

Zywnienie ZBIOROWE

Rok IX

MAJ 1954 r.

Nr 5/95

Z TREŚCI

A. ZALEWSKI — Żywnienie sezonowo zatrudnionych w rolnictwie
M. NICZMAN — Przed kucharzem stoją poważne obowiązki
H. A. BUCHOLC — Gospody wiejskie przygotowują się do sezonu wczesowego
L. ADLER — O właściwe ustawienie absolwentów szkół gastronomicznych
M. CHWALINSKI — Nowy system prowizyjnego wynagradzania
Z życia zakładów i stołówek * Higiena — Technologia * Sprawy żywienia zbiorowego w krajach demokracji ludowej * Nasza Kronika * Przegląd prasy.

Żywnienie sezonowo zatrudnionych w rolnictwie

Andrzej ZALEWSKI

ZYWIENIEM zbiorowym na wsi, szczególnie w czasie sezonowych prac, zainteresowane są nie tylko załogi robotników rolnych na terenach słabo zagospodarowanych, ale również robotnicy sezonowi, którzy do PGR przybywają głównie z województw centralnych na okres sezonu i korzystają zarówno z mieszkania, jak i żywienia dostarczanego im przez kierownictwo zespołu czy gospodarstwa. Szukają oni zatrudnienia w tych gospodarstwach, które potrafią im zapewnić odpowiednie warunki bytowe. Często w latach następnych wracają do tych gospodarstw i pozostają w nich na stałe.

Równie liczną grupę stanowią robotnicy z miast i pracownicy zakładów przemysłowych, którzy przyjeżdżają do PGR na 7, czy 14 dni w grupach organizowanych przez związki zawodowe.

Następnie wymienić należy brygady remontowo-budowlane i melioracyjne zatrudnione przy inwestycjach w PGR. Brygady te mają wielkie znaczenie w chwili obecnej, kiedy specjalny nacisk w PGR położono na budownictwo mieszkaniowe dla robotników stałych i sezonowych. Praktyka wykazuje, że brygady te łatwo jest zwerbować wszędzie tam, gdzie kierownictwo gospodarstwa potrafi zapewnić im należyte wyżywienie.

Coraz większego znaczenia nabiera pracownik mechanizacji rolnictwa, a więc przede wszystkim traktorzysta w PGR i POM, który też najczęściej korzysta ze stołówek, czy to w POM czy w PGR. Obok nich stosunkowo małą grupę stanowią samotni pracownicy PGR, przeważnie młodzież, mężczyźni po służbie wojskowej, którzy nie mają jeszcze własnych gospodarstw domowych.

Ostatnią wreszcie grupę sektora socjalistycznego na wsi, zainteresowaną żywnieniem zbiorowym są sezonowe brygady robotników leśnych, głównie w okręgach lasów państwowych terenów podgórszych (np. Nadleśnictwo Muszyna, Krynica).

Obok grup konsumentów w sektorze socjalistycznym należy pamiętać o kilkunaście tysięcy chłopów wyjeżdżających w grupach kośnych na sianokosy do województw zachodnich i północnych. Pracują oni często w dużej odległości od wszelkich zabudowań mieszkalnych, zdani wyłącznie na „polowe” warunki życia.

W sumie, liczebność grup konsumentów zainteresowanych żywnieniem zbiorowym w okresie sezonowego zatrudnienia w rolnictwie ocenić można na powyżej 150.000. Jest to poważna część ludności pracującej na wsi, która w pierwszym rzędzie prowadzi bitwę o podniesienie produkcji rolnictwa, co po II Zjeździe PZPR stało się sprawą ogólnonarodową.

Nic więc dziwnego, że obowiązkiem aparatu i fachowców z zakresu żywienia zbiorowego jest podjęcie inicjatywy przyścia z pomocą wsi.

W obecnej chwili istnieje na wsi sieć gospód ludowych, prowadzonych przez CRS. Zakłady te jednak nie mogą przejąć na siebie ciężaru żywienia sezonowo zatrudnionych w rolnictwie, gdyż spełniają, i to nie zawsze jeszcze w sposób dostateczny zadania otwartej sieci żywienia zbiorowego na wsi. Natomiast żywnienie sezonowo zatrudnionych opierać się musi na zamkniętej sieci prowadzonej przez PGR, czy POM w pobliżu miejsca pracy (z wyjątkiem chłopskich grup kośnych).

Zamknięta sieć żywienia zbiorowego nie ma jeszcze na wsi ustalonych form i ram organizacyjnych. Stołówki są zasadniczo prowadzone przez poszczególne przedsiębiorstwa, jakimi są zespoły PGR, lub też przez dyrekcje POM. Mimo że stołówki te w przeciwieństwie do zamkniętej sieci żywienia zbiorowego w mieście dają całodzienne wyżywienie, nie stworzono tu odpowiednio sprawnej organizacji. Brakuje przede wszystkim personelu o elementarnym wykształceniu zawodowym.

Stołówki w PGR czy POM są często jedynym miejscem wyżywienia, wobec braku punktów sprzedaży handlu wiejskiego, jak to się nieraz zdarza w PGR. Najbliższe sklepy gromadzkie, czy gospody ludowe są zbyt daleko, aby mogły być wykorzystane indywidualnie przez konsumentów bez szkody dla rytmiczności pracy. Robotnik rolny, szczególnie w czasie długiego letniego dnia pracy otrzymać musi w stołówce pełnowartościowe, całodzienne wyżywienie przygotowane na podstawie najważniejszych wskazań higieny żywienia człowieka. Jest to tym donioślejsze, że zaniedbania w odżywianiu chłopów są stosunkowo największe. W dziennej racji robotnika rolnego muszą zjawić się w większej ilości produkty bogate w białko zwierzęce oraz składniki o dużych wartościach odżywczych, jak witaminy, substancje smakowe, zapachowe. Zwiększenie ilości tych składników powinno nastąpić kosztem chleba i ziemniaków.

