

Zywnienie ZBIOROWE

Rok IX

KWIECIEŃ 1954 r.

Nr 4/94

Z TREŚCI

— W trosce o najżywotniejsze sprawy ludzi pracy.
S. MARJAŃSKI — Zagadnienie kontroli technicznej w przemyśle gastronomicznym.
M. DENISZCZUK — Rozwijać żywienie zbiorowe w OZR.
J. GRZEJSKA — Minimum asortymentu i dzienne jadłospisy.
Z życia zakładów i stołówek * Rozmowy z przedsiębiorcami pracy * Higiena — Technologia * Sprawy żywienia zbiorowego w ZSRR * Nasza kronika * Przegląd prasy.

W trosce o najżywotniejsze sprawy ludzi pracy Zadania żywienia zbiorowego na lata 1954 - 1955

Dzięki ogromnemu wysiłkowi świata pracy osiągnęliśmy rozkwit przemysłu przerastający najśmielsze wyobrażenia. Rozkwit ten zaznaczył się zarówno na Wybrzeżu, na Śląsku,

jak i w woj. krakowskim — siedlisku niegdyś przysłowiowej nędzy, na Opolszczyźnie, gdzie pracuje już 600 zakładów przemysłowych wobec 150 w pierwszym okresie po wyzwoleniu, jak i w zaniedbanych dawniej pod względem przemysłowym rejonach lubelskim, białostockim i kieleckim.

W r. 1953 produkcja przemysłowa była 3,6 raza wyższa niż w r. 1938, a na jednego mieszkańca 4,8 raza wyższa. Liczby te świadczą o podstawowych i jakościowych zmianach w gospodarce narodowej Polski.

Szczególny rozmach zaznaczył się w produkcji środków wytwórczości tj. stali, energii elektrycznej, obrabiarek itd. które są podstawą uprzemysłowienia całości naszej gospodarki. Produkcja tych środków w 1953 r. osiągnęła 236,1% w porównaniu z 1949 r., podczas gdy plan sześcioletni zakładał osiągnięcie 190,2%. Zbudowaliśmy silny, nowoczesny przemysł okrętowy, traktorowy, samochodowy, maszyn rolniczych oraz wiele innych, o jakich nie marzyli inżynierowie, technicy i robotnicy w Polsce przedwrześniowej. Największy wzrost wykazuje przemysł maszynowy i chemiczny, jakkolwiek oba te przemysły mają jeszcze wiele braków i niedociągnięć. Trzeba jednak zaznaczyć, że pierwszy z nich zaledwie wegetował w Polsce sanacyjnej, drugi prawie nie istniał.

Wobec stworzenia silnej bazy przemysłu środków wytwórczości dla dalszego równomiernego rozwoju Zjazd na czoło wysunął rozwój przemysłu artykułów szerokiego spożycia, artykułów rolno - spożywczych, przemysłu włókienniczego, skórzanego, odzieżowego. Mimo, że gałęzie te w ciągu 4 lat planu sześcioletniego poważnie się rozwinęły, niemniej wzrost ich ciągle jeszcze nie zaspokaja rosnących potrzeb ludności pracującej. Szczególny nacisk położono na podwyższenie jakości i wyglądu estetycznego oraz na rozszerzenie asortymentu towarów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

PIEĆ lat temu w grudniu 1948 r. Kongres Zjednoczeniowy postawił przed masami pracującymi wytyczne budowy podstaw socjalizmu w Polsce Ludowej realizowane w pierwszym rządzie przez uprzemysłowienie kraju w ramach planu sześcioletniego. Drugi Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, jaki odbył się w połowie marca bież. roku ocenił dotychczasowy dorobek i nakreślił dalsze zadania gospodarcze na najbliższe dwa lata realizacji planu sześcioletniego 1954 — 1955.

Zjazd, zdał sobie w pełni sprawę z osiągnięć przemysłu, tym niemniej nie omisszał wyciągnąć jego wad i braków.

W tym samym czasie, kiedy produkcja przemysłowa

wzrosła ogółem o 118%, produkcja rolna tylko o 10%. Świadczy to o nadmiernym pozostawianiu w tyle rolnictwa. Jest to poważna przyczyna naszych niedomagań w dziedzinie gospodarczej. Dlatego Zjazd postawił przed chłopami pracującymi, przed masami pracującymi rozwiązanie problemu zbożowego w jak najszybszym czasie. Wygranie bitwy o podniesienie produkcji rolniczej jest niesłychanie ważnym zagadnieniem. Decydującą wagę w tym wypadku będzie mieć powiększenie urodzajności i rozszerzenie powierzchni zasiewów przez wzmoczony napływ nawozów sztucznych i maszyn rolniczych oraz przez likwidację odłogów.

Mówiono na Zjeździe o potrzebie bardziej sprawnego i oszczędnego funkcjonowania całej gospodarki narodowej przez lepsze wykorzystanie techniki, przez dalszy wzrost wydajności pracy, przez usprawnienie zaopatrzenia materiałowego, przez wydatną obniżkę kosztów własnych. Musimy dokonać przełomu na odcinku jakościowych i ekonomiczno-finansowych wskaźników produkcji, który to odcinek był dotychczas w poważnym stopniu zaniedbany.

Mówiono na Zjeździe o sprawach budownictwa mieszkaniowego, o sprawach bezpieczeństwa i higieny pracy, o sprawach kulturalnych, oświatowych. Podkreślano gruntowne przeobrażenia, jakie nastąpiły nie tylko pod względem gospodarczym, ale i o zmianie struktury społecznej narodu. Około bowiem 6 milionów ludzi pracuje już poza rolnictwem, podczas gdy w r. 1939 pracowało zaledwie 2,7 miliona.

Opierając się na tym co zostało zbudowane, Drugi Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej za główne zadania gospodarcze na lata 1954 — 1955 uważa wydatne poprawienie poziomu życiowego mas pracujących w mieście i na wsi poprzez:

osiągnięcie wzrostu produkcji rolniczej; wydatny wzrost produkcji artykułów szerokiego spożycia ze specjalnym uwzględnieniem jakości i asortymentu; dalszy rozwój przemysłu środków wytwórczości oparty o krajową bazę surowcową;



sprawnie funkcjonowanie transportu, a w szczególności kolejnictwa; lepsze wykorzystanie techniki oraz dalszą walkę o postęp techniczny; dalszy wzrost wydajności pracy na bazie nowej techniki i organizacji pracy; obniżkę kosztów własnych produkcji.

NA POPRAWĘ poziomu życiowego mas pracujących niewątpliwym wpływ ma odpowiedni ilościowy i jakościowy rozwój obrotu towarowego i placówek żywienia zbiorowego.

Wraz z rozwojem produkcji przemysłowej oraz rolniczej w Polsce Ludowej, wzrastają obroty towarowe. I w tym jednak wypadku wzrost nie nadążał za rosnącymi potrzebami ludzi pracy, jakkolwiek w przeciągu 4 lat realizacji planu sześcioletniego nastąpiła zasadnicza zmiana w jego społecznej strukturze. I tak o ile w r. 1949 handel prywatny i prywatne zakłady gastronomiczne obejmowały około 44% całości sprzedaży na potrzeby ludności, to w r. 1953 udział handlu prywatnego oraz prywatnych zakładów gastronomicznych wyniósł już tylko 3,9%. Tym samym sektor socjalistyczny zajął dominującą rolę.

Uchwała podjęta przez Zjazd w sprawie zadań gospodarczych na lata 1954—1955 stawia powiększe-

nie obrotu uspołecznionego handlu i zakładów gastronomicznych w wymienionym okresie o około 25%. Znaczący to, że w ciągu 2 lat mamy osiągnąć takie zwiększenie obrotu towarowego, jakie zostało osiągnięte w ciągu ubiegłych 4 lat. Stanie się to możliwe na podstawie zwiększenia produkcji rolniczej oraz produkcji przemysłu artykułów szerokiego spożycia. Jednocześnie uchwała stwierdza, że musi nastąpić znaczne wzbogacenie asortymentu towarów i jedzenia, poprawiona ich jakość, ulepszona obsługa ludności i rozbudowana sieć placówek.

Sprawa konsumenta - człowieka pracy dla załóg żywienia zbiorowego w świetle uchwały Drugiego Zjazdu Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej musi stać się najważniejszą, z której wynikają wszystkie wnioski dla codziennej pracy. Wymaga to olbrzymiego wysiłku. Idzie jednak o wielką sprawę — o wydatne podniesienie poziomu życiowego mas pracujących. I ten cel musi być główną osią poczynań i dążeń załóg restauracji, barów, stołówek, jadalni, kawiarni — całego przemysłu gastronomicznego.

Jest to zadanie całkiem realne i musimy mu sprostać tak, jak sprościliśmy już wielu innym niełatwym zadaniom.

Stanisław MARJAŃSKI

Zagadnienie kontroli technicznej w przemyśle gastronomicznym

NA OBECNYM etapie walki o jakość produkcji przed aparatem żywienia zbiorowego słusznie stawia się zagadnienie wprowadzenia kontroli technicznej jako wyrazu troski o zabezpieczenie interesu konsumenta.

Przez podsumowanie doświadczeń pionu CZPG w 1953 r. i przekazanie założeń, jakimi kierujemy się w 1954 r., pragnę spowodować dyskusję na temat zasad i warunków, które powinny być stosowane, aby zachować jak najbardziej prawidłowe kierunki działania przy organizowaniu kontroli technicznej w przemyśle gastronomicznym. Istnieje potrzeba wypowiedzania się pracowników naukowo-badawczych, organizatorów żywienia zbiorowego ze szczebli centralnych i terenowych oraz doświadczonych praktyków, ponieważ dotychczasowe rozmowy na ten temat na poszczególnych szczeblach nie zawsze są zgodne co do kolejności działania przy organizowaniu kontroli technicznej. Najbardziej może niepokojące jest to, że istnieją niejednokrotnie tendencje niekompleksowego rozwiązywania i załatwiania tego zagadnienia. O ile wszyscy rozumieją, że zła jakość produkcji w żywieniu zbiorowym — to obniżanie stopy życiowej, to ujemny wpływ na budżet rodziny robotniczej, to wsteczne działanie do wyciecznych IX Plenum KC PZPR i postanowień II Zjazdu PZPR — o tyle nie zawsze wyprowadzany jest praktyczny wniosek celem podniesienia jakości produkcji.

Przy opracowywaniu tego zagadnienia nie można zapominać o drodze rozwojowej żywienia zbiorowego w naszych warunkach. Pierwszy etap był walką o ilość zakładów, tworzeniem socjalistycznej bazy

działania; drugi etap był walką o ilość produkcji; obecny okres jest zapoczątkowaniem trzeciego etapu walki o jakość. Trzeba samokrytycznie przyznać, że w dwóch pierwszych etapach tak pion CZPG, jak i pozostały aparat otwartego żywienia zbiorowego na pierwszym miejscu stawiał sprawy organizacyjno-handlowe, a na drugim miejscu produkcję. Przełom w pionie CZPG nastąpił dopiero po uchwale Prezydium Rządu z dnia 3.I.1953 r. Niemniej okres przejściowych trudności w zaopatrzeniu rynku spowodował, jeśli nie cofnięcie się jakości pracy naszego aparatu, to poważne zapóźnienia organizacyjne i demobilizację w wyniku korzystnych warunków „samowykonywania się” planów. Spowodowało to, że władze terenowe i organizacje masowe współodpowiedzialne i współdziałające w ustawianiu jakości pracy otwartego żywienia zbiorowego oraz władze centralne nie zawsze poświęcały tym sprawom właściwą uwagę. Bez analizy i uświadomienia sobie działania etapu i stanu organizacyjnego poszczególnych odcinków pracy żywienia zbiorowego nie można było przystąpić do ustalenia planu działania, którego wynikiem ostatecznym ma być utworzenie aparatu kontroli technicznej.

Dokonując na początku 1953 r. tego rodzaju analizy doszliśmy do przekonania, że kontrola techniczna będzie u nas wtedy spełniać swoje zadanie, kiedy wszystkie służby od momentu pobrania surowca z hurtu do momentu przekazania gotowej potrawy konsumentowi będą tak powiązane, że zapewnią współdziałanie w ujawnieniu gorszej, lub złej produkcji. Równolegle postawiliśmy sobie pytanie, jakie służby w tym cyklu produkcji i usługi zaktyw-

zować, powołać i jak szkolić, ażeby mieć bazę kadrową, kiedy dojrzeją warunki do powołania osobnego aparatu kontroli technicznej.

