmy już, że dbając o estetyczny wygląd kelnerek przybrano je w piękne kaszubskie stroje ludowe. Stroje jednak trzeba prać. Odbywa się to każdego tygodnia. Z powodu braku drugiego garnituru stroju, kelnerki noszą je tylko w sobotę i niedzielę.

Z. S.



BRAK OPISU TECHNOLOGICZNEGO UTRUDNIA PRACĘ

CZĘSTE dyskusje prowadzone pomiędzy pracownikami zakładów żywienia zbiorowego, a szczególnie wśród kierowników — niejednokrotnie nie będących fachowcami branży gastronomicznej, którym brak opisu technologicznego w recepturach stwarza poważne trudności w kontrolowaniu produkcji, zmuszają do postawienia tego zagadnienia na forum publicznym.

Wydane w 1952 roku przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego „Zasadnicze receptury gastronomiczne na potrawy“ były bardzo potrzebne, między innymi dzięki temu, że zebrano je w jedną całość. Umożliwiło to również zwiększenie asortymentu potraw i dostosowanie go do potrzeb konsumentów. „Zasadnicze receptury gastronomiczne na potrawy“ nie są jednak właściwie wykorzystane, ponieważ brak do nich drugiej części, ściśle z nimi związanej, a mianowicie opisu technologicznego.

Brak opisu technologicznego do wydanych receptur stwarza duże trudności szczególnie kucharkom i kucharzom słabo zaawansowanym w tym zawodzie. Przy wzrastającym zapotrzebowaniu na kucharki do uruchamianych wciąż nowych zakładów, umożliwianym pomocy kuchennej i podkuchennej drogą awansu społecznego, wysyłając je na kursy kucharskie organizowane przez poszczególne pionierzy żywienia zbiorowego. Pomimo jednak największych wysiłków, instruktor-kuchmistrz nie jest w stanie przerobić nawet części podanych w recepturach potraw

z uczestnikami kursu w ciągu krótkiego czasu jego trwania.

Po powrocie z kursu do zakładu przeszkolona kucharka czy kucharz stają nieraz bezradni, jeśli im przyjdzie sporządzić potrawę na podstawie receptury, której na kursie nie przerabiali. Wówczas załamują ręce, nie wiedząc co począć, przez brak opisu technologicznego. W ten sposób narażają się na nieprzyjemności tak ze strony konsumenta, jak i kierownictwa zakładu. Te przypadki zdarzają się nie tylko mało zaawansowanym, nowoprzyjętym, czy też powracającym z kursu, ale również pracownikom wykwalifikowanym a nawet kuchmistrzom, którym pomimo starań potrawa się nie udaje, czy nawet jest niesmaczna. Potrawa taka bywa nieskonsumowana, a zrażony konsument szuka innego, nieraz dalej położonego od miejsca pracy, czy zamieszkania zakładu żywienia zbiorowego, lub co gorsza wraca do indywidualnego przyrządzania posiłków w domu.

Opracowanie i wydanie przez MHW opisu technologicznego do wydanych receptur jest konieczne i nie cierpiące zwłoki. Z całą pewnością opis technologiczny zostanie przyjęty przez pracowników zatrudnionych w produkcji zakładów żywienia zbiorowego z dużym zadowoleniem. Zwiększy się różnorodność potraw oraz zainteresowanie sposobem przyrządzania, a tym samym wzrosną kwalifikacje pracowników.

Ferdynand Sapiński

Doceniajmy susz warzywny

W miesiącach zimowych i na przedwiośniu często zachodzi potrzeba zastąpienia jarzyn surowych w produkcji gastronomicznej suszem warzywnym.

Nowoczesna technika utrwalania warzyw stoi na wysokim poziomie i przeważnie daje doskonałe wyniki, tak pod względem zachowania wartości odżywczej wyjściowego surowca, jak i jego wartości smakowej.

Jednym z najprostszych sposobów konserwowania warzyw jest ich suszenie. Prawidłowo sporządzony susz ma prawie niezmiennione, naturalne zabarwienie i aromat właściwy warzywu, z którego jest zrobiony. Jest giętki, elastyczny więc niełamliwy, co oznacza właściwy stopień odparowania soków, odparowania ich do tej tylko granicy, aby susz nie tworzył podłoża, sprzyjającego rozwojowi drobnoustrojów psujących, rozkładających ten produkt.

Oczywiście musimy się z tym pogodzić, że susz nie zawiera pełnej wartości odżywczej surowych warzyw. Przy suszeniu bowiem warzyw, zwłaszcza krajanki, ulegają zniszczeniu zawarte w nich witaminy. Dzieje się to na skutek zetknięcia się dużą powierzchnią pokrajanych warzyw z tlenem powietrza oraz wysoką ciepłotą, w którą prawie wszystkie witaminy są wrażliwe. Dobrze sporządzony susz zawiera prawie całą zawartość związków mineralnych i cukrów warzyw, gdyż w czasie suszenia odparowuje z nich tylko duży procent wody, pozostają zaś w suszu te wszystkie składniki, które były w niej rozpuszczalne. Stąd wywary z suszu warzywnego będą miały dużą wartość mineralną i sma-

kową, a uzupełnić je trzeba i należy świeżymi dodatkami witaminowymi dla wyrównania ich braków pod tym względem.

Najszerze zastosowanie w zakładach żywienia ma mieszanka suszona, zastępująca świeżą włoszczyznę oraz cebula suszona.

Próbki suszu warzywnego przeznaczonego do tegorocznej produkcji zakładów gastronomicznych wykazały przy badaniach IHŻ wysoką przydatność kulinarną. Za 100 g suszu z warzyw mieszanych otrzymuje się 800 g nawodnionej mieszanki, podobnej do warzyw świeżych. Można więc przyjąć, że 100 g tego suszu odpowiada wagowo jednemu kilogramowi świeżej włoszczyzny brutto.

Jeżeli w zakładzie nie rozporządzamy mieszanką, lecz otrzymujemy pełny asortyment suszonych warzyw, należy wydzielać go w następującym stosunku do warzyw surowych:

100 g — naci pietruszki świeżej odpowiada 10—11 g naci pietruszki suszonej;

100 g — korzenia pietruszki świeżej odpowiada 6—8 g korzenia pietruszki suszonej;

100 g — pora świeżego odpowiada 7—9 g porów suszonych;

100 g — cebuli świeżej odpowiada 8—10 g cebuli suszonej;

100 g — marchwi świeżej odpowiada 7—10 g marchwi suszonej;

100 g — włoszczyzny świeżej odpowiada 10 g włoszczyzny suszonej.