Rozważając możliwości usprawnienia działalności stołówek, trzeba należytą uwagę zwrócić na odpowiednie ich zaopatrzenie. Pochodzić ono powinno ze źródeł własnych, a więc z dostaw gospodarstw PGR, własnych chlewni w POM, czy warzywników. Pomoc w zaopatrzeniu z zewnątrz poprzez sieć handlu konieczna jest w wypadku, jeśli w PGR plany dostaw nie są bieżąco wykonywane. Istnieje tu możliwość przy współpracy z wydziałami handlu rad narodowych wykorzystania regionalnych możliwości zaopatrzenia sto-

łówek zamkniętych na wsi w pełnowartościowe produkty, jak głowizna, nóżki, smalec, lub chudy twaróg.

Należy również rozważyć z zainteresowanymi centralami handlowymi możliwość produkcji pewnych artykułów żywnościowych lub półfabrykatów, które przygotowywane byłyby specjalnie w okresie sezonowych robót polowych. Na przykład flaki, pierożki z mięsem, owocami, marmoladą, pewne zakąski łatwe do transportu i przechowywania — oczywiście przez krótki okres — paczki śniadaniowe itp. Zaopatrzeniem tego rodzaju zainteresują się na pewno również POM i spółdzielnie produkcyjne.

Sprawne działanie stołówki wiejskiej zależy nie tylko od należytego zaopatrzenia w artykuły żywnościowe. Ważna jest również forma przyrządzenia i podania posiłku, co w warunkach wiejskich musi mieć odrębny charakter. Stołówka powinna być technicznie przygotowana do obsłużenia brygad polowych lub melioracyjnych, rozrzuconych na pewnej przestrzeni z dala od osiedli i ośrodków gospodarczych. Ruchoma forma żywienia będzie tu najlepszym rozwiązaniem.

Goście posiłki i odwrotnie — napoje chłodzące, paczki z suchym prowiantem, papierosami, a nawet artykułami osobistego użytku, niezbędnymi dla chłopskich grup kołnych, powinny być dostarczane wprost na stanowiska pracy w polu. Ruchoma organizacja żywienia, możliwa do zastosowania na wsi, posiada szereg powszechnie znanych wzorów, a przede wszystkim — wojskowe żywienie polowe.

Warto jednak podkreślić, że stopniowe wprowadzanie tej nowej dla wsi formy żywienia powinno w po-

czątkowym okresie, do czasu przygotowania przez przemysł odpowiednich większych urządzeń, oprzeć się na termosach produkcji krajowej. Wypróbowane one zostały przez pracowników Instytutu Handlu i Żywności Zbiorowego w zespole PGR Lędziechowo pow. Lębork i okazały się bardzo przydatne dla zachowania zarówno wyższych temperatur gorących posiłków, jak i chłodu napojów gaszących pragnienie.

Kto powinien podjąć się wykonania omawianych wyżej zadań?

Oczywiście, że pierwszeństwo inicjatywy należy do pracowników gospód ludowych CRS. Są oni na wsi pierwszymi „gospodarzami“ żywienia zbiorowego i posiadają coraz więcej wykwalifikowanych organizatorów i technologów. Ale wydaje nam się, że nie wolno pracowników tych zostawiać bez pomocy doświadczonych żywieniowców miejskich.

A możliwości pomocy są wielkie. Niektóre OZR, posiadające doświadczony personel i działaczy, mogłyby wiele pomóc biorąc pod opiekę pobliskie PGR. To samo dotyczy przedsiębiorstw otwartych zakładów żywienia zbiorowego w wielkich ośrodkach miejskich, gdzie lato jest okresem słabszego natężenia ruchu w zakładach gastronomicznych.

Pomoc dla PGR w okresie sezonu nieść powinny również szkoły gastronomiczne, a przede wszystkim Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Częstochowie, wysyłając na wieś na praktyki szkolne swoich absolwentów.

Dobrze i sprawnie wyżywić żniwiarzy — powinno w najbliższych miesiącach stać się hasłem całego aktywności żywienia zbiorowego.

Marian NICZMAN

Przed kucharzem stoją poważne obowiązki

STANOWISKO kucharza w zakładzie gastronomicznym jest jednym z najbardziej podstawowych i odpowiedzialnych. Kucharz rozstrzyga o tym, jaki jadłospis stawia zakład do dyspozycji konsumentów, kieruje produkcją potraw, organizuje i nadzoruje pracę podległego sobie personelu oraz bezpośrednio wykonuje czynności związane z wykończeniem potraw, dbając o właściwy ich smak, zapach, temperaturę i wygląd. Praca kucharza i jego postawa posiada więc decydujące znaczenie dla wykonania społeczno-gospodarczych zadań w żywieniu zbiorowym.

W stołówkach, z uwagi na przygotowywanie najczęściej jednego rodzaju zupy i drugiego dania, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia wyraża się w dostosowaniu zestawów obiadowych — w granicach ustalonego kosztu surowca — do wieku i charakteru pracy większości konsumentów, unikaniu częstego powtarzania tych samych potraw i takim ich planowaniu, aby wyżywienie zapewniało organizmowi niezbędne składniki pokarmowe zarówno energetyczne (skrobia, cukier, tłuszcze), jak i budulcowe (białko, sole mineralne, witaminy).