W celu przygotowania warunków do powstania kontroli technicznej CZPG w 1953 r. starał się:

1) bardziej prawidłowo ustawić aparat zaopatrzenia oraz dopilnować, ażeby słuszne stanowisko kierownictwa resortu ustalające pierwszeństwo zaopatrzenia dla żywienia zbiorowego w pełny asortyment dobrej jakości surowca i w ilościach zgodnych z planami produkcji było prawidłowo realizowane zarówno w wydziałach handlu, jak i w centralach gospodarczych. W każdym przedsiębiorstwie powołano towaroznawców i nawiązano współpracę z komórkami PIH odnośnie kontroli prawidłowego spływu surowca ze szczebla hurtu o dobrej jakości i w pełnym asortymencie;

2) powołać instruktorów kucharskich i cukierniczych (średnio jeden na 10 zakładów), przeszkolić ich i ustalić prawidłowe uposażenie według grup produkcyjnych oraz rozszerzyć stopniowo usprawnienia tego aparatu w miarę jego wzrostu, włącznie do prawa decyzji, nie wypuszczać złej produkcji, obciążając równocześnie dodatkowymi kosztami pracy, czy surowca osoby powodujące te straty. Instruktorzy ci weszli następnie do składu komórek kontroli jakości produkcji;

3) powoływać przy najlepszych przedsiębiorstwach i WZPG terenowe rady do spraw produkcji, skupiające najwartościowsze kadry produkcyjne i traktować je jako pomost do rozwoju racjonalizatorstwa, współzawodnictwa pracy i szkolenia przywarsztatowego, a tym samym zapoczątkować organizowanie się inteligencji technicznej zatrudnionej w przemyśle gastronomicznym przed przejściem na członków sekcji żywienia zbiorowego w NOT;

4) bardziej prawidłowo ustawić pracę blokierki, którą przestawimy (mając zamiar w I kwartale br. przeszkolić ok. 300 blokierki) na pierwszego brakra zakładu kontrolującego wydane potrawy z kuchni na salę konsumpcyjną, jednocześnie postawić przed nimi zadanie dopilnowania wyglądu estetycznego, ciepłoty i świeżości potrawy oraz czystości nakryć. Rozszerzenie obowiązków odnośnie kontroli prawidłowości wagi, objętości i konsystencji potrawy z chwilą obowiązywania receptur netto;

5) wnioskować i opracowywać receptury netto, jako zasadniczy warunek kontroli technicznej w odniesieniu do wagi, objętości i konsystencji potrawy. Miało to duże znaczenie dla przygotowania psychicznego załóg produkcyjnych i administracyjnych (np. rozliczenia) do wprowadzenia receptur netto. Wydawnictwo IHŻ z 1953 r. winno w tym zakresie być poważną pomocą;

6) wydawać specjalistyczne, popularne opracowania łącznie z tabelami — wykresami z odcinka technologii i organizacji produkcji celem zapoczątkowania bardziej przemysłowego myślenia i podejścia do rozwiązywania zagadnień i trudności w naszej produkcji (np. w odniesieniu do ryb, jarzyn i mięsa);

7) centralizować rozbiór mięsa i produkcji półfabrykatów (np. w Poznaniu i Inowrocławiu) oraz rozszerzyć sieć kuchen-matek celem lepszego wykorzystywania surowca, maszyn i fachowych sił ludzkich, a równocześnie zapewnić bardziej prawidłowe zaopatrzenie zakładów w półfabrykaty i półprodukty

o właściwej wadze i asortymencie przy mniejszych kosztach;

8) opracować wnioski w sprawie wprowadzenia dla bufetów płacy opartej o system prowizyjny, a dwuwskaznikowy system dla sali konsumpcyjnej i akord prowizyjny od jednostki umownej dla załogi zaplecza produkcyjnego w kuchni, ciastkarni, lodziarni, centralnej rozbieralni mięsa i produkcji półfabrykatów;

9) powoływać sieć przysięgłych rzeczoznawców dla spraw żywienia zbiorowego oraz spowodować wydanie przez głównego inspektora PIH dyspozycji swoim oddziałom terenowym w sprawie obowiązku dokonania 80 analiz laboratoryjnych dla potrzeb CZPG w ciągu miesiąca w każdym laboratorium PIH. Zawioskować powołanie urzędowych próbobiorców dla produkcji gastronomicznej i włączenie ich na obecnym etapie do aparatu urzędowych próbobiorców działających przy PIH.

We wrześniu 1953 r. powołaliśmy aparat inspekcji branżowej i instruktora, mający w pierwszy etapie dopilnować prawidłowej wagi, objętości, konsystencji i jakości potraw, zlikwidować nieuczciwość personelu zakładu (spożywanie posiłków bez zapłaty, pobieranie nieprawidłowych cen itp.), a w drugim etapie — podciągnąć jakość ewidencji każdego punktu przerobu i sprzedaży (rozliczenia osób materialnie odpowiedzialnych) oraz w trzecim etapie — doprowadzić do bardziej właściwych i odpowiednich warunków sali, sprzętu, ubioru załogi, czystości obrusów itp. oraz kultury usługi (jakości pracy kelnera i bufetowej).

Równocześnie aparat instruktora branżowego jest coraz bardziej selekcyjonowany i coraz bardziej przystosowywany do tego, ażeby w drugiej połowie bieżącego roku mógł być łącznie z najlepszą kadrą instruktorów kucharskich i cukierniczych, najlepszych blokierki, próbobiorców, przysięgłych rzeczoznawców, racjonalizatorów i higienistów (przewidzianych w bieżącym roku najpierw w dużych, a później w mniejszych zakładach) utworzyć bazę kadrową, z której będzie można powołać aparat kontroli technicznej przemysłu gastronomicznego. Należy przypuszczać, że w tym czasie treść „Zeszytu Przepisów Wewnętrznych“ CZPG numer 38/53 będzie poważnie rozszerzona i pogłębiona, a równocześnie może będziemy przygotowywali się do otwarcia pierwszego laboratorium kontroli produkcji gastronomicznej. Wspomniany „Zeszyt Przepisów Wewnętrznych“, noszący tytuł „Kontrola techniczna w przemyśle gastronomicznym“, jest pierwszą próbą zespołu pracowniczego działu produkcji CZPG zebrania i uporządkowania materiału oraz potrzebnych wiadomości z zakresu kontroli technicznej. W pierwszej części opracowania podane są prawidłowe warunki przechowywania artykułów żywnościowych oraz wyliczone są cechy tych artykułów, dostrzegalne i wyczuwalne normalnymi zmysłami (powonienie, kolor, smak, dźwięk itd.). Dalsza część stanowi pierwszą próbę określenia, kiedy gotowa potrawa jest dobra. Ostatnia część opracowania zawiera zasady i wytyczne z zakresu kontroli urządzeń i maszyn gastronomicznych oraz ogólne wytyczne przy przeprowadzaniu kontroli technicznej. W naszych wytycznych przyjęliśmy zasadę, że podstawową formą kontroli technicznej w przemyśle gastronomicznym jest badanie organo-

leptyczne. Dopiero w przypadku, kiedy artykuł żywnościowy, czy wyrób gastronomiczny budzi wątpliwości co do świeżości, ewentualnie zafałszowania, należy pobrać próbę celem przekazania go do zbadania laboratoryjnego. Dlatego, według mnie, nie należy wyczekiwać na powołanie aparatu kontroli technicznej dla przemysłu gastronomicznego do czasu powstania sieci laboratoriów, lecz na bazie obecnie zebranych doświadczeń, rysujących się perspektyw i form organizacyjnych, przystąpić do tworzenia kontroli technicznej.

Jesteśmy świadomi, że w dotychczasowych kierunkach działania mających stworzyć warunki do prawidłowej pracy kontroli technicznej za mało zwróciliśmy uwagi na sprawę szeroko pojętej higieny produktu i personelu oraz na sprawę przyswajalności produkcji gastronomicznej przez organizm ludzki.

Maciej DENISZCZUK

Rozwijać żywienie zbiorowe w OZR

ODDZIAŁY zaopatrzenia robotniczego (OZR) są poważną organizacją, posiadającą szeroką sieć stołówek i bufetów, sklepów i kiosków, zakładów usługowych i przetwórczych obsługujących załogi robotnicze szeregu zakładów pracy w podstawowych gałęziach naszej gospodarki narodowej.

Jakkolwiek w OZR nastąpił w ciągu r. 1953 poważny rozwój sieci detalicznej, zakładów usługowych i gospodarki pomocniczej, żywienie zbiorowe stanowi nadal ich podstawową działalność.

Podczas gdy w 1952 r. obroty zakładów żywienia zbiorowego OZR stanowiły 5,4% ogólnokrajowych obrotów żywienia zbiorowego, w 1953 r. stosunek ten wyniósł już 12,5%, a przeciętna dzienna liczba żywionych przekroczyła sumę 233 tys. osób.

Udział produkcji własnej zakładów żywienia zbiorowego OZR w produkcji własnej wszystkich zakładów wyniósł w 1952 r. — 6,5%, w 1953 r. — 15,7%. Wynika to z faktu, że zadaniem zakładów żywienia zbiorowego OZR jest produkcja podstawowych (obiadowych) posiłków, w związku z czym wskaźnik produkcji w obrocie jest tutaj wyższy od przeciętnego.

Placówki żywienia zbiorowego OZR mają charakter zakładów zamkniętych, a więc świadczą usługi dla ograniczonej, znanej liczby konsumentów. Zakłady te zaopatrują się w podstawowe artykuły, jak mięso, tłuszcze, nabiał i warzywa, przeważnie w gospodarstwach rolno-hodowlanych stanowiących własność OZR. Sprzedają one swoją produkcję po koszcie własnym, ponieważ nie są zobowiązane do wygospodarowania socjalistycznej akumulacji. W praktyce ceny za posiłki, szczególnie posiłki obiadowe, ustalone są często poniżej kosztu własnego, a straty stąd powstałe pokrywane są z dochodów innych agend. Każdy niemal OZR posiada szerokie możliwości obniżania cen posiłków przez rozwijanie produkcji rolno-hodowlanej i obniżanie jej kosztów oraz przez zmniejszanie kosztów własnych produkcji żywienia zbiorowego.

Zadaniem żywienia zbiorowego OZR jest zapewnienie załogom robotniczym podstawowych posiłków obiadowych i dlatego przeważającą formą zakładu w OZR jest stołówka i bufet.

W większości zakładów bufet stanowi punkt sprzedaży sprzężony ze stołówką. Stołówka wydaje posiłki

Mając pełne magazyny surowców możemy przecież nieprawidłowo żywić ludzi, smak i kaloryczność nie są rozwiązaniem wszystkich problemów związanych z racjonalnym żywieniem.

Należy wskazać, że korzyści jakie osiągnie zarówno aparat gospodarczy, jak i całe społeczeństwo w formie bardziej racjonalnie żywionych milionów ludzi, tzn. bardziej zdrowych, lepiej wydajniej pracujących, będą o wiele większe aniżeli wydatki, jakie bezspornie będzie trzeba ponieść w związku z organizacją kontroli technicznej. Przekazując naszego kolektywu i moje osobiste doświadczenia oraz poglądy na ten temat liczę, że spowoduję szeroką wymianę poglądów i doświadczeń, co w ostateczności powinno przyczynić się do jak najbardziej prawidłowego zorganizowania kontroli technicznej w przemyśle gastronomicznym.

podstawowe — jedno lub dwudaniowe obiady, natomiast bufet zaopatrzony jest w towary handlowe i w mniejszym lub większym stopniu w takie wyroby produkcji własnej, jak: kanapki, gorące napoje, ciastka.

W większości OZR asortyment wyrobów własnych w bufetach jest ubogi, brak tu pomysłowości i inicjatywy.

Pozostałe typy zakładów, jak np. bary mleczne spotykamy tylko w nielicznych OZR. W 1953 r. na ogólną liczbę 3230 zakładów żywienia zbiorowego OZR było tylko 67 barów mlecznych, z tego najwięcej w OZR resortu górnictwa. Ten stan jest w znacznej mierze wynikiem fałszywego przeświadczenia, że OZR nie są powołane do prowadzenia tego typu zakładów, skoro prowadzą je organizacje sieci otwartej.

W zakładach, gdzie zatrudnienie ma charakter stały — przede wszystkim w zakładach przemysłu ciężkiego — dominującą formą są stołówki zlokalizowane przy poszczególnych wydziałach fabrycznych, korzystające często z usług centralnej przygotowni lub centralnej kuchni. Bufety są prowadzone przy stołówkach, lub są zlokalizowane w poszczególnych wydziałach produkcyjnych jako kioski lub stoiska spożywcze. W niektórych zakładach towary, stanowiące asortyment bufetu, rozwożone są w czasie przerw bezpośrednio do stanowisk pracy.

Dowożenie posiłków do konsumenta ma miejsce przede wszystkim w budownictwie i w kolejnictwie. W niektórych DOKP zorganizowano ruchome wagony-kantyny dla zaopatrzenia brygad pracujących nad konserwacją i budową linii.

Na odcinku poprawy jakości i wzbogacenia asortymentu produkcji zakładów żywienia zbiorowego OZR jest niewątpliwie bardzo wiele do zrobienia we wszystkich jeszcze resortach. Należy podkreślić, że OZR mają poważne, dotychczas często nie wykorzystane możliwości wzbogacenia asortymentu w oparciu o surowiec własnych baz produkcyjnych oraz wprowadzenia do jadłospisów stołówek tzw. dań „z karty”, umożliwiających konsumentowi wybór posiłku wychodzącego poza szablon dań obiadowych — „abonamentowych”.

Bufety powinny wydatnie rozszerzyć asortyment swoich wyrobów. Troska o dobro konsumenta winna

znaleźć wyraz w produkowaniu pakowanych śniadań, napojów z mleka i gorących posiłków itp. Szczególnie wiele mają na tym odcinku do zrobienia OZR obsługujące domy młodego robotnika i hotele robotnicze.

Zadania Narodowego Planu Gospodarczego na 1954 r. na odcinku żywienia zbiorowego OZR są mobilizujące. Obroty tych zakładów winny wzrosnąć o 27% w porównaniu z wykonaniem planu w 1953 r., a produkcja własna o 43%, przy czym przeciętna dzienna liczba żywionych ma wynieść ok. 300 tys. osób. Udział obrotów zakładów żywienia zbiorowego OZR w ogólnokrajowych obrotach z 12,5% w 1953 r. wzrośnie w 1954 r. do 13,7%, a produkcji własnej z 15,7% do 18,2%.