Susz ten należy przed użyciem umyć szybko, lecz starannie w ciepłej wodzie, odcisnąć i namoczyć w misce w ciepłej wodzie na kilka godzin aby napęczniał, co przyspiesza czas jego ugotowania. Gotować go nale-

ży wkładając na wywar do zupy wraz z wodą, w której się moczy. Susz gotuje się około półtorej godziny.

Cebulę suszoną można bez zastrzeżeń stosować do wszystkich potraw z wyjątkiem surówek, gdyż cebula suszona dla wywiązania właściwego aromatu musi ulec smażeniu, lub duszeniu.

Do potraw, które mogą być sporządzane z dodatkiem suszonej włoszczyzny, zalicza się: zupy, sosy, galarety rybne i mięsne, dania rybne i mięsne duszone z jarzynami mieszanymi. Zwykle są to dania przyprawiane jeszcze innymi składnikami, o wybitnym smaku i aromacie, dobrze uzupełniającymi smak i zapach włoszczyzny, np. pomidory, grzyby suszone itp.

Już od pierwszych silnych mrozów włoszczyzna świeża na wywar do zup i sosów może być z powodzeniem zastąpiona włoszczyzną suszoną. Jej wartość witaminową należy uzupełnić, zależnie od odmiany zupy, dodatkami surowych kwasków naturalnych, dostępnych w zakładzie bez specjalnych kosztów, np. sok kiszony kapusty, ogórków, buraków, żuru.

Na przedwiośniu dodatek świeżej surowej zieleniny włożonej do wyporcjowanych już potraw sporządzonych z suszem warzywnym wnosi wartościowe witaminy, których organizm w tej porze roku tak bardzo łaknie. Zieleninę tę można bez większych kosztów wyhodować we własnym zakresie, zwłaszcza w małych zakładach na prowincji, które często mają do tego sprzyjające warunki.

Włoszczyzna suszona jest podstawą produkcji zup wprowadzonych do asortymentu obowiązującego dla

barów mlecznych, w których ze względu na specyficzny zakres produkcji potraw z mleka nie należy dopuszczać do szerszego stosowania warzyw i jak najbardziej ograniczać ich brudną obróbkę wstępną.

Również trudności zaopatrzenia w surowe warzywa zakładów PTTK, jak schroniska górskie i restauracje w odległych od węzłów komunikacyjnych punktach sprawiają, że pro-

Podnosimy jakość zup

Dla łatwiejszego omówienia jakości zup podzielimy je na zupy przecierane, barszcze, krupniki, ziemniaczane, makaronowe, mleczne. Przy badaniu jakości zup, zwracamy uwagę na wygląd, smak, zapach i temperaturę.

Zupy przecierane. Wygląd zupy zależy od jakości i ilości użytego surowca. Im surowiec jest zdrowszy i świeższy, tym intensywniejszą otrzymujemy barwę. Do zup przecieranych zaliczamy również zupy klarowne (cecha ta występuje często w zupach owocowych). Zupy klarowne winny posiadać dość intensywną barwę użytego surowca.

Gęstość zupy zależy od ilości masy suchej użytej do przetarcia, ilości płynu oraz ilości składnika zagęszczającego, tj. mąki. Do zup zaprawianych śmietaną lub zasmażką używamy mąki pszennej, natomiast zupy klarowne zaprawiamy mąką ziemniaczaną.

Ważne jest określenie smaku i zapachu zupy. Zupy przecierane winny posiadać naturalny, łagodny, ale łatwo wyczuwalny smak i zapach świeżego surowca, od którego zupa przybiera nazwę, np. zupy jarzynowe, kalafiorowe, selerowe itp. Przy zupach pomidorowych dodatkowo wyczuwa się smak kwaskowy, a przy zupach owocowych — kwaskowo-słodkawy.

Należy dodać, że wszystkie zupy jarzynowe podaje się na gorąco, natomiast zupy owocowe podaje się chłodne, zwłaszcza w miesiącach letnich.

Barszcze, w zależności od sposobu przygotowania i wykończenia, dzielą się na czyste i zabieleny. Te ostatnie mogą być podawane z dodatkiem np. ziemniaków, fasoli, lub przygotowane na sposób barszczów ukraińskich. Zarówno jedne jak i drugie powinny posiadać intensywną barwę. Dodatki do barszczów zabielenych nie powinny być rozgotowane. Konsystencja barszczu zabielenego powinna odpowiadać gęstości rzadkiej śmietany (lekko zawieszista).

Barszcze czyste są zupełnie klarowne, posiadają konsystencję wodnistą.

O smaku i zapachu barszczów decyduje jakość i ilość surowca. Wszystkie barszcze powinny charakteryzować się kwaskowo-słodkawym smakiem. W celu uzyskania takiego smaku zaleca się dodawać przednio przygotowany kwas barszczowy,

dukcja zup i sosów w tych zakładach będzie posługiwała się głównie suszem warzywnym.

Na zakończenie należy podkreślić, że suszone warzywa należy przechowywać w miejscu suchym, starannie chronić przed zakurzeniem, gdyż trudno jest drobny susz dokładnie wymyć bez większych ubytków odpływających wraz z wodą w czasie płukania.

Zofia Czerny

w razie jego braku — kwas mlekowy, który w odróżnieniu od octu nie daje specyficznego i dość ostrego posmaku. Barszcze czyste winny być esencjonalne, co uzyskujemy przez dodanie przypraw i korzeni. Wszystkie barszcze podajemy na gorąco.

Krupniki przygotowujemy na wywarze z włoszczyzny i kości z różnych gatunków kasz, najczęściej z dodatkiem ziemniaków. Powinny mieć barwę jasną. Zaprawiane śmietaną są jaśniejsze. O konsystencji decyduje ilość użytej kaszy oraz sposób jej przygotowania. Konsystencja części płynnej krupników odpowiada gęstości rzadkiej śmietany. Dla podniesienia wyglądu estetycznego i wartości smakowej oraz odżywczej krupniku dodaje się drobno siekaną zieleninę. Smak i zapach naturalny krupniku ogólnie przyjmujemy jako obojętny. Wskazane jest, aby świeże, właściwie przechowywane surowce były wyczuwalne w smaku. Krupniki podawane są na gorąco.