Dla sprostania zadaniom i obowiązkowi kucharz musi posiadać określony zasób wiedzy teoretycznej z zakresu zasad racjonalnego żywienia, technologii przyrządzania potraw, pieczenia ciast i przygotowywania przetworów. Dla kucharza konieczne są wiadomości z zakresu towaroznawstwa spożywczego, aby umiał rozróżniać poszczególne gatunki i odmiany towarów,

oraz aby umiał zbadać je i ocenić metodą organoleptyczną, tj. przy pomocy wzroku, dotyku, smaku i powonienia. Wiadomości te ułatwiają mu właściwe zastosowanie i przechowywanie produktów.

Niezbędne dla kucharza są również wiadomości z zakresu urządzenia i wyposażenia kuchni, umiejętności układania jadłospisów, znajomość zasad bezpieczeństwa pracy oraz zasad higieny osobistej, higieny produkcji posiłków i higieny pomieszczeń.

Kucharz musi też znać zasady organizacji pracy, ponieważ — jeżeli jest szefem kuchni — kieruje kilkuosobowym zespołem pracowników kuchni, dokonuje podziału pracy między poszczególnych pracowników, przydzielając im stanowiska pracy oraz rozkładając pracę w czasie.

Potrzebna jest kucharzowi również znajomość zasadniczych przepisów prawnych obowiązujących zakłady gastronomiczne, a w szczególności dotyczących produkcji własnej, np. przechowywania prób potraw, zaopatrzenia w surowce, struktury produkcji, zbiorów odpadków oraz przepisów ustalających zakres jego odpowiedzialności materialnej. Jak wiadomo, kucharz odpowiedzialny jest materialnie za surowce przekazane mu do produkcji potraw oraz za powierzony sprzęt. Odpowiedzialność materialna obowiązuje również kucharza za potrawy, które są zdyskwalifikowane przez kontrolę techniczną (brakarza), jeżeli ujawnione braki nie mogą być usunięte.

Wiedza teoretyczna umożliwia kucharzowi właściwe wykonywanie zadań i obowiązków, podnosi jego autorytet wśród pracowników zakładu i godność osobistą w miejscowym środowisku. Posiadając wiedzę teoretyczną i korzystając z niej w swojej codziennej pracy, kucharz jest cenionym pracownikiem przemysłu gastronomicznego.

Równoległe z podnoszeniem na coraz wyższy poziom przygotowania zawodowego i umiejętności praktycznych, kucharz winien dbać o podnoszenie swego uświadomienia społeczno-politycznego. Znajomość podstawowych zagadnień z tego zakresu pozwoli mu lepiej zrozumieć wielkie przemiany, jakie zachodzą w życiu naszego kraju oraz swoją rolę w budownictwie ustroju socjalistycznego.

Kucharz, świadomy swoich zadań i obowiązków wobec konsumentów, nie używa do produkcji potraw surowców o wątpliwej wartości, zepsutych bądź nieświeżych, przestrzega receptury, wykazuje inicjatywę w opracowywaniu receptur o charakterze regionalnym lub stanowiących specjalność zakładu, układa jadłospis z uwzględnieniem sezonu i wynikających z tego wymogów organizmu ludzkiego. Nie unika on takich potraw, z których przygotowaniem wiąże się większy nakład pracy, jeśli są one pożądane przez konsumentów.

Nie wystarczy tylko mieć wiedzę teoretyczną i umieć przyrządzać potrawy. Trzeba równocześnie w swojej codziennej pracy wykazywać właściwą postawę. Winno się to wyrażać we właściwym stosunku do swoich współpracowników zatrudnionych zarówno w kuchni, jak i w pozostałych działach zakładu, w przestrzeganiu zasad gospodarności i w wysokiej trosce o jak najlepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów.

Na jakość przygotowywanych potraw składa się praca całego kolektywu pracowniczego zatrudnionego w kuchni. Dobrze rozumiejący swe zadania wykwalifikowany kucharz stara się o to, aby jego współpracownicy również podnosili swoje kwalifikacje, dopomaga im w tym, zachęcając do szkolenia przywarsztatowego oraz do wyjazdu na kursy szkoleniowe, jak również podejmuje się obowiązków opiekuna nad szkolącymi się.

Nasza partia i rząd dużą wagę przywiązują do szkolenia przywarsztatowego, przeznaczając na to stosunkowo pokaźne środki pieniężne. Są jednak wśród kucharzy tacy, którzy zazdrośnie chronią przed podwładnymi swą wiedzę i uzyskane doświadczenie w pracy

zawodowej. W rezultacie, ich towarzysze pracy nie mają możliwości podnoszenia swoich kwalifikacji. Tacy kucharze wyrządzają wielką krzywdę mniej wyszkolonym od siebie współpracownikom. To nie jest postawa właściwa i trzeba z nią walczyć zdecydowanie.

Przestrzeganie zasad gospodarności jest bardzo istotne w pracy kucharza. Dotyczy to zarówno surowców, materiałów pomocniczych, np. opału, odpadków, jak również narzędzi pracy i maszyn. Kucharz musi wykazywać właściwy stosunek do powierzonego mu mienia społecznego i to nie tylko z racji odpowiedzialności materialnej. Powinien rozumieć, że nawet drobne marnotrawstwo surowców czy opału, jeżeli ma miejsce codziennie, z punktu widzenia ochrony mienia społecznego jest równie szkodliwe jak marnotrawstwo w dużej skali. Narzędzia pracy i maszyny muszą być chronione przed uszkodzeniem i zniszczeniem.