Założenia planu na 1954 r. przewidują znaczny wzrost udziału masy towarowej z własnych baz produkcyjnych w zaopatrzeniu zakładów żywienia zbiorowego. I tak OZR pokryją zapotrzebowanie na mięso i tłuszcze zwierzęce w ok. 75%, na drób w ok. 40%, na mleko w ok. 60%, na ziemniaki do 35% z własnych

gospodarstw pomocniczych. Zrealizowanie zadań w zakresie produkcji rolnej jest ściśle związane z rozwojem zakładów żywienia zbiorowego po właściwej linii i stanowi podstawę do zmniejszenia kosztów własnych stołówek, a tym samym do obniżenia cen posiłków.

Jakie są warunki konieczne dla wykonania tych niewątpliwie trudnych, odpowiedzialnych zadań?

Polepszenie jakości produkcji wydawanych posiłków jest troską pracowników zakładów i kierownictwa OZR. Nowy system płac i regulaminy premiowania wprowadzone w 1953 r. stwarzają realną podstawę materialnego zainteresowania pracowników OZR realizacją planów.

Ale nie wystarczy wzmożenie troski i zainteresowanie aparatu OZR sprawami rozwoju żywienia zbiorowego. Konieczna jest stała i systematyczna kontrola społeczna rad zakładowych nad całokształtem działalności OZR. Kontrola ta w ubiegłym roku wciąż jeszcze była niewystarczająca.

Jadwiga GRZELSKA

Minimum asortymentu i dzienne jadłospisy

SPRAWA odpowiedniego doboru posiłków i rozpiętość asortymentu wydaje się podstawową, wyjściową sprawą dla dalszego prawidłowego ustawienia działalności zakładów żywienia zbiorowego. Asortyment wyrobów przedstawianych konsumentom w codziennych jadłospisach jest w wielu niestety zakładach więcej niż skromny.

Analizując jadłospisy poszczególnych zakładów dochodzi się do wniosku, że przyczyn ubóstwa asortymentu posiłków należy szukać w pracy samych zakładów gastronomicznych.

Konsument nie żądał i nie żąda posiłków produkowanych z surowców nie spotykanych na naszym rynku. Zatem jeśli asortyment jest zbyt szczupły, to nie braki surowcowe są tego przyczyną, jak to najczęściej zwykli tłumaczyć kierownicy, lecz wadliwa organizacja zaopatrzenia surowcowego w przedsiębiorstwach, lub samych zakładach.

Pragnąc przyjść z pomocą zakładom żywienia zbiorowego na odcinku ustawienia asortymentu, który by zaspokoił potrzeby konsumentów korzystających z usług tych zakładów, Ministerstwo Handlu Wewnętrznego wydało zarządzenie Nr 21 z dnia 4 lutego 1954 r. w sprawie minimum asortymentu wyrobów kulinarnych oraz wyrobów przemysłu spożywczego i produktów rolnych w zakładach gastronomicznych.

Załącznikiem do zarządzenia jest instrukcja, w której dla każdego rodzaju i kategorii zakładu, z wyjątkiem zakładów specjalistycznych, jak: jadłodajnie jarskie, dietetyczne, bary rybne itp. ustalono grupy wyrobów, jakie powinny znajdować się codziennie w sprzedaży oraz określono ile odmian wyrobów ma posiadać każda grupa.

W wykazach podana jest tylko ilość odmian wyrobów w poszczególnych grupach. Np. w grupie podstawowych potraw, dań głównych mięsnych ustalono 6 odmian nie precyzując bliżej, które potrawy należy zastosować. Ustalenie tych potraw pozostawiono inicjatywie załogi zakładów, przy czym należy położyć duży nacisk na różnorodność wyrobów, to znaczy nie tylko zestawiać jadłospis w sposób odpowiadający zasadom racjonalnego żywienia, dając konsumentowi możliwość właściwego doboru posiłków, lecz również ustalać taki asortyment wyrobów, które różniłyby się między sobą: a) doбором surowca, b) techniką przyrządzania, c) wysokością cen. Zatem należy starać się zastosować różne rodzaje mięsa, jak: wołowinę, cielęcinę, wieprzowinę, baraninę, podroby oraz odmienne techniki przyrządzania, a więc mięso gotowane, sma-

żone, pieczone, duszone. Skala cen tych wyrobów powinna być jak najszersza ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów tanich, np. potraw z podrobów, potraw z dorsza itp. Instrukcja zwraca uwagę, że różnorodność wyrobów cechować powinno nie tylko dzienne zestawienie asortymentowe, ale i okresowe (tygodniowe, dekadowe), to znaczy, aby w miarę możliwości na przestrzeni krótkiego okresu czasu nie powtarzały się te same wyroby.

Jadłospisy naszych zakładów mają mniej więcej jednolity układ, co jest słuszne, gdyż ułatwia to konsumentowi wybór posiłków. „Minimum asortymentowe“ wprowadza w niektórych grupach, jak przekąski, napoje, desery, pieczywo cukiernicze, dodatkowy podział na wyroby kulinarne oraz wyroby przemysłu spożywczego i produkty rolne. Rzecz oczywista, że podział tego nie należy uwidoczniać w jadłospisach, natomiast jest on konieczny dla ustalenia jadłospisu. Chodzi mianowicie o to, aby zakład ustalając dzienny asortyment przewidział przygotowanie pewnej ilości wyrobów typowych dla przemysłu gastronomicznego (wyrobów kulinarnych) i tych wyrobów, które chociaż są nieodzowne w sprzedaży zakładów nie są wytworami przemysłu gastronomicznego (wyroby przemysłu spożywczego oraz produkty rolne, sprzedawane w stanie nieprzetworzonym). „Minimum“ nie wskazuje miejsca produkcji wyrobów kulinarnych, mogą więc być one produkowane w zakładach gastronomicznych, jako produkcja własna zakładów lub w zakładach pomocniczych. Wykazy „minimum asortymentu“ nie uwzględniają sezonowości i innych obiektywnych ograniczeń, dlatego też § 2 zarządzenia dopuszcza odchylenia spowodowane bądź sezonem, wywołującym brak popytu na pewne wyroby, lub brak podaży surowca dla wyprodukowania pewnych wyrobów, bądź też zakazem sprzedaży pewnych wyrobów (potrawy mięsne w dni beźmięsne). Te uzasadnione odchylenia od ustaleń podanych w „minimum“ choć częściowo zwalniają zakłady od przygotowania do sprzedaży pewnych grup wyrobów, nakładają równocześnie obowiązek zwiększenia ilości odmian w pokrewnych grupach, w celu zachowania ogólnej ilości odmian wyrobów ustalonej wykazem „minimum“. Potrzeby konsumentów, jak i organizacja pracy w zakładach narzuciły konieczność ustalenia „minimum asortymentu“ różnicowanego dla poszczególnych pór dnia. W tym celu wykazy asortymentu podzielone są na 2 części — A i B. Część A ustala pełne minimum asortymentowe, część B ustala „dzienny układ sprzedaży“, podając, które

grupy wyrobów i w jakich ilościach odmian powinny być przygotowane do sprzedaży w porze śniadaniowej, obiadowej i kolacyjnej. Zarządzenie w § 3 ustala dla zakładów czasokres poszczególnych pór dnia z wyłączeniem jednak zakładów obsługi podróży, w których wydawanie poszczególnych posiłków uzależnione jest od rozkładu jazdy środków komunikacyjnych.

„Dzienny układ sprzedaży“ nie dotyczy kawiarni, cukierni, barów mlecznych, bufetów, które pełny dzienny asortyment wyrobów nakreślony „minimum“ powinny posiadać w sprzedaży przez cały czas otwarcia zakładu.

Dalszym krokiem zmierzającym do lepszego zaspokojenia potrzeb konsumenta jest zarządzenie Nr 544 Ministra Handlu Wewnętrzznego z dnia 23 grudnia 1953 r. w sprawie jadłospisów w zakładach gastronomicznych.

Zarządzenie to nakłada obowiązek na zakłady gastronomiczne, aby oprócz umieszczania i wyceniania w jadłospisach dziennych zestawień potraw, czyli tzw. dań (potraw podstawowych łącznie z dodatkami jarzynowymi i mącznymi), umieszczały również odrębnie i odrębnie wyceniały każdy dodatek uzupełniający. W ten spo-

sób konsument poinformowany o tym odpowiednią adnotacją w jadłospisie będzie mógł dowolnie według swego upodobania zmienić ustalony przez zakład w dniu dodatek uzupełniający, lub nawet z niego zrezygnować. W takim wypadku zapłaci za posiłek taką cenę jaka wyniknie z faktycznie przez niego zamówionego zestawienia potraw.

Zmienia to dotychczasowy sposób sprzedaży. Jeśli bowiem konsument otrzymał dodatkowo zamówione jarzyny do mięsa i zrezygnował z ustalonych przez zakład zestawień dań napotykał z reguły na trudności ze strony zakładu w odliczeniu wartości jarzyn, z których zrezygnował.

Zarządzenie nakłada również na zakłady obowiązek starannego i czytelnego sporządzania jadłospisów, których dotychczasowa szata zewnętrzna bardzo wiele pozostawia do życzenia.

Obydwa akty normatywne wskazują zakładom właściwą drogę dla lepszego i szerszego zaspokojenia potrzeb konsumentów. Od zrozumienia tych potrzeb, od właściwej interpretacji postanowień zawartych w zarządzeniach zależeć będzie polepszenie działalności zakładów.

Z życia ZAKŁADÓW i STOŁÓWEK

Osiągnięcia i braki

Legnickich Zakładów Gastronomicznych

ZAKŁADY nasze wykonały plan obrotu za r. 1953 do 7 grudnia 1953 r., a do końca roku przekroczyły go o 7,3%. Natomiast plan produkcji wykonany został tylko w 70,8%. Przedsiębiorstwo nasze wypracowało również planowaną akumulację w 102,5%, oraz znacznie przekroczono wydajność pracy, która w stosunku rocznym wyniosła 107%.

Dzięki czemu zdołaliśmy osiągnąć te rezultaty?

Po uchwale rządu z 3 stycznia 1953 r. wykonanie planu obrotu i produkcji w naszym przedsiębiorstwie przedstawiało się nieszczerólnie. Plan kwartalny wykonany został w 97,8%, a plan produkcji w 64,2%. Przyczyną niewykonania planów było to, iż przedsiębiorstwo nasze nie było przygotowane do pracy w nowych warunkach po uchwale i pracowało starym systemem. W związku z tym opracowano szereg nowych metod tak na odcinku obsługi konsumentów, jak i na odcinku podniesienia jakości i asortymentu produkowanych dań. Przeprowadzane narady robocze, odprawy i szkolenie ideologiczne, jak również rozwinięcie współzawodnictwa pracy dały już w II kwartale 1953 r. pewne rezultaty. I tak, plan obrotu II kwartału wykonany został w 120%, a wykonanie produkcji chociaż nie osiągnęło 100% znacznie zwiększyło się w porównaniu z I kwartałem (wykonanie w I kwartale 64,2, w II kwartale 74%).

Załogi poszczególnych zakładów współzawodniczących pomiędzy sobą starały się zwalczyć trudności, celem zdobycia I miejsca, a tym

samym otrzymania proporca przechodniego.

W I kwartale za najlepsze wyniki we współzawodnictwie proporzec przechodni uzyskała restauracja „Ludowa“, natomiast w II i III kwartale otrzymała restauracja „Piaś“.

Załoga kuchenna restauracji „Piaś“ we współzawodnictwie ogólnokrajowym w II kwartale zdobyła drugie miejsce, w III kwartale pierwsze miejsce, a tym samym proporzec przechodni Głównego Zarządu Związku Zawodowego Spożywców oraz premię pieniężną. Do przodujących pracowników w zakładzie „Piaś“ należą: szef kuchni ob. Nowicki W., kierownik ob. Nahorniak Wł., pomoc kuchenna ob. Kozak, kelnerka ob. J. Pacak.

We współzawodnictwie pomiędzy kelnerami w skali ogólnokrajowej w III kwartale piąte miejsce zajął kelner restauracji „Ludowej“ ob. St. Panczyszyn, otrzymując dyplom i premię z GZZS.

Obok zakładów, które z całym poświęceniem pracowały nad wykonaniem i przekroczeniem planów, mieliśmy i takie, które z pracy swej nie wywiązywały się należycie. Do zakładów tych należą restauracja

„Powszechna“ i jadłodajnia „Popularna“.

W wymienionych zakładach plany produkcji wykonywane były za ledwie w 40—50%, często również nie wykonywano planów obrotu. Niewłaściwa obsługa, zły stan sanitarny i estetyczny sali konsumpcyjnej odstrasza konsumentów od wymienionych zakładów.

Celem uzdrowienia stosunków we wspomnianych zakładach byliśmy zmuszeni zwolnić z pracy kierownika ob. Teodorowicza, który żądał od kucharki bezpłatnych posiłków, a od bufetowej bezpłatnych napojów alkoholowych. Jego słabość wykorzystywały nieuczciwe kelnerki i bufetowe, których stosunek do konsumenta był na tyle arogancki i niewłaściwy, że konsument nie tylko wpisywał zażalenia do książki życzeń i zażaleń, ale również pisali o tym do prasy i radia.

Zmuszeni byliśmy zwolnić również bufetową ob. Zawadzką, kelnerkę ob. Kostrzewę, a kelnerkę ob. Brzezińską po udzieleniu nagany przenieść do innego zakładu.

Zmiana personelu we wspomnianych zakładach dała już poważne rezultaty, niemniej jednak zakłady te nie pracują jeszcze należycie.