Zupy ziemniaczane. Zaliczamy tutaj zupy ziemniaczane, żurki, ogórkowe, zalewajki, pejzanki itp. Podstawowym składnikiem tych zup są ziemniaki. Smak i nazwę zupie nadają składniki zasadnicze. Ziemniaki powinny być krajane w kostkę. Charakterystyczny wygląd zupie ogórkowej dają drobno starte ogórki (najlepiej na grubej tarce, lub przepuszczone przez maszynkę do mielenia mięsa). Pejzanki, dzięki dodaniu przecieru pomidorowego, posiadają barwę nie zaprawionej zupy pomidorowej. Zupy szczawiowe powinny zawierać szczaw drobno posiekany lub mielony, który nadaje im zielonkawe zabarwienie. Żurki gotowane na wywarach z kości i jarzyn posiadają naturalną barwę nie zaprawionej zupy ziemniaczanej. Przy dodaniu śmietany są znacznie bielsze. Do zup ziemniaczanych dodatki — jak zacierki, makaron fabryczny — należy dodawać w ostatniej chwili. Makaron fabryczny należy gotować oddzielnie. Dodatki mączne nie powinny być rozgotowane, ani zlepione w bryły. Właściwą konsystencję zup ziemniaczanych uzyskujemy przez odpowiedni stopień ugotowania składników oraz zagęszczenie mąką. Część płynna zup ziemniaczanych winna być lekko zawieszista, a więc posiadać gęstość rzadkiej śmietany.

Apetyczny wygląd zup otrzymujemy przez dodatek siekanej zieleni-

ny, pokrajanej marchwi, przyrumienionej cebuli itp.

Zupy makaronowe. Do zup makaronowych zaliczamy takie, w których składnik zasadniczy zawarty jest w części płynnej. Nadaje on zupie smak i wygląd odpowiadający nazwie (grzybowa, pomidorowa, rybna, rosół itp.). Głównym dodatkiem jest makaron.

Właściwą barwę zup osiągamy przez użycie do produkcji zdrowych i dobrej jakości surowców, bądź ich przetworów. I tak zupa pomidorowa charakteryzuje się dość intensywną barwą pomidorów, zupy rybne posiadają barwę kremowo-białą, grzybowe powinny posiadać intensywne zabarwienie kawy mlecznej (brunatno-beżowe).

Część płynna omawianych zup powinna być lekko zawieszista (wyjątek stanowią zupy makaronowe niepodprawiane — rosół ewentualnie rybna itp.). Na wygląd zupy ma wpływ również wygląd dodatków, np. makaronu, łazanek, klusek itp. Dodatki te, przygotowujemy w zakładzie lub fabrycznie, winny być ugotowane oddzielnie i przepłukane w zimnej wodzie, przez co zachowują swój właściwy kształt i dają się łatwo rozprowadzić w zupie. Najlepiej jest porcjować dodatki bezpośrednio na talerze, lub łączyć je z niewielkimi partiami zupy.

Przy określaniu smaku i zapachu omawianych zup pamiętać należy, że muszą one być dość esencjonalne, aromatyczne, o łatwo wyczuwalnym smaku i zapachu składnika zasadniczego. Zupy makaronowe podawane są na gorąco.

Zupy mleczne powinny być należycie przygotowane, co w dużej mierze zależy od ich powodzenia.

Zupy mleczne sporządza się na samym mleku lub mleku z dodatkami wody, zależnie od receptury. Do popularnych zup mlecznych zaliczamy: zupę z mąki na mleku, lanę ciasto na mleku, ryż na mleku, zacierkę, makaron itp. Barwa zup mlecznych jest naturalną barwą mleka. Konsystencja zup mlecznych powinna odpowiadać gęstości normalnej śmietany. Dodatki do zup mlecznych nie mogą być zlepione w bryły, lub grudki wewnątrz niedogotowane. Makaron powinien być gotowany oddzielnie, nie zlepiony, nie pokruszony, nie rozgotowany. Po wyporcjowaniu na talerz zalewa się go mlekiem.

W smaku i zapachu zup mlecznych wyczuwa się smak i zapach podstawowego surowca — mleka. Zapach przypalonego surowca może decydować o uznaniu potrawy za niezdatną do spożycia. Niedopuszczalne jest dolewanie wody do części płynnej zup mlecznych, o ile nie jest to przewidziane w recepturze oraz łączenie mleka z wodą w proporcjach niezgodnych z recepturą. Nie osiąga się wtedy właściwej jakości potrawy pod względem smaku, wyglądu i wartości odżywczej. Zupy mleczne podaje się na gorąco.

Jadwiga Kondras

Zaszczytiny zawód kucharza*)

NIEDAWNO miałam dość przykrą rozmowę z przyjaciółką.

— Jak chcesz, ucz się — twoja sprawa — mówiła Klaudia — przyznam się, że mnie się już znudziło to uczyć i być kucharzem. Nieciekawy zawód. Codzień to samo.

Bardzo mnie uraziła Klaudia tymi słowami. Jak można mieć taki stosunek do swego zawodu? My, kucharze, obsługujemy codziennie ludzi radzieckich. Czy to nie zaszczytne zadanie? Od zdolności i umiejętności kucharza wiele zależy. Powinniśmy nie tylko gotować smaczne obiady, ale również urozmaicać jadłospis, a na to trzeba nie tylko lubić swój zawód, trzeba się także uczyć i podwyższać swoje kwalifikacje.

Moja przyjaciółka Klaudia inaczej odnosi się do swego zawodu i w tym tkwi jej błąd. Jestem głęboko przekonana, że prawdziwi kuchmistrze nie podzielają jej zdania. Wkładają oni w swą pracę całą duszę — świadomi ważności powierzonego im zadania. Pracując i ucząc się, doskonalą się w swoim zawodzie.

Zaloga naszej stołówki, zaznajomiwszy się z uchwałą Rady Ministrów ZSRR i Komitetu Centralnego KPZR o rozwoju handlu, postanowiła wspólnymi siłami poprawić jakość pożywienia i podnieść kulturę obsługi stołowników. Codziennie, na pół godziny przed przerwą obiadową, przeprowadzane są u nas zebrania produkcyjne. Na początku kierowniczką Wiera Michajłowna Bolszakowa omawia pracę stołówki w ciągu ubiegłej doby. Następnie dyżurni kucharze dzielą się swymi spostrzeżeniami. Na tych zebraniach zapoznawamy się z uwagami i życzeniami konsumentów i ich propozycjami odnośnie wprowadzenia nowych potraw.