Troska o jak najlepsze zaspokojenie potrzeb konsumentów to nie tylko sprawa asortymentu, czy jakości posiłków. Wiąże się z tym również kwestia uczciwości wobec konsumentów, tj. wydawania na salę porcji odpowiadających normom ustalonym recepturą z uwzględnieniem uzasadnionego ubytku.

Polska Ludowa stwarza kucharzom możliwości uzupełnienia swego przygotowania zawodowego. Wszystkie pionierzy żywienia zbiorowego organizują kursy i szkolenie przywarsztatowe. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego przygotowuje zarządzenie o stopniach i odznakach kucharskich (młodszy kucharz, kucharz, kuchmistrz). Coraz więcej mamy w naszych zakładach kucharzy, którzy przeszli przeszkolenie dla uzyskania świadectwa czeladnika kucharskiego. Wielu spośród nich szkoli się na mistrzów kucharskich. Kandydatów do tego zawodu przygotowują również szkoły gastronomiczne.

Obecnie wśród kucharzy przeważają kobiety, które z natury swojej najlepiej nadają się do tego zawodu, a zatem istnieją wszelkie warunki do tego, aby w szybkim czasie podnieść poziom naszych zakładów pod względem kulinarnym.

Ambicją kucharzy naszych zakładów, sprawą ich godności zawodowej winno być dokonanie jak najszybciej przełomu na odcinku produkcji własnej. Uzależnione jest to w dużym stopniu od usprawnienia organizacji pracy w kuchni i w całym zapleczu. A kucharz jest przecież organizatorem pracy na swoim odcinku, przewodnikiem i wychowawcą swoich najbliższych współpracowników.

Henryk A. BUCHOLC

Gospody wiejskie przygotowują się do sezonu wczasowego

CO ROKU w okresie lata duża ilość mieszkańców miast szuka odpoczynku w atrakcyjnych miejscowościach naszego kraju. W związku z tym na gospodach ludowych położonych w pięknych okolicach górskich, nad morzem, nad jeziorami, na szlakach turystycznych spoczywa poważny obowiązek obsłużenia znacznie większej ilości konsumentów niż w pozostałych porach roku.

Obsługa wczasów zorganizowanych

Na czoło zadań, jakie gospody mają do spełnienia w okresie letnim, wysuwa się obsługa wczasów wiejskich organizowanych przez Orbis. W roku bieżącym Orbis uruchamia dodatkowe punkty wczasów wiejskich.

Kierownictwa gminnych spółdzielni muszą zdawać sobie sprawę z tego, że organizacja wczasów wiejskich

skich ma poważne znaczenie społeczne, gdyż uzupełnia działalność prowadzoną przez Fundusz Wczasów Pracowniczych.

Ażeby w tym sezonie usprawnić pracę gospód obsługujących wczasy Orbisu, należy przygotowania do tego rozpocząć natychmiast. Po podpisaniu umów z przedstawicielami Orbisu, gospody muszą przede wszystkim zagwarantować sobie w radach narodowych dodatkowe przydziały masy surowcowej i towarowej na przewidziany umową okres. Kierownictwo gospody, lub zarząd gminnej spółdzielni winny wystąpić poprzez instruktora żywienia zbiorowego PZGS do powiatowej rady narodowej z zapotrzebowaniem na artykuły spożywcze, sporządzonym w rozbiciu na miesiące i uzależnionym od ilości wczasowiczów, jaką Orbis ma skierować na dany teren. Niezależnie od tego należy też zawczasu zawrzeć umowy z pobliskimi PGR, spółdzielniami produkcyjnymi i ewentualnie indywidualnymi chłopami na dostawę warzyw i owoców. W wypadku posiadania przez gminną spółdzielnię własnej resztówki rolnej, główny ciężar dostawy warzyw i owoców powinien spoczywać na niej.

Ze względu na to, że poważna część gospód obsługujących wczasy Orbisu to lokale uruchamiane jedynie na okres lata, należy zawczasu dokonać przeglądu pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, by w porę można było przeprowadzić niezbędne bieżące remonty i naprawy. Na doprowadzenie pomieszczeń i urządzeń do właściwego stanu, gospody mają przewidziane w planie poważne sumy w pozycji „utrzymanie ruchomości i nieruchomości”. Ponieważ w okresie sezonu część sprzętu drobnego, szczególnie kuchennego i nakryć niszczy się, należy również wcześniej zająć się jego uzupełnieniem.

W gospodach sezonowych należy na okres wczasów odpowiednio ustawić zespół pracowniczy. Dlatego kierownictwo gminnej spółdzielni winno złożyć instruktorowi żywienia zbiorowego PZGS zapotrzebowanie na potrzebny do uruchomienia gospody zespół pracowników wykwalifikowanych i zabezpieczyć sobie możliwość zaangażowania pracowników pomocniczych z ludności miejscowej. Z kolei instruktor żywienia zbiorowego złoży zapotrzebowanie do WZGS, który skieruje odpowiednio wykwalifikowanych pracowników do gospód. Zarządy gminnych spółdzielni i kierownicy gospód mu-

szą pamiętać również o konieczności złożenia zapotrzebowania na dodatkowe środki finansowe dla powiększenia normatywów obrotowych dla rozszerzonej działalności gospód.

Obsługa wczasów niezorganizowanych

Poza gospodami obsługującymi wczasy Orbisu olbrzymia część gospód zwłaszcza w rejonach podgórskich, nad morzem, na pojezierzach i w atrakcyjnych miejscowościach w pobliżu wielkich miast, będzie miała obowiązek obsłużenia wczasowiczów, wyjeżdżających na własną rękę oraz wycieczek i osób indywidualnie przybywających w soboty i niedziele.