Na odcinku wykonania planu produkcji nie możemy poszczycić się osiągnięciami. Wprawdzie nasz plan produkcji był stanowczo za wysoki, niemniej jednak jest dużo naszej winy w tym, że plan ten nie został wykonany. Jakość i asortyment produkowanych potraw pozostawiała dużo do życzenia. Nie potrafiliśmy wykorzystać receptur zasadniczych, jak i regionalnych w celu urozmaicenia asortymentu. Produkcja obejmowała 30—40 potraw w tym czasie, kiedy posiadamy wraz z recepturami regionalnymi ok. 1000 potraw. Dekoracja i wykończenie również nie były należyte, co niejednokrotnie wywoływało zażalenia ze strony konsumentów. Obsługa kelnerska nie przywiązywała większej wagi do sprzedaży produkcji własnej, nie będąc w tym materialnie zainteresowana.

IX Plenum KC PZPR postawiło przed żywieniem zbiorowym poważne i mobilizujące zadania. Ażeby

zadania te należy wykonać, przedsiębiorstwo nasze postanowiło nawiązać ściślejszy kontakt z konsumentami. W tym celu została opracowana specjalna ankieta, którą wypełniali konsumenci w czasie przebywania w naszych zakładach. Z odpowiedzi na pytania w ankiecie wynika, że zakłady nasze pracują wciąż niewłaściwie i dużo pozostaje jeszcze do usprawnienia. Uwagi konsumentów zostaną w br. uwzględnione.

Dla uczczenia II Zjazdu PZPR — 98⁰/₀ naszej załogi podjęło zobowią-

zania i przystąpiło do współzawodnictwa. Zobowiązania te przyniosły już poważne dodatkowe korzyści dla przedsiębiorstwa. I tak, zobowiązano się: plan miesiąca grudnia wykonać w 103⁰/₀ — wykonano w 105,7⁰/₀, zaoszczędzono paliwa i energii elektrycznej na sumę ok. 5.000 zł. Zespół księgowości zobowiązał się bilans roczny złożyć do 15 stycznia 1954 r. — bilans został złożony jako pierwszy w Polsce w pionie GZPG 9 stycznia 1954 r.

M. ŚMIGIELSKI
Legnica

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, pracy bez ubytków, bez mank w produktach żywnościowych, podniesienia rentowności jadłodajni przez zmniejszenie zużycia węgla, energii elektrycznej, stłuczek naczyń i szkła oraz zniszczeń drobnego inwentarza w stosunku do IV kwartału 1953 r. (W)

Konkurs - wystawa garmazeryjno-cukiernicza w Legnicy. W ostatnich dniach 1953 r. odbył się w Legnicy konkurs połączony z wystawą wyrobów garmazeryjnych i cukierniczych oraz z kiermaszem przedświątecznym. W konkursie wzięły udział Legnickie Zakłady Gastronomiczne oraz Kolejowe Zakłady Gastronomiczne w Legnicy. Pierwsze miejsce za wyroby garmazeryjne zajęła restauracja „Polonia” w Legnicy, drugie miejsce — Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, trzecie — restauracja „Popularna” LZG. Ponadto wyróżniono eksponat uczniowski, wykonany przez ob. Swiniarskiego. Za wyroby cukiernicze pierwsze miejsce zajęły Legnickie ZG, drugie Kolejowe ZG. Za całokształt i estetykę stoiska pierwsze miejsce otrzymały Kolejowe ZG. Wystawę zwiedziło ponad 2000 osób, dokonując na miejscu licznych zakupów przedświątecznych. (KR)

Wzorowe zakłady PSS w Puławach. 3 zakłady żywienia zbiorowego PSS w Puławach (okręg lubelski) — restauracja, jadłodajnia i bar należą do zakładów wzorowych Produkcja własna utrzymuje się tutaj w granicach 44—47 proc. w stosunku do ogólnych obrotów, przy czym w restauracji produkcja własna wynosi 47 proc. Stanowi to największe obroty na terenie całego okręgu.

Również na odcinku rentowności w zakładach PSS w Puławach nastąpił poważny wzrost. Na planowaną stratę w planie finansowym 0,5 proc., w stosunku do obrotu — w pierwszym kwartale 1953 r. zakłady wypracowały stratę w wysokości 4,5 proc., za pierwsze półrocze 1953 r., strata wyniosła tylko 1,7 proc., a za trzy kwartały 1953 r. osiągnięto nadwyżkę 0,28 proc. w stosunku do obrotu.

Wymienione zakłady znalazły się w rządzie przodujących dzięki nowej formie współzawodnictwa pracy, jakim jest tzw. „cykl gospodarczy”, oraz przez konsekwentną realizację hasła „ja nie wypuszczę braku”. (JT)

Od korespondentów

Według korespondencji J. Derlicha W. Bardy, M. Śnieżki, Z. Wójcika, A. Ludwiga i innych.

Zjazd przodujących pracowników „Orbisu”. Z końcem grudnia 1953 r. odbył się w Sopocie zjazd kierowników produkcji i przodujących kucharzy Zakładów Gastronomicznych Przedsiębiorstw Obsługi Ruchu Zagranicznego „Orbis”. Na zjeździe przepracowano praktycznie ok. 20 receptur dań mięsnych nadesłanych przez zakłady z całego kraju. Receptury uwzględniały w szerokim stopniu regionalne upodobania. Przepracowano również praktycznie pewną ilość zup i deserów. (JD)

Pierwsza premiowa sprzedaż wyrobów cukierniczych została połączona ze składaniem ankiet przez konsumentów cukierni „Tatrzańskie” w Tarnowie. Nabywcy ciast i wyrobów cukierniczych których zakupy przewyższyły 10 zł, wzięli udział w losowaniu słodkich premii, jak: torty, mazurki, sękacze itp.

W ankietach znalazł się cenny materiał, z którego dyrekcja TZG mogła wyciągnąć wnioski mające na celu usprawnienie działalności cukierni „Tatrzańskie”. Z uwag krytycznych trzeba wymienić: brak pełnego asortymentu ciast, niedostateczne zaopatrzenie w mleko i śmietanę do kawy, w napoje chłodzące, nieprzysługujące dostatecznej wagi do estetyki wnętrza, higieny na sali, nie zawsze właściwą obsługą konsumenta. (AB)

Kiermasz zakładów żywienia zbiorowego w Zabrze. Pod koniec grudnia 1953 r. dyrekcja Zabrzejskich Zakładów Gastronomicznych urządziła w restauracji „Przodownik” wystawę — kiermasz, na którą złożyły się prace zbiorowe i indywidualne zakładów żywienia zbiorowego i zakładów pomocniczych.

Kiermasz, połączony z konkursem i loterią fantową, obrazował całość produkcji, a w pracach indywidualnych wykazał wielką umiejętność zawodową oraz duże możliwości i wysiłek niemal wszystkich biorących w nim udział.

(HM)

Szkolenie kobiet. W żywieniu zbiorowym pracuje coraz więcej kobiet. W Warszawskich Zakładach Gastronomicznych — Śródmieście zatrudnionych jest 64,7 proc. kobiet, z czego 27,4 proc. przypada na pracownice umysłowe, 72,6 proc. na fizyczne. W 1954 r. przewidziane jest przeszkolenie kadr kobiecych, a

włąc blokierek, kucharek, księgowych, kierowników zakładów, które umożliwi im zajmowanie nowych odpowiedzialnych stanowisk.

Nie wszystkie zakłady w Wałbrzychu spełniają swoje obowiązki. Konsumentci chwają obsługę trzech barów rybnych i restauracji „Polonia”. Krytykują pracę w takich zakładach, jak „Szczażnowo-Zdrój”, „Nowoczesna”, „Bar Podmiejski”. Choć w 1953 r. pracowało w Wałbrzychu 27 zakładów żywienia zbiorowego, a w 1954 r. powstanie 6 nowych barów samoobsługowych, sama liczba lokali gastronomicznych nie świadczy o stopniu zaspokojenia potrzeb mieszkańców. Istotna jest nie tylko ilość zakładów, ale i sposób w jaki pracują. (LD)

Musi ulec poprawie praca. Zadania 1953 r. nie zostały wykonane na odcinku żywienia zbiorowego w PSS Mogilno. Z czterech zakładów jeden przekroczył plan produkcji, pozostałe 3 wykonały plan w 75 proc. z tego powodu, że nie złożyły się z życzeniami konsumentów. (MK)

Trzeba usunąć braki OZR-ów w Zakładach Mechanicznych w Radomiu, aby lepiej mogły zaspokajać potrzeby robotników. Do tych braków należą m. in. niedostateczna czystość w pomieszczeniach zajmowanych przez stołówki i bufety, wąski asortyment i zła jakość wydawanych posiłków, brak sprzętu i naczyń kuchennych, brak odpowiedniej chlewni, która mogłaby pomieścić zwiększające się pogłowie trzody chlewnej.

Aby OZR mogły wywiązać się z postawionych przed nimi zadań, kierownictwu muszą przyjść z pomocą związki zawodowe i dyrekcja zakładów. (AD)

Współzawodnictwo pracy i zobowiązania dały pozytywne rezultaty na przestrzeni 1953 r. w gospodarce w Krzeszowicach. Począwszy od marca w gospodarstwie 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 przekąsek, usprawnienia w wydawaniu gorących posiłków, odpowiedniego segregowania i przechowywania odpadków do tuczu przyzakładowego. Bufetowe zobowiązały się dbać o czystość o estetykę bufetu

WOJEWÓDZKIE komisje planowania gospodarstwa domowego bilansując nasze osiągnięcia w 1953 r. stwierdziły dalszy wzrost potencjału ekonomicznego. Na mocnym fundamencie tych osiągnięć i rozwoju socjalistycznego przemysłu i budownictwa oraz w oparciu o znaczny wzrost dochodu narodowego, stało się możliwe już z końcem 1953 r. realizowanie wysuniętego przez partię i rząd naczelnego zadania przyspieszenia wzrostu stopy życiowej mas pracujących, szybkiego podniesienia dobrobytu materialnego i kulturalnego ludzi pracy.

Walka o przyspieszenie wzrostu stopy życiowej w 1953 r. szła w kilku kierunkach. Jednym z pierwszych był rozwój żywienia zbiorowego, którego sieć placówek w tym okresie wzrosła do 600 punktów oraz wzrost ich globalnej produkcji i obrotu. I tak liczba zakładów gastronomicznych w roku 1953 w porównaniu z r. 1952 w woj. gdańskim wzrosła o 10%, w szczecińskim o 17%, w poznańskim o 6%, w zielonogórskim o 9% i w bydgoskim o 2%. Równocześnie woj. gdańskie plan na r. 1953 wykonało w 104%, szczecińskie w 102%, poznańskie w 100%, łódzkie w 98%, zielonogórskie w 97% i bydgoskie w 98%.

Podobnie sytuacja przedstawia się w pozostałych województwach.

Z powyższego widzimy, że zaspokojenie potrzeb ludzi pracy w zakładach żywienia zbiorowego w 1953 r. było niedostateczne. Plany na ogół nie zostały wykonane na skutek zbyt słabej mobilizacji całego aparatu w kierunku zaspokojenia potrzeb konsumenta; na skutek niewykonania planów sieci, co łączyło się często z trudnościami lokalowymi, ale przede wszystkim z powodu zbyt małego zainteresowania własną produkcją.

A przecież w przemyśle gastronomicznym nie brak zespołów ofiarnie pracujących, nie brak przodowników i racjonalizatorów, nie brak ludzi, których najgorętszym pragnieniem jest dobrze służyć społeczeństwu.

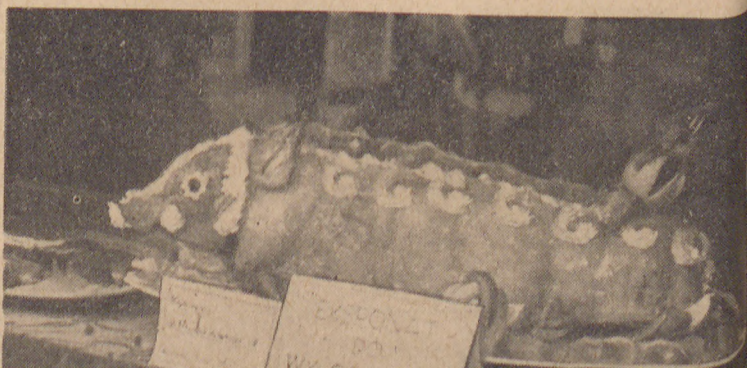
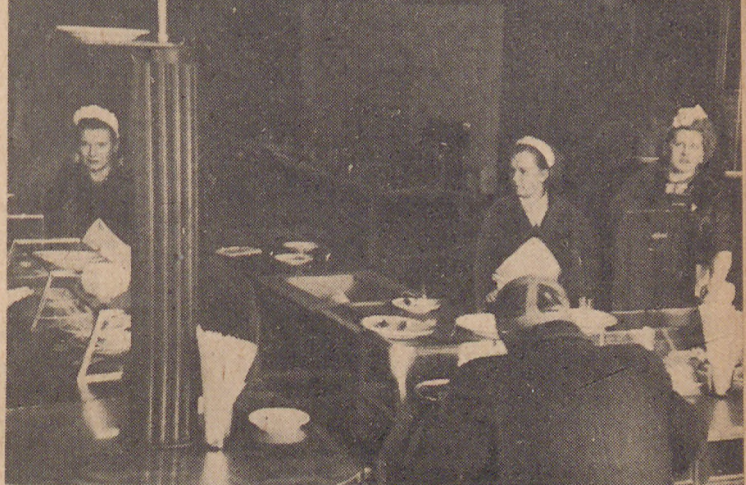
Przykładami mogą być chociażby (fot. u góry od lewej) wzorowa kelnerka Janina Paca z restauracji „Piast” w Legnicy — zdobywca IV miejsca we współzawodnictwie ogólnokrajowym, kucharki gospód GS powiatów gnieźnieńskiego, wągrowieckiego i wrzesińskiego, zespół restauracji „Tarnowianka”, który zdobył I miejsce we współzawodnictwie międzyzakładowym, załoga pracowników kuchni KZG w Częstochowie; (fot. u góry po prawej) przodujące załogi baru „Centralnego” we Wrocławiu, mianowicie przodownicy baru-kawiarni z kierownikiem zakładu ob. Stanisławem Bąkiem, przodujący pracownicy sali konsumpcyjnej oraz (na dole) najlepsi pracownicy kuchni i garmażerni.