Niedawno, na wniosek młodej pracownicy działu technologicznego Ludmiły Szaszkiej, wprowadzono u nas „soboty gastronomiczne“. W zajęciach sobotnich biorą udział kucharze, kelnerki, pracownicy kuchni i bufetowe. Badamy jakość produktów, dobór dań, omawiamy sprawę należytej obsługi konsumentów oraz właściwego nakrycia stołów. Zajęcia te okazały się pożyteczne. Pogłębiają one nasz stosunek do własnej pracy.

„Soboty gastronomiczne“ prowadzone są również i w innych przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego kombinatu „Stalinugol“. Przedmiotem zebrań są zagadnienia wysuwane przez technologów lub innych uczest-

ników. Należałoby, moim zdaniem, wprowadzić jednolity program zajęć oraz zorganizować wydawanie podręczników kucharskich. W programie powinna być uwzględniona technologia przygotowywania półfabrykatów gastronomicznych oraz wyrobów cukierniczych. Jest to tym bardziej potrzebne, że zapotrzebowanie na półfabrykaty i wyroby cukiernicze w stołówkach fabrycznych rośnie z dnia na dzień.

Pracownicy stołówek interesują się konferencjami technologicznymi, przeprowadzanymi przez radę kulinarną Oddziału Zaopatrzenia Robotniczego Kombinatu „Stalinugol“. W konferencjach biorą udział m. in. kalkulatorzy, technolodzy, kierownicy stołówek oraz lekarze.

Na jednej z konferencji przedstawiono ponad 40 projektów różnych rodzajów pieczonego, opracowanych w 13 oddziałowych stołówkach kombinatu. Dyskusja była bardzo ożywiona. Szczególną uwagę zwracano na dobór produktów, przepisy przygotowania i sposoby podania poszczególnych dań. Między innymi rozpatrywano moje projekty nowych dań. Na konferencjach takich można wiele skorzystać.

Byłoby wskazane, żeby kucharze dzielili się między sobą swymi doświadczeniami. Taki kucharz, jak Mikołaj Nazarenko, który ćwierć wieku pracuje już w stołówkach górniczych, wyuczył w tym okresie przeszło 50 samodzielnych kucharzy. Wielu mistrzów sztuki kulinarnej pracuje w restauracjach Karagandy i napewno młodzi kucharze mogliby się wiele od nich nauczyć.

We wszystkich naszych stołówkach są podręczne biblioteczki kulinarne. Korzystanie z nich jest wielką pomocą w naszej pracy, należy jednak uzupełniać je nowymi wydawnictwami. Szczególnie cenne byłyby broszury opisujące doświadczenia produjących kuchmistrzów pracujących w restauracjach wielkich miast, jak: Moskwa, Leningrad, Kijów i inne.

Pragnę poruszyć jeszcze zagadnienie szkolenia. U nas w Karagandzie przy każdym zakładzie górniczym jest punkt nauczania dla pracowników żywienia zbiorowego. W kombinatach prowadzone są kursy szkolenia w sztuce kulinarnej. Mimo to byłoby wskazane, aby przy zarządzie zaopatrzenia robotniczego zostały zorganizowane kursy, na których kucharze mogliby podwyższać swoje kwalifikacje bez odrywania się od pracy.

Oto o czym myślę, wspominając rozmowę z przyjaciółką, która uważa, że nauka — to sprawa wyłącznie osobista, a zawód kucharza — nudny i nieinteresujący. Nie, Klaudia nie ma racji. (J. St.)

*) Opracowano na podstawie artykułu N. Zdanowej, kucharza stołówki Fabryki Budowy Maszyn imienia Parchomenko w Karagandzie. Artykuł był opublikowany w gazecie „Trud“ Nr 12 z dnia 15.I.1954 r.

WAGONY - STOŁÓWKI
W GOSPODARSTWACH
LEŚNYCH

W LEŚNYCH gospodarstwach przemysłowych: Bujskim, Potrusowskim i Oktiabrskim oraz w leśnych gospodarstwach transportowych: Szaryńskim i Jakszanekim na liniach kolejek wąskotorowych kursuje kilkanaście wagonów-stołówek. Drwale i inni robotnicy leśni kupują w nich gorącą strawę, czarny i biały chleb, papierosy, zapałki itp. Jadłospis obiadowy zawiera 2 rodzaje zup, 2 rodzaje pieczonego i 1—2 rodzaje deserów.

Wzorowo pracuje wagon-stołówka oddziału zaopatrzenia robotniczego oktiabrskiego leśnego gospodarstwa przemysłowego. Kierowniczką stołówki jest tow. Baraszkowa, kucharzem — tow. Rumiancewa. Robotni-

cy i pracownicy leśni przez całą dobę mogą otrzymać smaczny i pożywny obiad, gorącą herbatę, świeże bułeczki.

W 1954 r. przedsiębiorstwa kombinatu „Kostromalas“ oraz „Kostromtranslas“ otrzymają 100 nowych wagonów-stołówek.

W STOŁÓWKACH
FABRYKI PAROWOZÓW

Na długo przed początkiem przerwy obiadowej, w oddziałach Fabryki Parowozów im. „Rewolucji Październikowej“ w Woroszyłowgradzie, zjawiają się kasjerzy stołówek fabrycznych i przyjmują zamówienia na obiady oraz sprzedają kupony na poszczególne dania. Pracownicy 7 stołówek fabrycznych starają się szybko i sprawnie obsłużyć konsumentów. Wszystkie stoły są w porę

nakryte, co znacznie przyspiesza obsługę.

Rozszerzony ostatnio jadłospis dzienny obejmuje ok. 50 pozycji różnych potraw. Uruchomione zostały specjalne bufety z zimnymi zakąskami.

Wszystkie stołówki znacznie przekraczają miesięczne plany obrotu.

MISTRZOWIE PRZEKAZUJĄ
DOŚWIADCZENIA

Mistrzowie sztuki kulinarnej stolicy Ukrainy — Kijowa, zobowiązali się w ciągu 3 miesięcy prowadzić praktyczne zajęcia z młodymi kucharzami drugiej i trzeciej kategorii. Jednocześnie zwrócili się do wszystkich mistrzów sztuki kulinarnej całej Ukraińskiej Republiki z wezwaniem, aby poszli za ich przykładem. Zarząd kijowskich zakładów żywienia zbiorowego udzielił szerokie-

go poparcia dla tej cennej inicjatywy. W miejskich restauracjach do wszystkich mistrzów przydzieleni zostali młodzi kucharze na przeszkolenie. Po ukończeniu 3-miesięcznego kursu, będą oni egzaminowani przez specjalne komisje i otrzymują grupy uposażeniowe zależnie od kwalifikacji.