Gospody te muszą odpowiednio zagospodarować ogródki i tarasy, przygotować kuchnie i sprzęt. Muszą powiększyć swój personel, przygotować zaopatrzenie i środki finansowe.

Należy też zwrócić większą niż dotychczas uwagę na urozmaicenie dań, bogactwo zakąsek, napojów chłodzących oraz lodów. W sezonie ubiegłym stwierdzono poważny brak inicjatywy, zwłaszcza w momentach, gdy zjawiały się nieprzewidziane trudności i tak, gdy brakło piwa czy innych napojów, kierownictwo nie potrafiło zapewnić konsumentom napojów własnej produkcji w postaci oranżad, a nawet wody z sokiem i lodem. W wielu wypadkach nie wykorzystano własnych możliwości produkcyjnych, zwłaszcza przy produkcji lodów, chociaż gospody były zaopatrzone w maszyny do lodów.

Z wiosną trwają we wszystkich gospodach prace sanitarne-porządkowe. Jak już powiedzieliśmy, środki na ten cel są przewidziane.

Podjęmowane w terenie zobowiązania idą właśnie w tym kierunku i należy oczekiwać, że cena inicjatywa zespołów pracowników i kierownictw gospód przyczyni się do znacznego podniesienia się w roku bieżącym poziomu estetycznego wiejskich zakładów żywienia zbiorowego. Zespoły pracownicze gospód ludowych muszą dołożyć wszelkich starań, by przybywający na wczasy letnie ludzie pracy z miast nie znaleźli różnicy między najlepiej postawionymi zakładami gastronomicznymi w mieście, a gospodami ludowymi, i to nie tylko pod względem estetyki, lecz również pod względem kaloryczności, jakości i smakowości konsumowanych potraw.

Ludwik ADLER

O właściwe ustawienie absolwentów szkół gastronomicznych

ZYWIENIE zbiorowe jest stosunkowo młodą dziedziną gospodarki narodowej i wymaga nowych wykwalifikowanych kadr. W Polsce kapitalistycznej zakłady gastronomiczne skupione były w rękach prywatnych przedsiębiorców, którzy traktowali je jako źródło maksymalnego zysku, a nie jako placówki przeznaczone dla zaspokojenia potrzeb konsumenta. Do roku 1939 nie było żadnych szkół kształcących kadry dla przemysłu gastronomicznego.

Po wyzwoleniu, przed przemysłem gastronomicznym stało poważne zadanie właściwego obsłużenia mas pracujących, tym trudniejsze, że przemysł ten nie dysponował fachowymi pracownikami. Stary element, wywodzący się z prywatnych zakładów, był w więk-

szości zdemoralizowany, tak że trudno było się na nim oprzeć.

Państwo Ludowe przystąpiło niezwłocznie do uruchamiania szkół gastronomicznych w celu zapewnienia, w miarę wzrostu i rozwoju przemysłu gastronomicznego, dopływu nowych socjalistycznych kadr. Powstały 3 typy szkół gastronomicznych: zasadnicza szkoła gastronomiczna, technikum gastronomiczne oraz Wyższa Szkoła Ekonomiczna — Wydział Technologii Żywienia Zbiorowego w Częstochowie.

Zasadnicze szkoły gastronomiczne kształcą kadry kucharzkie i pomoce kuchenne. Absolwenci tych szkół nie są objęci nakazami pracy i nieraz pracują w innych gałęziach przemysłu. Często jest to wynikiem

braku porozumienia między dyrekcjami przedsiębiorstw gastronomicznych a kierownictwem szkół.

Dopływ kadr ze szkół zasadniczych gastronomicznych w sposób planowy do przedsiębiorstw żywienia zbiorowego zabezpieczyło dopiero w poważnym stopniu zarządzenie Prezesa Rady Ministrów z 1953 r. Na mocy tego zarządzenia stworzono komisje, których zadaniem jest kierowanie młodzieży do zakładów gastronomicznych.

Absolwenci 3-letnich technikum gastronomicznych od roku 1952 zostali objęci nakazami pracy na okres 3 lat. Do tego czasu zdarzało się, że nie wszyscy absolwenci trafiali do przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, część z nich znajdowała zatrudnienie w innych dziedzinach naszej gospodarki.

Absolwenci technikum gastronomicznego mogą pełnić funkcje kierownika zakładu gastronomicznego lub zakładu pomocniczego, kierownika produkcji, kierownika sali, rozliczeniowca względnie blokiera. Na szczeblu terenowego przedsiębiorstwa gastronomicznego powinni być zatrudnieni w działach produkcji i działach handlowych jako instruktorzy, lub jako pracownicy komórek zaopatrzenia towarowego.

Absolwentów technikum gastronomicznego kieruje się niejednokrotnie na kursy kierowników zakładów żywienia zbiorowego. Po ich ukończeniu i miesięcznej praktyce, obejmują te stanowiska i z reguły zdają pomyślnie egzamin w pracy zawodowej.

W chwili obecnej cały szereg absolwentów zajmuje już stanowiska kierowników, np.: ob. J. Nitaka — kierownik zakładu Zaborskich ZG, ob. J. Błaszczyk — kierownik zakładu Nędzińskich ZG i wielu innych.