Wymienione załogi celują na odcinku wykonania produkcji własnej, zdobywają konsumentów estetycznie podawanymi potrawami oraz szerokim ich asortymentem. Pomimo wysokich nieraz planów produkcji, stale je wykonują. O pracy ich świadczą m. in. głosy konsumentów na naradach, świadczą wystawy i pokazy, świadczą ludzie pracy podziwiający nie tylko arcydzieła wyprodukowanych eksponatów garmażeryjno-cukierniczych, ale niejednokrotnie wyrażający się z uznaniem o produkcji na codzień.

WSZYSTKO to są sprawy codzienne, na które zwróciło uwagę IX Plenum. Mówiono o nich na II Zjeździe Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej. Praca jednak polega nie tylko na szlachetnych zobowiązaniach, ale na wprowadzaniu ich w całość pełni w życie. Konsument przychodząc do czysto i ładnie utrzymanego zakładu gastronomicznego powinien znaleźć urozmaicony asortyment potraw smacznych, pożywnych i ciepłych po cenie nie nadwyrażającej jego budżet.

Wytyczone przez II Zjazd zadania dalszego rozwoju produkcji i usług zobowiązują załogi restauracji, jadalni, barów, stołówek, kawiarni itd. bez wyjątku do wzmożenia inicjatywy i aktywności wokół wykonania planów we wszystkich wskaźnikach; wokół szybkiej i skutecznej realizacji wszystkich słusznych żądań, osiągnięcia istotnego przełomu w metodach poziomu obsługi.

A właśnie na to czekają ludzie pracy.



O tym **WARTO WIEDZIEĆ**

PSS W WĄBRZEŹNIE (woj. bydgoskie) prowadzi 2 zakłady gastronomiczne: restaurację „Centralna“ i bar. Restauracja „Centralna“ może poszczycić się stosunkowo wysokim wskaźnikiem produkcji własnej, przekraczającym 50% ogólnego obrotu. Ostatnio załoga tej restauracji, przystąpiła do współzawodnictwa międzyzakładowego, oraz między poszczególnymi zmianami o jak najwyższą jakość produkcji i jak najszerszy asortyment potraw. Kucharki tej restauracji, Maria Nędzowa — przodownica pracy, Zofia Szczygielska i Janina Choroszkiewicz, dbają o jak najlepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów.

Janina Choroszkiewicz — na pytanie, co wpływa na to, że restauracja „Centralna“ posiada wysoki wskaźnik produkcji własnej — odpowiedziała bardzo trafnie: — dzięki właściwemu wykonywaniu wszystkich elementów przewidzianych w cyklu gospodarczym, dzięki podjęciu współzawodnictwa zobowiązaniowego oraz systematycznemu odbywaniu porad produkcyjnych, na których jesteśmy zaznajamiani z naszymi planami i przebiegiem ich realizacji. Omawiamy na tych naradach również nasze błędy.

Janina Choroszkiewicz ukończyła w 1952 r. 3-miesięczny kurs dla kucharzy w Sosnowce koto Jeleniej Góry. Już w czasie trwania kursu w Sosnowce — mówi ona — zdałam sobie sprawę z tego, ile błędów popełniałam przedtem w pracy. Nie znałam przecież zasadniczych podstaw racjonalnego żywienia. Obecnie mogę śmiało powiedzieć, że potrawy przeze mnie przygotowywane są nie tylko smaczne, ale również zgodne z recepturą: zawierają właściwe ilości witamin, białko, tłuszcze itd.

Jadłospis tej restauracji zawiera codziennie ponad 20 różnych dań obiadowych, 2 zupy śniadaniowe, oraz 2—3 dania przygotowywane dodatkowo na kolację, nie licząc kanapek, przekąsek ze śledzi i sałatek.

Wysoki wskaźnik produkcji własnej — trzeba to podkreślić — jest zasługą całej załogi restauracji, która stale podnosi swoje kwalifikacje zawodowe. Podniesienie kwalifikacji pomogło wprowadzić kolektywną ocenę pracy, ścisłą kontrolę kosztów, marż oraz prawidłowości kalkulacji, jak również zwiększyć kontrolę gospodarki surowcowej i przestrzeganie receptur.

AM

*

PSS W SZCZAKOWEJ (woj. krakowskie) prowadzi restaurację i bar. W obu zakładach produkcja własna jest niska.

Na pytanie, co konkretnie zrobiono dla zwiększenia produkcji własnej, zarząd spółdzielni odpowiedział: zwołano naradę roboczą. Narada ta — jak wynika z danych cyfrowych — nie przyniosła efektów. Struktura obrotu w ostatnich miesiącach pogorszyła się: we wrześniu 1953 r. produkcja własna wynosiła 25,9% ogólnego obrotu, w październiku — 21,3%, a w listopadzie — 18,5%.

Co zrobiono dla usprawnienia zaopatrzenia? Wprowadzono tygodniowe zapotrzebowania na brakujące towary w magazynie — odpowiada zarząd spółdzielni.

To trochę za mało. Spółdzielnia „czyni starania“ o szkolenie pracowników. A przecież w pionie ZSS od kilku lat prowadzone jest doszkalanie zawodowe. Zamiast niesprecyzowanych ściśle „starań“ w tym zakresie, trzeba po prostu skierować kandydatów na kursy dla kucharzy, kierowników zakładów itp.

Nie wystarczy zwoływanie porad i wydawanie poleceń. Konieczna jest stała i dokładna kontrola ich wykonywania.

J. KOWALSKI

Rola gospód na wsi kwidzyńskiej

CHCAĆ mówić o żywieniu zbiorowym w powiecie Kwidzyń, należy wrócić myślą do 1945 r. Ludność, która w tym czasie przybyła na Ziemię Zachodnie, przypomina sobie „Ganstkansy“. Były to po większej części ciasne i brudne piwiarnie rozsiane po wszystkich większych wsiach. Znalazła się oczywiście spora garstka amatorów, która w tych lokalach uruchomiła spelunki pijackie pod szumną nazwą „Restauracje“. Takie „restauracje“ przynosiły tylko hańbę wsi. Najczęściej gośćmi w tych lokalach byli tak zwani „szabrownicy“ modni w owym czasie. Pijaństwo i bijatyki były na porządku dziennym. Po przejęciu lokali przez gminne spółdzielnie „Samopomoc Chłopska“ nie wszystko zaraz zmieniło się na lepsze. Przede wszystkim trzeba było doprowadzić do porządku wygląd zewnętrzny i wewnętrzny, co najwcześniej zostało

zrobione w gospodzie w Ryjewie później w Nebrowie, Korzeniewie i Gardei. Następnie założono bufety pod nazwą „Dom Chłopa“ w Tychnowach i Rakowicach oraz odremontowano gospodę w Sadlinkach.

Chłopi przyjeżdżający do siedziby gminnych spółdzielni są teraz i gospodarzami i gośćmi gospód i bufetów. Już sam wygląd lokalu wywiera wpływ na zachowanie się gości, działa wychowawczo. Często słyszy się głosy: „Idziemy do gospody, bo teraz przyjemnie tam spocząć i posłuchać muzyki“. Wygląd wnętrza gospody, jak i dobra o niej opinia jest zasługą personelu gospody. Niestety, nie we wszystkich gospodach personel był i jest na poziomie.

Np. gospoda w Gardei do niedawna była lokalem, który przypominał wspomniane na wstępie „restauracje“. Poprzedni kierownik gospody ob. Leśniak, mimo że przed

objęciem tego stanowiska był instruktorem gospód w PZGS, nie potrafił zorganizować należycie pracy i przez nieodpowiednie prowadzenie dokumentacji dopuścił do powstania mank.

Podobna sytuacja miała miejsce w gospodzie w Sadlinkach, gdzie kierownikiem był ob. Zieliński, a później ob. Kiwit.

Nie odosobnione były również wypadki narzekania na brak takich obiadów i szerszego asortymentu zakąsek zimnych. A przecież cały szereg gospód prowadzi tucz trzody chlewnej i bije świnię na potrzeby własne. W tych gminnych spółdzielniach, gdzie znajdują się masarnie bardzo łatwo można ugotować tanie i smaczne obiady.

Są wsie, jak: Ryjewo i Sadlinki, na terenie których mamy zakłady przemysłowe, cegielnie i tartaki. Jeszcze rok temu wielu robotników przychodziło w porze obiadowej do gospód spółdzielczych i spożywało posiłek. Obecnie zdarza się to coraz rzadziej. Przyczyną tego jest — jak

już wspomnieliśmy — brak w jadłospisach tanich obiadów. W gospodzie gminnej spółdzielni najłatwiej można dostać kotlet schabowy; niestety nie wszystkich, zwłaszcza stołujących się codziennie, stać na spożywanie drogiego obiadu i stąd poważny zastój w niektórych gospodach.

Usterki dotychczasowe można zlikwidować, ponieważ najtrudniejsze sprawy zostały rozwiązane. Gospodarze chętnie zachodzą do gospód, mogą tu spocząć, posilić się i posłuchać muzyki, zimą ogrzać się i zaczekać na rozliczenie za żywiec i inne dostarczone plody rolne. Młodzież chętnie organizuje zabawy w salach tanecznych, które w

całym szeregu gmin znajdują się przy gospodach. W Gminnej Spółdzielni w Ryjewie personel gospody potrafi nie tylko obsłużyć konsumentów, ale również pomaga w organizacji zabaw przygotowując salę i bufet.

Jeżeli porównać dawne „restauracje“ z dzisiejszymi gospodami, to nawet najgorszy pesymista zauważy poważny wzrost ku lepszemu, niestety jeszcze tylko personel nie zawsze jest na poziomie. Przydałoby się pomyśleć nad tym, żeby więcej niż dotychczas szkolić młode kadry.

L. KOŁYSZKO

J. KWIATKOWSKI

Kwidzyna

U W A G A

Patrz

„Żywnie Zbiorowe“

Nr 3 str. 37

KONKURS!

Weź w nim udział

Dla zwycięzców
piękne nagrody!

ZACIEŚNIAMY WIĘŻ Z KONSUMENTAMI

Nie tylko na wystawę ale na codzien

LÓDZKIE Zakłady Gastronomiczne — Wschód postanowiły pokazywać produkcję konsumentowi zanim wejdzie do lokalu, urządzając tydzień pokazu produkcji gastronomicznej w dniach od 14 do 20 grudnia 1953 r. Do pokazu produkcji gastronomicznej przystąpiły wszystkie załogi produkcyjne zakładów. Obowiązkiem ich było wystawienie w każdym oknie wystawowym asortymentu dziennej produkcji tak zimnej, jak i gorącej, a przede wszystkim dań, które są specjalnością zakładu i codzienne zmienianie tej wystawy. Potrawy musiały być estetycznie dekorowane. W każdym lokalu przeznaczono specjalne zeszyty na uwagi i życzenia dotyczące pokazu produkcji gastronomicznej. Wystawy okienne dań wzbudziły wśród łódzkiego społeczeństwa szerokie zainteresowanie. Przed każdym oknem wystawowym gromadziły się tłumy ludzi.

W drugim dniu pokazu przed oknem wystawowym restauracji „Delphin“ w ciągu 1 godziny przewinęło się 143 zwiedzających, którzy dyskutowali na temat wystawionych potraw. Począwszy od pierwszego dnia pokazu w każdym zakładzie wzrosły obroty produkcją.

Celem podsumowania wyników tygodnia pokazu produkcji gastronomicznej urządzono 3-dniową wystawę wyrobów garmazeryjnych w restauracji „Tivoli“ przy tym zwrócono uwagę na smakowość przygotowanych eksponatów i na estetykę dekoracji. Jednocześnie przyjęto zasadę, że surowce dekoracyjne nie przekroczą 20% kosztu surowca podstawowego. Produkcja została oparta na recepturach MHW i własnych, a do

każdego eksponatu dołączono recepturę z nazwą dania i ceną.

Zespoły produkcyjne miały możliwość wystąpić z nowymi recepturami. Przez cały czas trwania wystawy, społeczeństwo łódzkie z zainteresowaniem oglądało wystawione eksponaty, wykupywało je. Gabloty po sprzedanych eksponatach bezzwłocznie uzupełniano tymi samymi rodzajami przekąsek. Zwiedzającym rozdawano ulotki, na których wymieniono nazwy i adresy zakładów oraz dania stanowiących ich specjalność. Tydzień pokazu produkcji ga-

stronomicznej i wystawę wyrobów garmazeryjnych zareklamowano w radio i w prasie.

Kuchmistrze Łódzkich Zakładów Gastronomicznych — Wschód w ramach współzawodnictwa podjęli zobowiązanie długofalowe, że 1) będą pracować nadal wzorowo, 2) przedłużają tydzień pokazu produkcji garmazeryjnej na czas nieokreślony oraz 3) wzywają wszystkich kuchmistrzów innych przedsiębiorstw, aby przystępowali do organizowania tygodnia pokazu produkcji gastronomicznej, wzorując się na Łódzkich Zakładach Gastronomicznych.