KONFERENCJE FABRYCZNYCH PRACOWNIKÓW GASTRONOMICZNYCH

W zakładach metalurgicznych imienia Dzierżyńskiego w Dnieprodzierżyńsku szeroko rozbudowana jest sieć placówek żywienia zbiorowego. 20 stołówek i kilkanaście bufetów obsługują robotników, pracowników inżynieryjno - technicznych i urzędników.

Podręczne gospodarstwo zakładowe dostarcza warzywo i owocowo, a nawet winogron. W ptaszarniach hodowane są wielkie ilości gęsi i kaczek, a na fermach — setki sztuk bydła i świń.

Zagadnienie jakości i różnorodności potraw jest rozstrzygane kolektywnie na specjalnych konferencjach zakładowych pracowników żywienia zbiorowego. W konferencji, takiej biorą udział również przedstawiciele kontroli społecznej i przedstawiciele miejscowej organizacji związku zawodowego.

W czasie konferencji urządza się wystawy i probiernie dań sporządzanych w stołówkach. Przy tej okazji kucharze dzielą się swymi doświadczeniami.

INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIA GÓRNIKÓW

Stołówka Nr 7 kombinatu „Gorłowskiugol“ jest jedną z przodujących w rejonie Donbasu. Za wzorową pracę załoga tej stołówki otrzymała Czerwony Sztandar Przechodni Ministerstwa Handlu ZSRR.

W tej górniczej stołówce zorganizowano przyjmowanie indywidualnych zamówień od stołowników. W specjalnej książce mogą oni wpisywać obstarunki na dowolne potrawy. Zamówione potrawy przygotowywane są następnego dnia. Z książki zamówień korzysta bardzo wielu konsumentów — górników. Niektórzy zabierają przygotowane dla nich dania do domów. (J. St.)

Nasza KRONIKA

WALKA O PLAN

Plan pracy zakładów żywienia zbiorowego w r. 1953 znalazł ostateczne podsumowanie w Komunikacie Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego, w komunikatach Wojewódzkich KPG oraz w Komunikacie Miejskiej Komisji Planowania Gospodarczego m. st. Warszawy.

Według Komunikatu PKPG sieć zakładów gastronomicznych w r. 1953 wzrosła o ok. 600 punktów. W samej Warszawie ogólne obroty zakładów żywienia zbiorowego w porównaniu z r. 1952 wzrosły o 19 proc. Plan obrotu tych zakładów na r. 1953 zrealizowany został w 92 proc. Ilość zakładów żywienia zbiorowego otwartego na terenie Warszawy w r. 1953 wzrosła o 32 proc. w stosunku do stanu z r. 1952. (WS)

Gospodarcze plany terenowe dla zaspokojenia potrzeb ludności w 1954 r. przewidują znaczny wzrost ilości dań i wartości obrotów zakładów żywienia zbiorowego. Specjalna uwaga została zwrócona na jakość wydawanych posiłków. Największy wzrost placówek żywienia zbiorowego nastąpił w woj. krakowskim — 122 proc. i w woj. białostockim — 120 proc. (BH)

Struktura obrotu. W gospodarstwie w Gorzkowicach pow. piotrkowski wartość obiadów stanowi 59 proc. obrotu, podczas gdy np. w gospodarstwie w Gomulicach pow. radomszczański tylko 10 proc. Nic dziwnego. W Gorzkowicach o każdej porze dnia można otrzymać gorące i urozmaicone posiłki. Gospoda prowadzi też własny tuczo. W Gomulicach natomiast nie dba się o jakość produkcji, a największą pozycję w obrocie stanowi wódka — 57 proc. Jest to poważnym niedociągnięciem. (BD)

Zaopatrzenie podstawą wykonania planu. W Skierniewicach w 1953 r. plan zaopatrzenia wykonano tylko w 94,8 proc. W zakładach gastronomicznych na tym terenie poważnym niedociągnięciem był mały asortyment dań i niedostateczna jakość posiłków. W 1954 r. lokale gastronomiczne w Skierniewicach będą musiały spełnić swoje zadania na odcinku żywienia, a zatem będą też musiały baczną uwagę zwrócić na odcinek zaopatrzenia. (IC)

WSPÓLZAWODNICTWO PRACY

W ogólnopolskim współzawodnictwie między zakładami żywienia zbiorowego za III kwartał 1953 r. 3 pierwsze miejsca uzyskały: krakowska jadłodajnia „Ludowa“, lubelska restauracja „Wisła“ i wrocławski „Bar Centralny“. Pracownicy „Ludowej“ już po raz drugi zdobyli

drugie — Kraków Wschód i trzecie — Poznań. W indywidualnych nagrodach wyróżniono 10 pracowników. Pierwsze miejsce otrzymał mistrz cukierniczy Jan Nawrocki z Krakowa, drugie — Stanisław Sliwa również z Krakowa i trzecie — Nowacki z Poznania.

We współzawodnictwie zespołowym Warszawa uzyskała dziewiąte miejsce, natomiast nagrody indywidualnej z Warszawy nikt nie otrzymał. Jest to dowód, że produkcja cukiernicza w stołkach wymaga radykalnej zmiany. (AB)

Tytuł najlepszego kelnera w Polsce po raz pierwszy w historii kilkuletniego współzawodnictwa ogólnopolskiego między kelnerami uzyskała Czesława Rakoczy z restauracji III kat. „Wiktoria“ w Wąbrzychu. Rakoczy wykonuje średnio swoją normę w 289,5 proc. przy jednoczesnym utrzymaniu wysokiego poziomu obsługi i pracy bez mank.