Należy zwrócić uwagę na fakt, że tylko ci absolwenci, którzy po ukończeniu nauki pracują początkowo przy produkcji, na sali konsumpcyjnej, czy w bufecie, wywiązują się następnie dobrze ze swoich obowiązków na stanowiskach kierowników zakładów i na sta-

nowiskach wyższych. Niestety, absolwenci z reguły wolą pracować przy biurku nie zdając sobie sprawy, jak wielkie znaczenie ma dla nich praktyczne zapoznanie się z pracą na każdym odcinku w zakładzie żywienia zbiorowego. W tym zakresie dyrekcje szkół winny zająć się uświadomieniem absolwentów.

Absolwenci Wydziału Technologii Żywienia Zbiorowego w Częstochowie są dobrze przygotowani do pracy zawodowej. Powinni być ustawiani na takich stanowiskach, jak: kierownicy dużych zakładów żywienia zbiorowego, starsi planiści i statystycy, starsi mechanicy, pracownicy działów produkcji w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego, inspektorzy kontroli technicznej, zaopatrzeniowcy, dyrektorzy produkcyjno-handlowi oraz dyrektorzy przedsiębiorstw gastronomicznych.

W pionie CZPG cały szereg absolwentów WSE — inżynierów technologów żywienia zbiorowego już dzisiaj zajmuje odpowiedzialne stanowiska, na przykład: ob. A. Słabikowski — dyrektor Zakładów Gastronomicznych Nowa Huta, ob. J. Perzyński — kierownik działu handlowego WZPG — Szczecin, ob. S. Podsiadło — kierownik działu handlowego LZPG — Łódź oraz cały szereg innych.

Należy stwierdzić, że absolwenci wszystkich szkół gastronomicznych powinni być otaczani właściwą opieką i pomocą po przystąpieniu do pracy. Zdarza się jeszcze często, że młodzież styka się w pracy zawodowej z pracownikami zdemoralizowanymi, którzy wywierają na nią zły wpływ, a zakłady żywienia zbiorowego z tego tytułu m. in. ponoszą straty materialne.

Dyrekcje przedsiębiorstw muszą interesować się losem każdego absolwenta, muszą oddziaływać na młode kadry. Tylko właściwy stosunek do młodych kadr i odwrotnie — ich uczciwe podejście do pracy pozwolą na realizację wytycznych postawionych przed żywnością zbiorową.

Mieczysław CHWALIŃSKI

Nowy system prowizyjnego wynagradzania

W POSZUKIWANIU nowych środków, które by usprawniły działalność zakładów gastronomicznych, CZPG przystąpił do reorganizacji obowiązującego systemu płac. Nie ulega bowiem najmniejszej wątpliwości, że zwiększenie zainteresowania materialnego pracowników wynikami ich pracy stanowić może ważny czynnik w walce o wykonanie planowych zadań gospodarczych. Pracownicy zakładów żywienia zbiorowego wynagradzani dotychczas według systemu czasowo premiowego w wielu wypadkach nie ujawniali pełnej inicjatywy w kierunku wykorzystania wszystkich możliwości i środków zmierzających do wyższego wykonania planów obrotu, do zapewnienia lepszej jakości produkcji oraz do podniesienia poziomu obsługi konsumentów.

Nowy system prowizyjnego wynagradzania pracowników zakładów gastronomicznych został opracowany po szczegółowym przekonsultowaniu podstawowych założeń i zasad z przedstawicielami przedsiębiorstw terenowych oraz wybitnymi fachowcami gastronomicznymi. Celem zbadania wpływu nowego systemu płac na wzrost obrotów, produkcji własnej i wydajności pracy — nowy system prowizyjnego wynagradzania pra-

owników został wprowadzony na okres próbny w kilku przedsiębiorstwach terenowych.

System prowizyjnego wynagradzania pracowników zakładów gastronomicznych z wyjątkiem kierownictwa i kelnerów oparty jest na akordzie zespołowym. W związku z powyższym pracownicy zakładu podzieleni są na następujące zespoły: kuchni, bufetu i administracji. Kryterium podziału stanowi więc produkcyjna, tj. współudział pracowników danego zespołu przy wykonywaniu w pełnego zadania (wspólnej pracy). Fakt, że pracownicy wynagradzani są od wykonania zadań, na które mają bezpośredni wpływ, przyczynia się w dużym stopniu do realizacji socjalistycznej zasady płac: każdemu według jakości i ilości wykonanej pracy.

Wysokość prowizji dla zespołu pracowników oblicza się przez podzielenie łącznej kwoty płacy zasadniczej przez średni miesięczny plan obrotu, ustalony dla danego zespołu według operatywnego planu kwartalnego.

Z tej zasady wynika konieczność opracowania planów działalności dla każdego wyodrębnionego zespołu pracowników w oparciu o operatywny kwartalny plan

oraz szczegółowego opracowania planu zatrudnienia według stanowisk, funkcji i planu płac.

Jak wiadomo, przedsiębiorstwo otrzymuje nakaz planu w pozycjach ustalających wysokość obrotu, produkcji własnej i towarów handlowych. Plan przekazany przez przedsiębiorstwo dla zakładów musi być bardziej szczegółowy. Oprócz wyżej wymienionych pozycji winien on zawierać szczegółowe zadania dla zespołów pracowników kuchni, bufetu i sali konsumpcyjnej. Jeśli np. dla danego zakładu ustalono: plan obrotu w wysokości 100.000 zł, w tym plan produkcji własnej w wysokości 60.000 zł i plan towarów handlowych w wysokości 40.000 zł, a ponadto przewiduje się, że zakłady pomocnicze przedsiębiorstwa dostarczą zakładowi wyrobów cukierniczych na sumę 5.000 zł i wyrobów garmażeryjnych na sumę 15.000 zł — to planowane zadania dla pracowników kuchni wyniosą: produkcja własna 60.000 zł, produkcja zakładów pomocniczych 20.000 zł, — plan kuchni 40.000 zł. Jeśli zakłada się, że pracownicy bufetu oprócz towarów handlowych i produkcji zakładów pomocniczych będą sprzedawali dania barowe wyprodukowane przez własne kuchnie w wartości 10.000 zł, to planowane zadania dla pracowników bufetu wyniosą: plan towarów handlowych 40.000 zł, plan produkcji zakładu pomocniczego 20.000 zł, plan produkcji kuchni 10.000 zł, — plan bufetu 70.000 zł.