M. JĘDRZEJEWSKI
ŁZG Łódź — Wschód

Narady w gospodach wiejskich

WOJEWÓDZKI Związek Gminnych Spółdzielni w Poznaniu wystąpił z ceną inicjatywą organizowania w gospodach wiejskich narad z konsumentami celem wysłuchania ich życzeń. Pierwsza tego rodzaju narada została zorganizowana w gospodzie GS w Opalenicy.

Narada wzbudziła duże zainteresowanie mieszkańców miasteczka i zgromadziła licznych konsumentów gospody, przede wszystkim kobiety.

W dyskusji mieszkańcy Opalenicy wysunęli życzenie, aby gospodę zaopatrzyć w gazety i czasopisma, a nawet stworzyć kącik gier towarzyskich, co pozwoliłoby na kulturalne spędzenie w niej chwil wolnych od pracy. Konsumenty żądali zwiększenia asortymentu dań śniadaniowych i wprowadzenia dań mlecznych. Wysunięto również propozycję organizowania w soboty i niedziele wieczorów rozrywkowych, połączonych z zabawą taneczną. Pierwszy tego rodzaju wieczór, zorganizowany w dniu narady, spotkał się z dużym uznaniem, a uczestnicy zachowywali się wzorowo. Występy artystyczne zespołu amatorskiego pracowników WZGS z Poznania spotkały się z zasłużonym powodzeniem.

Narada z konsumentami poprzedzona została pokazem garmazeryjnym. Kuchnia gospody przygotowała ok. 40 dań. Gospodynie opalenickie nie tylko obejrzały, ale rozkupiły przygotowane potrawy, domagając się wprowadzenia ich do jadłospisu gospody.

Narady z konsumentami w gospodach wiejskich przyczynią się niewątpliwie do podniesienia poziomu pracy gospód prowadzonych przez GS, a tym samym do lepszego zaspokojenia potrzeb mieszkańców wsi.

I. PODOLAK-CIESIELSKA
Poznań

Wrocławski mistrz sztuki kulinarnej

JESTESMY w restauracji „Klubowa” we Wrocławiu. Towarzysza Dzióbka Franciszka — szefa produkcji — zastajemy, pomimo wczesnej godziny przy kłocu. Rozdziela i rozbiera masę różnych gatunków mięsa.

— Dzień dobry towarzyszu, jak się Wam układa praca?

— Dziękuję — dobrze. Właśnie przed chwilą zakończyłem naradę z kierownictwem i najbliższymi współpracownikami nad ustaleniem dzisiejszego jadłospisu, rodzaju i jakości potraw, no i ilości. Oprócz własnego zakładu obsługujemy i dostarczamy nasze wyroby do Delikatessów, MHD i na nasze obecnie spopularyzowane kiermasze. Niezależnie od tego — niebawem produkować będziemy popularne, tanie i smaczne potrawy dla świata pracy — dostępne o każdej porze dnia.

— Jak z tego sądzić można Wasze planowanie, organizowanie i przygotowywanie potraw jest dość skomplikowane.

— O tak. — Zależy jest od wielu warunków i okoliczności. U nas nie może być jednostajności. Na asortyment wpływ ma pora roku, miesiąc, dzień tygodnia — pogoda i wiele innych czynników.

— Ale jakoś dajecie sobie radę — bo w jadłospisie na przykład na dzień wczorajszy widzieliśmy aż 40 potraw. — Czy macie odpowiednie warunki, aby przygotować takie ilości i taką różnorodność?

— Nie zawsze. Czasem kuchnia dymi, zlewy zatkałe, brak światła, brak naczyń albo zaopatrzenie zawodzie. Ale przy dobrej woli, chęciach, a co najważniejsze doborze personelu, wiele z tych przeszkód przezwyciężamy. Uświadomiony i

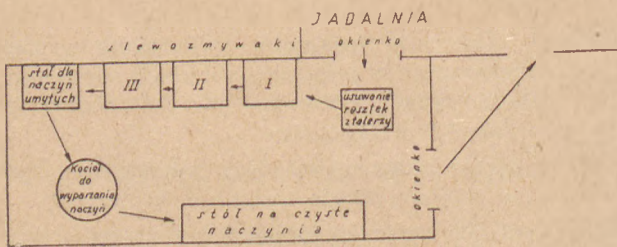


obowiązkowy pracownik — to potowa wysiłków w pracy. Dlatego też, ja jako szef szcycić się mogę takimi wynikami.

— A jak się u Was przedstawia przygotowanie zawodowe, bo chyba to jest podstawą dobrej pracy?

Praktyczne zastosowanie wyparzania naczyń stołowych

ZE WZGLĘDU na coraz szerszy zasięg, jaki obejmują placówki żywienia zbiorowego, należy bacniejszą uwagę zwrócić na zmywanie naczyń stołowych. Jest to zagadnienie bardzo ważne ze względu na zdrowie konsumenta. Zaniedbania w zakresie higieny naczyń stołowych mogą być niejednokrotnie przyczyną bardzo ciężkich zatruc pokarmowych, jak również szerzenia się poważnych chorób zakaźnych wśród społeczeństwa.¹⁾



Stółowka pracownicza PZH opierając się na wynikach pracy Działu Higieny Żywienia postanowiła zastosować u siebie wyparzanie naczyń. Stółowka wydaje dziennie ponad 350 obiadów i prowadzi bufet. Warunki lokalowe i możliwości personalne są bardzo skromne. Jadalnia jednorazowo może pomieścić 60 konsumentów. Nasilenie ruchu w porze obiadowej 13 — 14,30 znacznie wzrasta, a mimo to w czasie wydawania obiadów wiele uwagi poświęca się zmywaniu naczyń. Trzeba zaznaczyć, że zastosowanie racjonalnego zmywania nie stwarza konieczności zwiększenia liczby personelu w stołówce. Przy zmywaniu zatrudnione są trzy kobiety, które przed południem zajęte są przy produkcji posiłków. Konsumenty obsługują się sami, a jedynie naczynia brudne zbiera ze stołów pracownica stołówki.

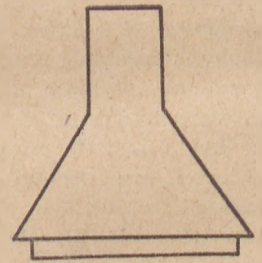
Podstawowym warunkiem organizacji racjonalnego zmywania jest zachowanie jednokierunkowości w dro-

dze, jaką przechodzą naczynia. Polega to na tym, że naczynia brudne przynosi się do zmywalni inną drogą niż naczynia czyste do jadalni. Poniżej podajemy schemat wędrowania naczyń z jadalni do zmywalni i odwrotnie. Zasada jest, aby naczynia brudne nie zetknęły się z czystymi i nie zakaziły ich.

Przed przystąpieniem do mycia talerzy należy usunąć z nich resztki bądź przy pomocy łopatkki (rys. 2), bądź — co jest mniej wskazane — przy pomocy szczotki.

Do zmywania używa się szczotek, które codziennie po skończonym zmywaniu są dokładnie myte, gotowane w wodzie z proszkiem lub mydłem, a następnie płukane i suszone.

Zmywanie odbywa się w trzech zlewozmywakiach. W pierwszym spłukuje się resztki, w drugim — myje się naczynia w gorącej wodzie z dodatkiem proszku



Usuwanie resztek z talerzy i pierwsze mycie naczyń

1) Patrz artykuł A. Jarmolińskiej „Zachowujmy higienę naczyń stołowych”. Żywnienie Zbiorowe Nr 2/53. Str. 22.

— Tak jest — macie rację. Ja pracuję w tym zawodzie lat 24. Muszę zwrócić uwagę na to, że szkoliłem się w ustroju, w którym sztuka kulinarna Polski — zresztą słynna na całym świecie, schlebiała nielicznym podniebieniom snobów. O przygotowaniu teoretyczne nie dbano. Toteż wiadomości fachowe, jak i ogólne musieliśmy zdobywać „własnym przemysłem i wysiłkiem“. Wiadomości te były przekazywane lepiej lub gorzej, zależnie od okoliczności i upodobań tak zwanych „wytrawnych specjalistów — szefów“, do których na praktykę bardzo trudno było się dostać.

— Jaka to szalona różnica, jeżeli chcemy porównywać te czasy minionie z dzisiejszymi.

— Tak. W przeciwieństwie do owych czasów i sposobów szkolenia, ja ze swoich umiejętności i posiadanych wiadomości nie czynię żadnych tajemnic. Na odwrót. — Cieszę się, jeżeli mogę nauczyć innych. Doprawdy, serce mi rośnie, gdy porównuję dzisiejsze warunki szkolenia z czasami, w których ja się uczyłem.

— A jak to było za Waszej młodości?

— Mówiłem już, że musiałem się sam dokształcać, uczyć po kątach, nocami, aby zrozumieć wiele procesów, jakie zachodzą przy przygotowaniu dań i potraw. Dziś przychodzą praktykanci, którzy posiadają podbudowę teoretyczną, a ja przez to samo mam poważnie ułatwioną pracę przy ustawianiu ich wiadomości praktycznych.

— A jakąż to przyczyną, że szef tak serdecznie mówi o szkoleniu przyszłych kadr kucharskich?

— Zaczęło się od ciekawego artykułu w tygodniu radzieckim „Ogoniok“ pt. „Moja pierwsza potrawa“. Tam wyczytałem jak się szkoli młode kadry, przyszłych adeptów sztuki kulinarnej. To zwróciło moją uwagę, że przecież ja podobnie postępuję. Trzeba wykorzystać sposoby i metody, które dają takie wyniki w szkoleniu w ZSRR — powiedziałem sobie i od tego czasu zająłem się intensywniej szkoleniem nie tylko słuchaczy kursów, ale i praktykantów w szkoleniu przywarsztatowym.

— Czytaliśmy o Was bardzo dodatnie uwagi praktykantów i uczestników kursów oraz ich podziękowania za ofiarne nauczanie i rady.

— Jako członek partii i obywatel winien jestem za to wszystko co Polska Ludowa uczyniła i czyni dla mnie, mojej rodziny i dzieci, odwzajemniać się dokąd mi sił starczy.

— No, a jakież macie plany na najbliższą przyszłość?

— Jeżeli chodzi o pracę, to jak już wspomniałem pragnę jeszcze w najbliższych dniach wprowadzić popularne potrawy dla świata pracy.

*

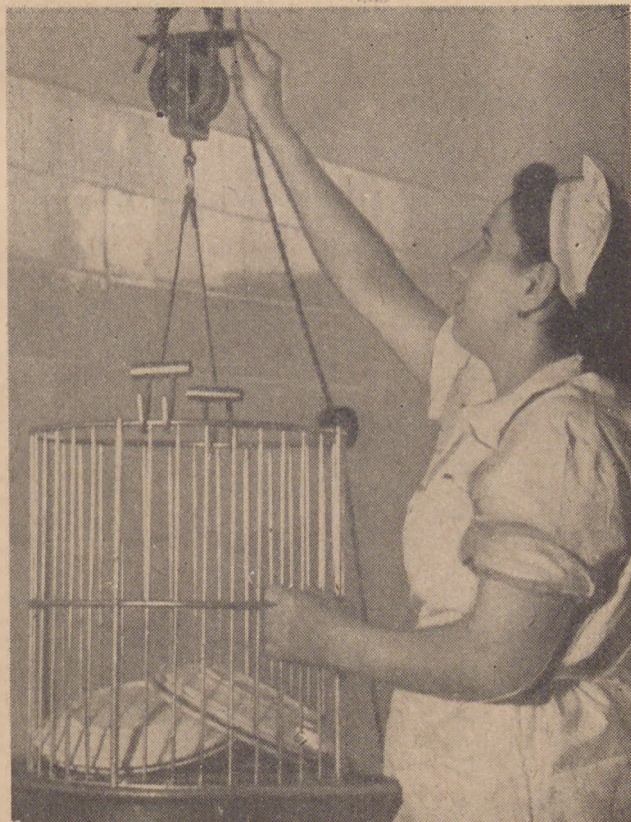
DZIÓBEK został wybrany delegatem na II Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej. Zaszczyczony tym wyborem postanowił jeszcze bardziej wzmóc swe wysiłki, aby wyszkolić jak najwięcej fachowców dla przemysłu gastronomicznego, mając przede wszystkim na uwadze dobro konsumenta — człowieka pracy.

KAROL KACA
Wrocław

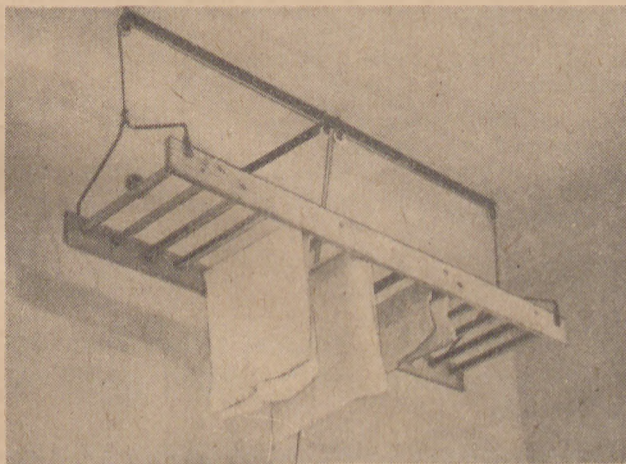
lub mydła, a w trzecim — splukuje się je pod bieżącą wodą.