Czesława Rakoczy lubi swój zawód i stara się pracę wykonywać jak najlepiej. Jej stosunek do konsumenta jest taki jak stosunek dobrej gospodyni do swoich gości. Obsługuje ona dziennie przeciętnie od 250 do 300 konsumentów. (RP)

Tytuł najlepszego zespołu kuchennego w Polsce w III kwartale 1953 r. uzyskała załoga restauracji „Plast“ z Legnickich Zakładów Gastronomicznych. Załoga ta w I półroczu 1953 r. zajęła II miejsce. Osiągnięcia te legnicka załoga kuchenna zawdzięcza wysokim przekroczeniom planów produkcji własnej, najwyższej wydajności pracy oraz zwiększonemu i urozmaiconemu asortymentowi potraw. (CD)

Zaszczytny tytuł najlepszej kucharki na Śląsku w IV kwartale 1953 r. zdobyła Elżbieta Mura z gospody „Świętłaniec“, zaś tytuł przodującego kelnera uzyskał Alfons Składkowski. (ME)

Współzawodnictwo pracy w krakowskich GS. Na terenie krakowskiego WZGS współzawodnictwem pracy objęte są wszystkie gospody jak również PZGS. W gospodarstwach przedmiotem współzawodnictwa jest przede wszystkim wykonanie planów w takich elementach, jak: plan obrotów, produkcji własnej oraz plan tuczo trzody chlewnej. Równocześnie współzawodnictwo dotyczy terminowej sprawozdawczości, terminowej rachunkowości technicznej, higieny i estetyki, sprawności i uprzejmości ob-

WIĘCEJ TAKICH



Ob. Czesława Rakoczy z restauracji „Wiktoria“ w Wąbrzychu — najlepsza kelnerka w Polsce Ludowej



Ob. Zofia Lenartowicz, bufetowa z restauracji „Górnica“ w Będzinie odznacza się wyjątkową uprzejmością w stosunku do konsumentów

pierwsze miejsce we współzawodnictwie w skali ogólnokrajowej. Wszystkie 3 zakłady sukcesy swoje zawdzięczają m. in. ilości produkcji, estetyce lokalu, uprzejmości, czystości, dobrej pracy, wysokiej jakości potraw. (FH)

W ogólnopolskiej wystawie cukierniczej w Poznaniu, w której wzięły udział 124 pracownice cukiernicze z całego kraju, pierwsze miejsce uzyskał Poznań,

sluży z umiętnym powiększeniem zbytu potraw. Do najlepszych gospód należą: Niepołomice pow. Bochnia, Stary Sącz pow. Nowy Sącz, Zator pow. Oświęcim, Ciężkowice pow. Tarnów i Milówka pow. Zywiec. (SK)

Współzawodnictwo pracy i zobowiązania dały pozytywne rezultaty na przestrzeni 1953 r. w gospodzie w Krzeszowicach. Począwszy od marca w gospodzie zorganizowano współzawodnictwo grupowe między personelem kuchni, a kelnerkami, między kelnerkami a bufetowymi oraz współzawodnictwo indywidualne kelnerek. Zobowiązania personelu kuchennego poszły przede wszystkim po linii rozszerzenia asortymentu zarówno dań obiadowych, jak i zakąsek, usprawnienia w wydawaniu gorących

posiłków, odpowiedniego segregowania i przechowywania odpadków do tuczu przyzakładowego. Bufetowe zobowiązały się dbać o czystość o estetykę bufetu oraz o pełny asortyment przekąsek. Kelnerki postanowiły podnieść kulturę obsługi, troszczyć się o czystość, zwalczając pijaństwo w zakładzie.

Jednocześnie kierownictwo gospody zobowiązało się wykazywać więcej troski o odcinek zaopatrzenia.

Współzawodnictwo w realizowaniu podjętych zobowiązań przyczyniło się do przekraczania planów obrotu, a co najważniejsze do osiągnięcia stosunkowo wysokiego wskaźnika produkcji własnej w obrocie. Wskaźnik ten w poszczególnych miesiącach waha się w granicach od 45—55 proc. (NB)

Dodatkowe zobowiązania. Jadłodajnia dietetyczna w Łodzi przy ul. Zielonej jako jedna z pierwszych w Dyrekcji Zakładów Gastronomicznych „Wschód—Zachód” podjęła zobowiązania dla uczczenia II Zjazdu i wykonała je przed terminem. Wobec tego załoga jadłodajni podjęła dodatkowe zobowiązania: przedterminowego wykonania planu I kwartału br., podniesienia jakości potraw dietetycznych, podniesienia asortymentu tych potraw, pracy bez ubytków, bez mank w produktach żywnościowych, podniesienia rentowności jadłodajni przez zmniejszenie zużycia węgla, energii elektrycznej, stuczek naczyń i szkła oraz zniszczeń drobnego inwentarza w stosunku do IV kwartału 1953 r. (W)

CO CZYTAĆ

Instytut Handlu i Żywnienia Zbiorowego — Zakład Racjonalizacji i Normalizacji Żywnienia „RECEPTURY POTRAW DLA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO” — Tymczasowy zbiór wybranych potraw — Praca zbiorowa pod redakcją Marii Dudzik. Autorzy: Maria Dudzik, Teresa Jełowicka-Korołec, Maria Jurkiewicz, Kazimiera Pyszkowska. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa 1953 str. 335.

PRACA omawia racjonalną gospodarkę artykułami spożywczymi i jest pierwszą tego rodzaju pracą wydaną w języku polskim. Przeznaczona jest dla pracowników żywienia zbiorowego, w szczególności zaś dla planistów, kontrolerów, magazynierów, kalkulatorów i technologów. Zawiera 381 recept potraw stosowanych w zakładach żywienia zbiorowego, które są podzielone na działy w zależności od surowców i techniki przyrządzania potraw.

Każda grupa recept jest poprzedzona praktycznymi wskazówkami, dotyczącymi właściwego stosowania surowca i racjonalnego przerobu kulinarnego z uwzględnieniem obróbki wstępnej — mechanicznej i termicznej.

Specjalną uwagę poświęcono obróbce wstępnej mięsa. Rozdział ten zawiera wskazówki rozbioru tuszy zwierząt rzeźnych na elementy gastronomiczne, przy czym oddzielnie omówiono rozbiór tuszy wołowej, cielęcej i wieprzowej. W tekście znajdują się liczne tablice, przedstawiające kolejne etapy rozbioru tuszy na półtusze, ćwierćtusze, części zasadnicze i elementy gastronomiczne.

Przy omawianiu obróbki termicznej szczegółowo opracowano sposób postępowania z mięsem w czasie czterech zasadniczych procesów technologicznych, jak również omówiono zmiany zachodzące pod wpływem działania temperatury, tłuszczu itp. Przy omawianiu poszczególnych procesów technologicznych podane są elementy gastronomiczne najodpowiedniejsze dla tego rodzaju przerobu i ubytki mięsa w czasie obróbki termicznej. Rozdział omawiający wyroby gastronomiczne z mięsa uzupełniony jest 11 tablicami obrazującymi wydajność surowca mięsnego w obróbce wstępnej i na zasadniczych etapach przerobu kulinarnego.