W ten sposób realizowana jest socjalistyczna zasada wynagradzania pracowników ściśle w zależności od wykonywanych przez nich zadań (prac), bowiem plan kuchni obejmuje tylko tę część produkcji własnej, która jest bezpośrednio wykonywana przez pracowników kuchni, a plan bufetu obejmuje wszystkie towary handlowe i produkcję sprzedawaną przez pracowników bufetu. Z chwilą ustalenia odcinkowych planowanych zadań, należy opracować szczegółowy plan etatów i płac dla poszczególnych zespołów pracowników w ramach planowanego funduszu płac dla całego zakładu.

Wysokość prowizji dla zespołu pracowników kuchni na dany kwartał oblicza się dzieląc przeciętny miesięczny fundusz płac, w którym uwzględniono zachętę akordową przez przeciętny miesięczny w danym kwartale plan produkcji kuchni:

$$\frac{4758.100}{40.000} = 11,3\%$$

W podobny sposób, zgodnie z ogólną zasadą, oblicza się wskaźnik prowizji dla pozostałych zespołów pracowników.

Mając ustalony na dany kwartał wskaźnik prowizji można przystąpić do obliczenia płac. Płace kierownictwa oblicza się indywidualnie w procentach według ustalonego wskaźnika prowizji od wykonanego obrotu zakładu.

Przykład: płaca zasadnicza kierownika 800 zł, zwiększona o zachętę akordową 25%, wynosi łącznie 1000 zł. Przeciętny miesięczny plan obrotu zakładu 100.000 zł. Wskaźnik prowizji wynosi $1000 : 100.000 = 1\%$. Plan obrotu został wykonany w wysokości 120.000 zł. Wynagrodzenie prowizyjne kierownika wynosi 1% od 120.000 zł = 1.200 zł. Do powyższego wynagrodzenia dolicza się dodatek funkcyjny oraz ewentualną premię dodatkową.

Płace pracowników administracji, kuchni i bufetu oblicza się zbiorowo (prowizja zespołowa) w procentach zgodnie z ustalonym dla danego zespołu wskaźnikiem prowizji od wykonanego obrotu. Wynagrodzenie dla każdego członka zespołu oblicza się według przy-

ślugującej mu kategorii płac, tj. współczynnika kwalifikacji oraz ilości przepracowanych przez niego godzin.

Współczynniki kwalifikacyjne oblicza się dzieląc płacę zasadniczą przysługującą danemu pracownikowi przez płacę zasadniczą najniższej kategorii (XII). Np. płaca zasadnicza przysługująca pracownikowi zaszerewanemu do kategorii III R wynosi 964 zł, a płaca zasadnicza według kategorii XII wynosi 364 zł, zatem współczynnik kwalifikacji dla kategorii III R wynosi $964 : 364 = 2,6$. Znaczy to, że pracownikowi zaszerewanemu do kategorii III R przysługuje za każdą przepracowaną godzinę wynagrodzenie 2,6 raza większe.

Przykład obliczenia wynagrodzenia pracowników kuchni: wskaźnik prowizji 11,9%; wykonana produkcja 45.000 zł; łączne wynagrodzenie do podziału

$$\frac{(11,9 \times 45.000)}{100} = 5\,355 \text{ zł}$$

Przez pomnożenie faktycznie przepracowanych godzin przez właściwy współczynnik kwalifikacji otrzymuje się ilość godzin umownych, jakie przysługują danemu pracownikowi. Dzieląc łączne wynagrodzenie zespołu przez łączną sumę godzin umownych (np. 5355 : 1970) otrzymujemy stawkę za godzinę umowną 2,72 zł. Mnożąc ilość godzin umownych przysługujących danemu pracownikowi przez wysokość stawki za godzinę umowną otrzymuje się wynagrodzenie pracownika, stanowiące jego udział w łącznym wynagrodzeniu danego zespołu. W ten sposób każdy pracownik otrzymuje wynagrodzenie w zależności od ilości faktycznie przepracowanych godzin i w zależności od posiadanych kwalifikacji.

Jak z powyższych zasad ustalania wskaźników prowizji oraz sposobów obliczania wynagrodzenia pracowników wynika, nowy system prowizyjny stanowi niewątpliwie krok naprzód w zakresie reorganizacji plac. Przede wszystkim zmusza on przedsiębiorstwo do szczegółowego i precyzyjnego opracowywania operatywnych planów kwartalnych dla poszczególnych zakładów i zespołów. Każdy zespół pracowników ma ściśle ustalone zadania oraz ustaloną na kwartał wysokość prowizji. Świadomy więc jest, że im wykona wyższą ilość pracowników, tym wynagrodzenie całego zespołu, a więc i każdego jego członka będzie wyższe. Fakt, że wysokość prowizji obowiązuje w całym kwartale, uniezależnia pracownika od miesięcznych i sezonowych wahań, umożliwia bardziej prawidłowe planowanie urlopów itp. — w konsekwencji stwarza stałą podstawę realnej wyższości płac.