Przy pierwszym zmywaniu zmienia się wodę 5 — 6 razy w czasie obiadu, do drugiego zmywania zużywa się dziennie 0,6 kg proszku do prania, a wodę zmienia się trzykrotnie. Po tak dokładnym umyciu naczyń stołowych przystępuje się do ich wyparzania.

Urządzenie do wyparzania naczyń składa się z kotła do wyparzania naczyń, koszyków do naczyń i sztuców wykonanych z prętów drucianych, ocynowanych oraz urządzenia działającego na zasadzie dźwigni dwuramiennej, dzięki któremu osoba wyparzająca naczyń przy stosunkowo niewielkim wysiłku może podnieść kosz z naczyńmi stołowymi ważący około 25 kg i zanurzyć go do kotła z wrzącą wodą. Kocioł do wyparzania naczyń ma pojemność około 60 l. Po codziennym umyciu napełnia się go wodą do ok. 3/4 objętości i ogrzewa przy pomocy gazu. Przez cały czas zmywania naczyń wodę utrzymuje się w stanie wrzenia. Naczynia przygotowane do wyparzania układa się w koszykach, których wielkość jest dopasowana do wielkości kotła. Koszyki mogą pomieścić 35 talerzy lub 70 kubków, zwykle jednak wyparza się około 25 talerzy lub 40 kubków. Do wyparzania kubków używa się ponadto specjalne krażki metalowe z otworami, ułatwiającymi przepływ wody. Na krażki ustawia się kubki i w ten sposób oddziela się je od siebie warst-

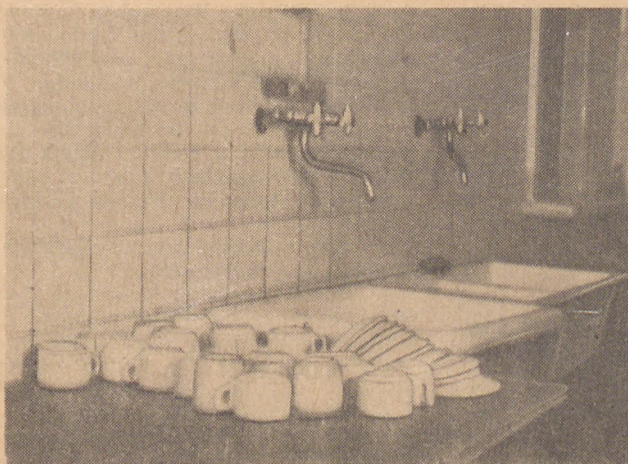


Urządzenie do wyparzania naczyń



Suszak do ścierek

wami. Temperatura wody w kotle podczas wyparzania pełnego kosza talerzy obniża się o 5° C, po wyjęciu koszyka szybko powraca do temperatury wrzenia. Wystarczy na to czas potrzebny na naładowanie drugiego koszyka. Wyparzanie naczyń trwa od 2 — 3 minut. Do wyparzania sztuców przeznaczone są znacznie mniejsze koszyki wykonane z blachy ocynowanej z otworami w dnie i w ściankach bocznych. Sztuce wyparza się ręcznie przez zanurzenie koszyków do kotła z wrzącą wodą. Ciężar takiego koszyka z pełnym ładunkiem nie przekracza 5 kg. Wyparzone naczynia ustawia się na osobnym stole przeznaczonym



Zlewozmywaki i stół pomocniczy dla umytych naczyń przygotowanych do wyparzenia.

Prosto i szybko przygotowując nowalijki

WIOSNA to okres, kiedy na rynku pojawiają się nowalijki, bogate w cenne dla zdrowia składniki odżywcze — jak witaminy, sole mineralne, związki aromatyczne. W zimowych jadłospisach przeważają potrawy gotowane i pozbawione w długim cyklu przeróbki technologicznej wymienionych składników odżywczych. Nic dziwnego, że braki te każdy konsument zarówno korzystający z własnej kuchni, jak i zakładu żywienia zbiorowego chce jak najszybciej uzupełnić.

Na skutek konsekwentnej polityki aprowizacyjnej wzrosło w tym roku ilość warzyw i wszelkich nowalijek. Zaplecze produkcji warzywniczo-owocarskiej wielkich miast i okręgów przemysłowych jest w tym roku rozbudowywane, czego wyrazem jest m. in. uchwała Prezydium Miejskiej Rady Narodowej m. st. Warszawy o powiększeniu produkcji i poprawie zaopatrzenia mieszkańców stolicy w warzywa.

Przy korzystaniu z nowalijek należy pamiętać o właściwej metodzie ich przyrządzania tak, aby nic nie stracić z ich wartości odżywczych.

Nowalijki należy przygotowywać w sposób prosty i szybki.

W naszych jadłospisach należy stosować na szeroką skalę wszelkiego rodzaju surówki, a więc: sałatę zieloną z dodatkiem śmietany, cukru i soli lub octu, soli i cukru, oraz również wartościową i smaczną surówkę z sałaty zielonej z dodatkiem krajanej w plasterki rzodkiewki i siekanego szczypiorku.

Listki sałaty należy starannie wypłukać, natomiast nie można jej moczy i przechowywać w wodzie. Wartość takiej sałaty zmniejsza się o składniki, które rozpuszczają się i są następnie razem z wodą wylane.

Szpinak powinien być oczyszczony z części nadpsutych i twardych, wypłukany kilkakrotnie i ugotowany we wrzącej, osolonej wodzie, w której nie może przebywać dłużej, niż kilka minut. Według najnowszych

badań przeprowadzonych w Państwowym Zakładzie Higieny szpinak należy gotować w jak najmniejszej ilości wody, a po ugotowaniu doprawić go tylko surowym masłem bez przecierania i odciskania. Tak przyrządzony szpinak zachowuje swoją największą wartość odżywczą.

Równie smaczne jak szpinak są młode chwasty dziko rosnące, jak pokrzywa i lebinda oraz z ogroduwizny — liście rzodkiewek. Należy podkreślić, że młode chwasty co do zawartości witamin nie ustępują ogroduwiznom.

Obok nowalijek, w okresie wiosennym na rynku zjawiają się w większej ilości i tańsze cenne artykuły wysokobiałkowe pochodzenia zwierzęcego, jak: jaja, sery, twaróg i śmietana. Zastępują one z powodzeniem mięso i mogą być podawane z warzywami, przede wszystkim z nowalijkami. Np. asortyment śniadań wiosennych może obejmować chleb, masło, twaróg ze śmietaną czy szczypiorkiem, jak również masło wyrobione ze szczypiorkiem.

Przysmakiem dla wielu osób jest twaróg z dodatkiem siekanych rzodkiewek i szczypiorku, lub z rzodkiewkami podanymi w całości.

Jajko jest cenną i pożywną przyprawą do zielonej sałaty ze śmietaną. Po ugotowaniu na twardo, kroji się je na cząstki lub plasterki.

Inną formą łączenia artykułów białkowych pochodzenia zwierzęcego z warzywami są omlety ze szpinakiem, jajecznicą ze szczypiorkiem, podawane nieraz jako drugie danie obiadowe.

Wydatnie należy zwiększyć liczbę zakładów żywienia zbiorowego oraz poprawić jakość posiłków i obsługi konsumentów

na naczynia czyste, skąd dostarczane są do sali jadalnej.

Przy stosowaniu systemu wyparzania naczyń stołowych, stołówka musi posiadać co najmniej dwa komplety naczyń i sztućców. Należy zaznaczyć, że naczynia wyjęte z kotła są tak gorące, że powierzchnia ich schnie momentalnie i nie trzeba używać ścierek do ich wycierania, co usuwa możliwość wtórnego zakażenia naczyń.

Ścierkami wyciera się naczynia tylko po skończonym zmywaniu przed ich złożeniem do kredensu. Ścierki każdorazowo są wygotowywane i suszone na specjalnym ruchomym suszaku umieszczonym pod sufitem.

Zastosowanie wyżej opisanej metody mycia naczyń stołowych nie nastęrcza wielkich trudności. Zasadniczo w każdej stołówce można ją zastosować. Warto jest zainteresować się tym zagadnieniem i zrewidować higienę mycia naczyń stołowych w poszczególnych zakładach żywienia zbiorowego.

H. STOBNIKA
M. ŁUCZAKOWA

Bogaty w składniki odżywcze jest także chłodnik na zsiadłym mleku z gotowaną boćwiną, lub gotowanym posiekany szczawiem, siekanymi rzodkiewkami, szczypiorkiem, koprem, ewentualnie ogórkami i ugotowanym jajkiem na twardo.

W okresie późnej wiosny ukazują się pierwsze owoce, jak truskawki, czereśnie, agrest, poziomki, porzeczki i wiśnie. Owoce te, a zwłaszcza porzeczki, agrest i truskawki są bogate w witaminę C, która łatwo ulega zniszczeniu. Dlatego też owoce te należy podawać świeże w postaci surowej z cukrem i śmietaną, lub jako napoje owocowe z dodatkiem surowych owoców, surowe kompoty itp. Nie należy też zapominać o zapach i chłodnikach owocowych, do których dodaje się surowe owoce.

Jadłospisy wiosenne w porównaniu do zimowych są zwykle uboższe w kalorie, co nie jest ich stroną ujemną. Organizm bowiem w tym okresie potrzebuje ich znacznie mniej. Kalorie zastępuje słońce. Natomiast jadłospisy wiosenne są bogatsze w witaminy, białko lekko strawne, sole mineralne, składniki ochronne, budulcowe i regulujące.

Recepty na wymienione w artykule potrawy, tj. surówki, sałatki, warzywa gotowane, a także potrawy z jaj i mięsa cielęcego można znaleźć w książce pt. „Recepty potraw dla żywienia zbiorowego“ opracowanej przez Instytut Handlu i Żywienia Zbiorowego. Podana jest tam również wydajność poszczególnych surowców i sposób wykonania potraw. Jednocześnie zbiór obowiązujących recept MHW pt. „Zasadnicze receptury gastronomiczne na potrawy“ zawiera recepty na wiele potraw, które można zastosować w okresie wiosny.

TERESA KOROLEC

A. SMIRNOW
wiceminister handlu ZSRR

PILNE ZADANIA W ZAKRESIE ROZWOJU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

ŻYWIENIE zbiorowe odgrywa poważną rolę w zaspokajaniu stale rosnących potrzeb społeczeństwa radzieckiego i poprawie bytu ludzi radzieckich. W latach budownictwa socjalistycznego powstała w ZSRR rozległa sieć jadłodajni, barów, restauracji, kawiarni.* Aby dalej poważnie posunąć naprzód sprawę żywienia zbiorowego, trzeba przede wszystkim zlikwidować istniejące jeszcze nienadające w rozwoju sieci jadłodajni, herbaciarni, kawiarni, barów i restauracji. W latach 1954 — 1956, zgodnie z uchwałą Rady Ministrów ZSRR i Komitetu Centralnego KPZR, powinno się oddać do użytku 11 tys. przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Bardzo ważnym źródłem rozszerzenia sieci będą pomieszczenia parterowe w nowowyprowadzonych domach. Przewidziana jest również budowa specjalnych budynków na restauracje i jadłodajnie. W myśl decyzji rządu organom handlu powinny być zwrócone wszystkie lokale, zajmowane dawniej przez przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego, w celu wykorzystania ich według właściwego przeznaczenia.

Bardzo ważną sprawą jest prawidłowe zlokalizowanie czynnej już i nowouruchamianej sieci.

Obecnie, dość często zdarzają się wykroczenia przeciwko zasadom specjalizacji przedsiębiorstw żywienia zbiorowego. Nie łatwo można odróżnić jadłodajnię od kawiarni, bar z zakąskami od piwiarni. W wielu kawiarniach sprzedaje się dania gorące i piwo zamiast kawy i potraw mlecznych. Pracownicy barów zbyt często zwracają główną uwagę nie na przygotowanie różnorodnych dań i zakąsek, lecz na sprzedaż wyrobów winnoalkoholowych.

Jest rzeczą nieodzowną ustalić w najbliższym czasie profil każdego przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego. Szyld jadłodajni, kawiarni, baru z zakąskami powinien odpowiadać zakresowi ich pracy. W kawiarni konsument ma prawo liczyć na to, że znajdzie tam dobrze przyrządzoną kawę, wyroby mleczarskie, bułki, ciastka i kanapki. Bary z zakąskami powinny specjalizować się i odróżniać od jadłodajni tym, by w nich można było szybko coś odpowiedniego przekąsić. Należy tu szerzej stosować samoobsługę. Dla sprzedaży piwa, trzeba tworzyć specjalne piwiarnie, gdzie sprzedawano by również takie zakąski, jak ser, ukleje, solanki, raki.

Problem rozwoju sieci może być pomyślnie rozwiązany pod warunkiem, że terenowe organa Ministerstwa Handlu ZSRR kierować będą tą sprawą codziennie, że udzielana będzie praktyczna pomoc ze strony rad ministrów republik, ze strony obwodowych i miejskich prezydium rad narodowych.

W najbliższych latach powinna nastąpić mechanizacja wszystkich pracochłonnych procesów w przygotowywaniu potraw. Przemysł radziecki powinien dostarczyć w wystarczającej ilości przede wszystkim taki sprzęt, jak maszyny do obierania ziemniaków i jarzyn, jak maszyny do siekania mięsa, krajania chleba, parzenia kawy. Należy, co najmniej w dużych przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, wprowadzić automatyczne przyrządzanie pasztecików, kotletów, pierożków z mięsem i innej produkcji masowej.