W rozdziale dotyczącym potraw z mięsa końskiego omówiono szczegółowo postępowanie z tym mięsem jeszcze u nas popularnym surowcem w celu osiągnięcia najwyższej wartości kulinarnej. Tablice ujęte są w ten sam sposób, jak i przy innych gatunkach mięsa.

Na szczególną uwagę zasługuje rozdział o potrawach mącznych, gdzie mamy takie tablice jak: „Skład ilościowy ciast podstawowych”, „Zmiany ilościowe i wydajność ciast podstawowych w przerobie termicznym” oraz tablice: „Przyrosty w czasie gotowania makaronów fabrycznych”. Dane te ogromnie ułatwiają kontrolę produkcji.

Przy omawianiu przerobu kasz posługiwano się tablicami zaczerpniętymi z materiałów radzieckich. Dane te pozwolą technologom uniknąć tak częstych błędów przy przyrządzaniu masowym kasz, podają one mianowicie wydajność 1 kg różnego rodzaju kasz po ugotowaniu. Podany jest również czas gotowania kasz. W rozdziale o kaszach omówione są także naczynia i przyrządy najodpowiedniejsze do ich gotowania oraz sposób wymierzania objętości kotłów.

Drugą część pracy stanowią tabelaryczne zestawienie wartości odżywczej surowca potrzebnego dla otrzymania 100 g porcji poszczególnych potraw, których receptury znajdują

się w I części. Dane te mogą oddać duże usługi przy racjonalnym zestawieniu jadłospisów pod względem wartości odżywczej poszczególnych potraw.

Za pomocą tablic zawartych w tej części łatwo będzie zestawić posiłek o odpowiedniej wartości kalorycznej z należytą zawartością białka zwierzęcego, roślinnego i tłuszczu.

III część pracy przeznaczona jest dla planistów. Ułatwia to planowanie masy towarowej przez mechaniczne przeliczenie, wykluczając możliwość opuszczenia jakichkolwiek elementów.

Na zakończenie książki podano przepisy technologiczne potraw mało znanych, a nadających się do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego lub stosowanych, których technika przyrządzania jest wadliwa.

Dla pracowników produkcyjnych wskazane jest, aby oprócz wydania książkowego IHZ wydał niektóre tablice w formie plansz. Również recepty wydane w formie kartoteki byłyby wygodniejsze w codziennym użyciu. Przy każdej receptce zarówno w wydaniu książkowym, jak i ewentualnie w formie kartoteki powinien być przepis technologiczny.

Poziom pracowników gastronomicznych jest różny, dlatego podawanie przepisów kulinarnych w większości wypadków jest konieczne. Pod tym względem książka nie spełnia swoich zadań. Na 381 recept są tylko 63 przepisy kulinarne umieszczone w oddzielnym rozdziale z dala od recept.

Książka powinna stać się nieodłącznym towarzyszem wszystkich pracowników żywienia zbiorowego.

Helena Koprowska

PRZEGLĄD PRASY

SŁOGANY A RZECZYWISTOŚĆ

w Gdańskich Zakładach Gastronomicznych według E. Karłowskiego — „Głos Wybrzeża”



W jadłodajni „NOWA”



W jadłodajni „STAROMIEJSKA”

na najtrafniejsze wypowiedzi, dotyczące tematyki czasopism oraz organizacji czytelnictwa prasy gospodarczej w zakładach pracy.

Po rozpatrzeniu wszystkich nadesłanych wypowiedzi Komisja Główna przyznała następujące nagrody:

I nagroda w sumie zł 1000,— ob. OLSZEWSKI Zygmunt — z-ca dyr. d/s adm. — Łązińska-Górne;

Cztery II nagrody po zł 500.— ob. ob.: HOROWIC Michał — Pracownik Wytórni Filmów Dokum. — Warszawa, KAPUŚCINSKI Józef — instruktor PZGS — Przemysł (Żywnienie Zbiorowe), KRZYŻEWSKI Tadeusz — st. inspektor — Kraków, THOMAS Jerzy — pianista — Poznań;

Osiem III nagród po zł 300.— ob. ob.: BRANDT Bronisław — instruktor plan. — Poznań, GAWROŃSKI Edmund — krawiec — Mirosław, OSTROWSKI Edward — krawiec — Kluczkowice, PRAŻUCH Franciszek — kierownik PSS — Pińczów, RUDNICKI Kazimierz — CHPS — Łódź, STEPIEŃ Włodzimierz — inspektor — Łódź, TOMASZKIEWICZ Mieczysław — pracownik PBSE — Stalinogród, WZIĄTEK Adam — pianista kopalni „Wujek“ — Stalinogród.

Nagrody książkowe otrzymują ob. ob.: BANASZEK Jan — pracownik ZZSE — Poznań, BUCZKIEWICZ Florian — pracownik RZJDr — Ostrów Wlkp., BUGAJNY Józef — instruktor PZGS — Miłecz, BURDA Antoni — pianista ZSS — Wrocław, BURNICKI Gerard — pracownik WZJP — Wrocław, BURNUS Walerian — kier. adm. gosp. Państwowych Uzdrawisk — Szczawnica (Żywnienie Zbiorowe), BURZYŃSKI Stanisław — pianista PWND — Toruń, CHMIEL Adam — technik RPOZIR — Wrocław, CHORZELSKI M. — adwokat — Gdańsk, DANKO Aleksander — st. księgowy — Starogard, DUCHALSKI Bronisław — kierownik piekarni 43 — Poznań, DUROK Wojciech — krawiec — Kolbuszowa, EUBIG Jerzy — instruktor PSS — Szczecin (Żywnienie Zbiorowe), FUDAŁA Tadeusz — pracownik PSS — Szamotuły, GAŚSIOROWSKA Janina — st. referent PZGS — Bydgoszcz, GUMIENNY Czesław — krawiec — Gąbin, GUZŁA Gabriel — instruktor PZGS — Rąbczyn (Żywnienie Zbiorowe), HORTYŃSKI Stanisław — dyrektor — Bielesko-Biała, JEZIORNY Ludwik — krawiec — Wronki, KOLENDO Piotr — krojczy — Olsztyn, KOSIŃSKI Waclaw — pianista PZM — Kłodzko, KULPA Tadeusz — pracownik Banku Inwestycyjnego — Elbląg, LEWANDOWSKA Danuta — insp. kontr. — Mosina, MACHCINSKI Ignacy — radca prawny — Poznań, MAJEROWICZ Alojzy — st. aspirant poż. — Kraków, MARSZAŁEK Józef — pracownik NBP — Kraków, MYŚLIŃSKI Jerzy — pracownik PZP — Poznań, OSOSTOWICZ Jerzy — radca prawny — Szczecin, PILECKI Witalis — gł. księgowy — Łódź, PLISKO Stanisław — gł. księgowy — Płock, PŁONKA Zbigniew — księgowy — Zwierzyniec, PNIĄK Zdzisław — ref. MHM — Stalinogród, POŁUJAN Wincenty — pracownik BOR — Nowe Tychy, PROCKO Mikołaj — spóldz. inwal. — Jelenia Góra, SICZEK Jan — pracownik techn. BPBK — Gdańsk, SIERAKOWSKI Kazimierz — p. o. nacz. wydz. WZBPB — Łódź, SŁOWIK Marian — st. referent PCD — Bydgoszcz, STAWICKI Eugeniusz — instruktor masarski PZGS — Łask, STARZECKI Marian — pracownik RN — Cieszyń, WICHER Władysław — Zakład Produkcji PZMlecz. — Pszczyzna, WÓJCIK Bogusław — referent CFOB — Częstochowa, WÓJCIK Feliks — starażak — Wrocław, WOJCIECHOWSKI Aleksander — piekarz — Lembork, WOZNICZKA Feliks — st. inspektor ZUS — Tarnowskie Góry, WOŹNIAKOWSKI Albin — pracownik BDSH — Stalinogród, inż. WUDARSKI Leopold — Zakłady Mięsne — Toruń, ZAWADZKI Bolesław — pianista MZMlecz. — Świdnica Śląska, ZGIERSKI Zdzisław — inspektor CZPMW — Łódź, ZIAJA Jan — st. księgowy — Slemierz, ZIELIŃSKI Aleksander — krawiec — Łęczycza.

URUCHOMIANIE STOŁÓWEK PRACOWNICZYCH W 1954 R.

O GŁOSZONE w Monitorze Polskim Nr A-117 poz. 1523 zarządzenie nr 555 Ministra Handlu Wewnętrznego z 24.XII.1953 r. w sprawie trybu i warunków uruchamiania stołówek pracowniczych oraz zwiększenia liczby konsumentów w tych stołówkach, reguluje zagadnienie rozwoju sieci stołówek w oparciu o przyjętą w r. 1954 zasadę planowania w zakresie stołówek pracowniczych. Dotychczas planem objęte były jedynie stołówki, prowadzone w ramach ZSS. Począwszy od 1954 r. podstawą rozwoju sieci stołówek są roczne plany żywienia zbiorowego w zakresie stołówek, opracowane przez ministerstwa i centralne urzędy, a zatwierdzone w ramach NPG.

Pozaplanowy rozwój sieci stołówek może mieć miejsce w wyjątkowych, szczególnie uzasadnionych przypadkach, za zgodą MHW. Stołówki mogą więc być otwierane, o ile przewidziane są w NPG. Umożliwia to przerzucenie operatywnej pracy, związanej z uruchamianiem stołówek, koncentrującej się dotychczas na MHW, na wydziały handlu terenowo właściwych rad narodowych.

Niezależnie od tego, czy stołówki uruchamiane będą w ramach planów, czy też w wyjątkowych przypadkach pozaplanowo, wydział handlu, jako gospodarz terenu, najbardziej zainteresowany w należytym rozwoju sieci stołówek podejmuje decyzję w sprawie ich uruchamiania.

Zarządzenie ustala rozpoczęcie działalności stołówek na początek miesiąca; zastrzega jednak, że rozpoczęcie działalności stołówek może nastąpić nie wcześniej jak na 45 dni od daty wydania decyzji przez wydział handlu. Zarządzenie przewidując wyjątkowe przypadki, uzasadnione szczególnym znaczeniem zakładu pracy dla gospodarki narodowej, zezwala wydziałom handlu na ustalenie innego terminu rozpoczęcia działalności stołówek, o ile wydział handlu zapewni zaopatrzenie stołówek w artykuły mięsne i tuszowe, do czasu uwzględnienia danej stołówki w rozdzielnikach MHW. Zarządzenie nie dotyczy stołówek uruchamianych przez OZR i jednostki podległe MON oraz BP.

H. Doboszyński

W SPRAWIE PRZESTRZEGANIA DNI BEZMIĘSNYCH

Zakłady gastronomiczne, stołówki oraz zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego nie przestrzegają przepisów o dniu bezmięsnym, którym jest poniedziałek każdego tygodnia.

Wobec tego Departament Żywnienia Zbiorowego zarządzeniem z dnia 1.II.1954 r. przypomina, że dotychczasowe zarządzenia w tej sprawie nadal obowiązują i muszą być bezwarunkowo przestrzegane. Zakaz podawania potraw z mięsa rozciągnięty jest również na surowiec mięsny pochodzący z zakupów zdecentralizowanych i własnego tuczu. Zmiany natomiast dopuszczają podawania w dni bezmięsne potraw z drobiu, mięsa krolęczego oraz dziczyzny z wyjątkiem potraw z dzika i samy.

W SPRAWIE OBNIZKI CEN DAŃ OBIADOWYCH NA WYNOS

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego zezwolił na sprzedaż dań obiadowych na wynos po cenach obniżonych o 5% od obowiązującej ceny potraw w danym okresie i na danym terenie.

Obnizka ceny posiłków sprzedawanych na wynos powinna być przez przedsiębiorstwa właściwie zrozumiana i wykorzystana do zwiększenia tego rodzaju sprzedaży.

Obnizka cen na tego rodzaju sprzedaż jest poważnym krokiem w kierunku spopularyzowania i umasowienia sprzedaży na wynos. Posiłki na wynos mogą być sprzedawane w naczyniach będących własnością konsumenta, bądź też w naczyniach wypożyczanych będących własnością zakładu.

Terenowe przedsiębiorstwa powinny wykazać jak największą inicjatywę w wyszukiwaniu form popularyzujących sprzedaż posiłków na wynos po cenach obniżonych.

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 89/Cz/54 z dn. 16. II. 54. Podpisano do druku 27. II. 54 r. Druk ukończono dn. 6. III. 54 r.

Nakład 6.465 egz. Ark. wyd. 3,1. Papier druk. sat. kl. VII A, 60 g. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego. Zam. 908/C. 5-B-12648

Cena egz. 3 zł.