Na szeroką skalę powinny znaleźć zastosowanie urządzenia, działające przy napędzie elektrycznym: kotły elektryczne, płyty, patelnie, maszyny do pieczenia wyrobów cukierniczych, czajniki, maszyny do parzenia kawy oraz inne. Urządzenia te są niezwykle wygodne, ponieważ w każdej chwili mogą być uruchomione; równocześnie zapewniają one wysoki sanitarno-techniczny poziom zakładu żywienia zbiorowego.

Masowa produkcja maszyn i sprzętu na potrzeby żywienia zbiorowego powinna być rozwinięta nie tylko w zakładach podległych Ministerstwu Handlu ZSRR. Do tej sprawy należy w szerokich rozmiarach przy-

ciągnąć przedsiębiorstwa ministerstw przemysłu budowy maszyn, przemysłu energetycznego, elektrotechnicznego i innych.

Poważne wymagania w stosunku do pracowników żywienia zbiorowego stawia się w zakresie zwiększenia różnorodności wyrobów własnej produkcji; osiągnięcia takiego stanu rzeczy, by produkcja ta zadowoliła najbardziej wyszukany smak konsumenta; radykalnego podniesienia kultury obsługi.

W pomyślnym rozwiązaniu tego zadania miejsce centralne zajmuje kucharz — czołowa postać w żywieniu zbiorowym. Obecnie kucharze i inni pracownicy kuchni wynagradzani są z uwzględnieniem ilości przyrządzonych dań i ich pracochłonności, co niewątpliwie sprzyjać będzie zwiększeniu asortymentu potraw, zwłaszcza tanich oraz polepszeniu ich jakości. Aby zachęcić kucharzy do przyrządzania wysokowartościowych potraw, rząd radziecki ustanowił tytuł mistrza kucharskiego, dający prawo do uzyskania dodatku w wysokości 30% od płacy zarobkowej.

Nieodzowne jest szersze przygotowanie nowych kadr kucharzy poprzez szkoły gastronomiczne. Aby wyszkolić kucharzy z wyższymi kwalifikacjami, będzie się organizować grupy specjalne przy tych szkołach spośród słuchaczy, którzy je ukończyli.

Poprawa jakości potraw i ich różnorodność w dużym stopniu zależą od zapewnienia przedsiębiorstwom żywienia zbiorowego zaopatrzenia w wysokojakościowe produkty, jak również w przyprawy, wpływające na polepszenie smaku potraw. Nieodzowne jest, aby jadłodajnie, restauracje i inne lokale zapewniły sobie zaopatrzenie w produkty w pierwszej kolejności i w szerokim wyborze.

Sprawę obsługi należy w ten sposób zorganizować, aby klient nie tracił w jadłodajni dużo czasu, aby spożywał potrawy w spokoju i w warunkach kulturalnych. Doświadczenia z pracy wielu jadłodajni wskazują, że uprzednia sprzedaż bonów na obiady, uprzednie przygotowanie zastawy stołów, organizacja w czasie przerwy obiadowej dodatkowych punktów wydawania potraw umożliwiają robotnikom i urzędnikom szybkie i spokojne spożycie posiłku podczas przerwy obiadowej. Doświadczenia te należy szerzej rozpowszechniać.

Należy rozszerzyć wydawanie obiadów na wynos zarówno przez czynne już jadłodajnie, jak i przez specjalnie wyposażone w tym celu kuchnie. W roku bieżącym Ministerstwo Handlu ZSRR zorganizuje ponad tysiąc takich kuchni. Jadłodajnie, wydające obiady na wynos, muszą mieć niezbędne naczynia, w których klient może posiłek zabrać do domu.

W celu usprawnienia pracy małych jadłodajni i bufetów, nie mających dostatecznych warunków produkcyjnych dla przerobu surowca, przewiduje się uruchomienie w ciągu najbliższych dwóch lat do tysiąca jadłodajni przerobowych. Równoległe z produkcją obiadów, wydawanych na miejscu, powinny one przygotowywać półfabrykaty mięsne, rybne oraz dania jarzynowe i zaopatrywać w nie najbliższe położone małe jadłodajnie i bufety.

W fabrykach-kuchniach i jadłodajniach przerobowych zorganizowana będzie masowa produkcja na sprzedaż mięsnych i rybnych wyrobów kulinarnych, co w znacznym stopniu ulży pracy gospodyń domowych.

Niezawodnym warunkiem polepszenia pracy jadłodajni, restauracji i innych przedsiębiorstw jest szerszy rozwój socjalistycznego współzawodnictwa, wychowywanie pracowników żywienia zbiorowego w duchu stawiania wobec siebie wysokich wymagań, nieprzedjednanego stosunku do niedociągnięć, większej odpowiedzialności za powierzona im szaczną sprawę — zaspokajania codziennych potrzeb ludzi radzieckich.

Wszystkie swe wysiłki i energię pracownicy żywienia zbiorowego powinni skierować na podniesienie tej ważnej gałęzi handlu radzieckiego na wyższy poziom.

* Skrócone tłumaczenie artykułu, opublikowanego w moskiewskim dzienniku „Prawda”, nr 61 z 2 marca 1953 r.

BIJEMY SIĘ O PIĄNY
Styczeńowy plan na 7 dni przed terminem wykonała gospoda ludowa w Białogonie. Cieszy się ona powodzeniem wśród licznych konsumentów. Posiłki są tam smaczne i świeże. Personel dba o higienę i estetykę pomieszczeń. W asortymencie dań znajdują się również dania barowe mleczne.

Zwiększona działalność gospód przyniosła pozytywne rezultaty w woj. poznańskim na odcinku wykonywania planów. Gospody organizują bufety na targach i jarmarkach, rozrywki kulturalne, wieczorki taneczne, starają się rozszerzać asortyment dań. Najwyższym wskaźnikiem procentowym wykonania planu na 1953 r. mogą się poszczycić gospody w powiatach: kaliskim, tureckim i kościańskim.

Nastąpiła również poprawa na odcinku wyglądu estetycznego gospód. Za najlepsze uważa się gospody: Odolanów, Duszniki, Buk, Grabów, Strzałkowo.

Podnieść na wyższy poziom pracę zakładu postanowiła załoga restauracji „Sielanki“ we Wrocławiu w ramach czynu przedzjazdowego. Aby sprostać tym zadaniom zorganizowano „brygadę przyrządzania potraw doskonałej jakości“, która pracuje pod kierownictwem szefa kuchni Józefa Kędryna oraz „brygadę najlepszej obsługi konsumentów“ z Zygrydem Janiszewskim, jako pełniącym obowiązki brygadzysty. Czy to nie walka o plan?

Na 30 dni przed terminem jako drugi w resorcie został złożony w MHW bilans zbiorczy CZPG wraz z listami gwarancyjnymi. Do bilansu dołączono bilanse poszczególnych przedsiębiorstw. Aktyw finansowo - księgowy CZPG wykonał swoje zobowiązania podjęte dla uczczenia II Zjazdu Partii. Stało się to możliwe dlatego, że w przedsiębiorstwach podległych CZPG zorganizowano współzawodnictwo bilansowe, współzawodnictwo o tytuł najlepszego zespołu finansowo - księgowego. Pierwsze w pionie CZPG złożyły bilans Legnickie ZG.

REALIZUJEMY ZOBOWIĄZANIA

Ze zrealizowanych zobowiązań w Gdynskich ZG należy wymienić wprowadzenie obiadów abonamentowych, zorganizowanie sprzedaży obiadów do domu z 5% zniżką, przyjmowanie zamówień na urządzanie przyjęć w lokalach lub mieszkaniach prywatnych.

Realizacja hasła „mój zakład świadczy o mnie“ nie świadczy dobrze o personelu lokalu „Polonia“ w Wałbrzychu. Podobnie i w innych zakładach na tym terenie jest to słaby punkt w wykonawstwie zobowiązań. Natomiast zobowiązania oszczędnościowe zostały w Wałbrzyskich ZG wykonane, jak również pracownicy księgowości złożyli bilans na 7 dni przed terminem.

O OCENĘ KONSUMENTA

Słodki konkurs w Warszawie cieszył się dużym zainteresowaniem. Cukiernicy warszawscy dokładali starań, aby wypadł jak najlepiej. M. in. rzucono do produkcji 17 nowych gatunków ciastek. Celem konkursu było przede wszystkim podniesienie jakości wyrobów cukierniczych. Czy spełnił swoje zadanie? Na marginesie należy stwierdzić, że jakość nie zawsze zależy od cukiernika, ale i od jakości surowca. A tą sprawą muszą się zainteresować w pierwszym rzędzie zaopatrzeniowcy.

Ekspozyty ze wszystkich zainteresowanych przedsiębiorstw zgromadziła wystawa cukiernicza - garmażeryjna zorganizowana w połowie lutego w Olsztynie. Po raz pierwszy w tego rodzaju imprezie wzięły udział KZG. Pomimo trudnych warunków lokalowych w jakich pracują zakłady KZG zakąski w nich wykonane były smaczne, pomysłowe i szereg z nich jak pierożki z kapustą i podrobami cieszyły się dużym popytem. Nic dziwnego, że Komisja Konkursowa przyznała KZG w ławie 2-gie miejsce za wyroby cukiernicze, a KZG Olsztynowi Gł. 3-die za wyroby garmażeryjne.

Konkurs międzyzakładowy o najlepszy asortyment w bu-

fecie i najciekawszą garmażeryjną wystawę okienną zorganizowały Radomskie ZG w okresie od 1 do 31 marca. Ciekawe będą wyniki konkursu, w którym konsument ma zwrócić uwagę na ilość dań, jakość produkcji, atrakcyjność wyrobów, dekoracje oraz ceny.

ROŻNE

Szkolne praktyki w krakowskiej jadłodajni „Zdrowie“ są przewidziane dla młodzieży z technikum gastronomicznego i 2-letniej zasadniczej szkoły gastronomicznej. 8-godzinne szkolenia odbywają się 6 razy w tygodniu. Uczniowie specjalizują się w produkcji gastronomicznej i dietetycznej. Opieką i kontrolą zajmuje się personel jadłodajni.

Dwudniowy kurs szkoleniowy w KZG - Korsze został zorganizowany w pierwszych dniach marca dla pracowników operacyjnych, kucharzy i pomocy kuchennych zatrudnionych w KZG na terenie woj. białostockiego i olsztyńskiego. Na kursie demonstrowano produkcję zup i dodatków do zup.

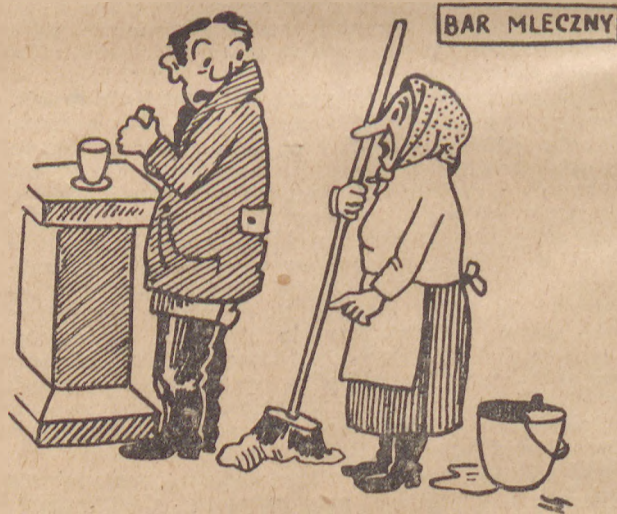
Skrzynka pytań została wprowadzona przez Wojewódzką Radę Kulinarną we Wrocławiu z dniem 1 marca br. Będzie ona przyjmowała pytania od wszystkich pracowników żywienia zbiorowego bez względu na to, w jakim pionie są zatrudnieni oraz na charakter żywienia otwartego czy zamkniętego, w którym pracują. Skrzynka pytań umożliwi pracownikom zaznajomienie się z zagadnieniami nieznanymi dla nich, lub co do których mają wątpliwości, z zakresu procesów technologicznych i rozwiązań praktycznych związanych z przyrządzaniem potraw. Odpowiedzi będą opracowywane przez członków Wojewódzkiej Rady Kulinarnej - fachowców w branży gastronomicznej.

Wyraźny brak kawiarni odczuwają mieszkańcy Sosnowca, podczas gdy przy jednej z ulic mieszczą się aż 4 zakłady gastronomiczne. Warto zastanowić się nad tym, czy w jednym z nich nie można urządzić kawiarni, tak aby i w Sosnowcu można było napić się kawy, czy zjeść ciastko z kremem.

PRZEGLĄD PRASY

Znalazł wyjście

W wadowickim barze mlecznym prowadzonym przez PSS brak jest bułek, masła itp. artykułów. Stali bywalcy tego baru skarżą się, że niejednokrotnie zmuszeni są na skutek tego iść do pracy bez śniadania. Poza tym kierownictwo baru uznało, że najlepiej szoruje się podłogę w czasie srożywania przez klientów posiłków. Wyrzikiem tego są wędrowki od stolika do stolika, aby uniknąć przemoczenia butów.



— Przepraszam, będę tu szorować!
— Proszę bardzo MNIE to nie przeszkadza!

ZGRZES
„Gazeta Krakowska“



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 10, ul. Koszykowa 54 (I p.), tel. 8-05-54, w. 12.
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 90/Cz/54 z dn. 16.III.54. Podpisano do druku 26.III.54 r. Druk ukończono dn. 3.IV.54 r.
Nakład 6.970 egz. Ark. wyd. 31. Papier druk. sat. kl. VII A, 60 g. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego. Zam. 1493/C. 5-B-13521
Cena egz. 3 zł.