Jak wynika z dotychczasowych doświadczeń w takich przedsiębiorstwach, jak Gdyńskie ZG, Rzeszowskie ZG, Poznańskie ZG, nowy system prowizyjny wynagradzania pracowników wpłynął w dużym stopniu na wzrost udziału procentowego w ogólnym obrocie produkcji własnej i na lepszą jej jakość. W tych przedsiębiorstwach zaznaczył się również znaczny wzrost wydajności pracy oraz zredukowanie etatów administracji zakładów.

Doświadczenia tych przodujących przedsiębiorstw dowodzą, że nowy system prowizyjny wynagradzania pracowników zakładów gastronomicznych winien być wprowadzony w całym pionie żywienia zbiorowego. Przyczyni się on niewątpliwie do usprawnienia działalności zakładów w ich zaszczytnej służbie podnoszenia dobrobytu mas pracujących.

**KOBIETY KRAKOWSKICH KZG
W PIERWSZYCH SZEREGACH W WALCE O PLAN**

KRAKOWSKIE Kolejowe Zakłady Gastronomiczne zatrudniają 64,7% kobiet. Kobiety są na ogół obowiązkowe, dokładne w pracy, większość z nich wykonuje swoje zadania sumienniej od mężczyzn, wykazując przy tym na kierowniczych stanowiskach dużo inicjatywy.

Kobiety Krakowskich KZG troszczą się o konsumenta, starają się o pełne zaopatrzenie punktu sprzedaży, o rozszerzenie asortymentu dań, poprawę smaku potraw, dbają o czystość bufetów, podchodzą do konsumenta uprzejmie i życzliwie, a grzeczność ich oddziałuje na zachowanie się konsumentów. Nieporozumienia lub awantury z obsługą kobiecą należą do rzadkości. W książkach życzeń i zażaleń przeważają pochwały.

Wykonanie planu przez KKZG na r. 1953 w 106,55%, to w ogromnej części zasługa kobiet. Wymieńmy tu ob. Anisję Friedman pełniącą obowiązki kierownika zakładu w Żywcu, która wykazuje dużą aktywność, przez co przyczyniła się do postawienia produkcji na wysokim poziomie i rozszerzenia asortymentu dań.

Zakład w Suchej, zatrudniający same kobiety, jest jednym z najlepiej pracujących zakładów KKZG. Czystość jest tam wzorowa, bufet zaopatrzone stale w duży asortyment zakąsek i słodyczy, kuchnia bardzo smaczna. Wszystkie pracownice pracują wzorowo, wykonując sumiennie swoje obowiązki. Zakład prowadzony przez ob. Mitzgalewicz w 1953 r. zdobył 3-krotnie pierwsze miejsce we współzawodnictwie w skali wojewódzkiej. Wprowadzenie 2 razy w tygodniu flaczków, jako specjalności firmowej, zjednało zakładowi wielu konsumentów. Flaczki mają duże powodzenie, a za sposób przyrządzania należy się uznanie szefowi kuchni ob. Niwińskiej.

W KKZG dobre wyniki w pracy mają również pracownice umysłowe. W dziale planowania zarządu KKZG pracuje 7 kobiet. Nie było wypadku nieterminowości. Drugi z działów „opanowany“ przez kobiety, to dział księgowości. I tutaj osiągają one dobre wyniki, sporządzając zarówno wszystkie sprawozdania, jak i bilanse przed terminem. Niejednokrotnie pracownice tego działu udzielały sąsiedzkiej pomocy zarządom KZG w innych województwach. Ob. Janina Kłóś — starszy księgowy Zespołu Kraków—Płaszów, sporządziła bilans roczny za rok 1953 na 14 dni przed terminem.

Pracownice KKZG biorą czynny udział w życiu społecznym, pracują w zarządach TPPR, LPZ, Kasy Zapomogowo-Pożyczkowej, Ligi Kobiet.

Dla uczczenia II Zjazdu PZPR pracownice KKZG podjęły szereg zobowiązań. Wspomnieć należy o zobowiązaniu Stefani Oczko, która zorganizowała naukę języka rosyjskiego dla pracowników zarządu. Nauczanie języka rosyjskiego umożliwi korzystanie z bogatej fachowej literatury radzieckiej, co z kolei wpłynie na dalsze usprawnienie pracy, polepszenie jakości posiłków, obniżenie kosztów własnych z równoczesnym podniesieniem obrotów.

Nie wszystkie jednak kobiety KKZG wypełniają należycie swoje obowiązki. Jedną z byłych pracownic bufetu w Andrychowcu „usprawniła“ raporty obrotu towarowego w ten sposób, że w trakcie przenoszenia pozostałości z jednego dnia na drugi, zmniejszyła ilości niektórych artykułów, a równowartość w gotówce zabierała do kieszeni. Po ujawnieniu „usprawnienia“ sprawę przekazano prokuratorowi. Sprzedawczyni bufetu KKZG w Muszynie prowadziła sprzedaż własnego towaru, zakupywanego w miejscowym sklepie PSS.

Wypadki te zostały potępione przez ogół pracownic KKZG.

B. KOTARBA
Kraków

**HIGIENA OSOBISTA PERSONELU
W LUBELSKICH KZG**

ZAGADNIENIE higieny osobistej personelu zatrudnionego w Kolejowych Zakładach Gastronomicznych ma szczególnie doniosłe znaczenie z uwagi na to, że są to zakłady, przez które przepływa olbrzymia masa podróźnych-konsumentów. Ich zadowolenie, a nawet zdrowie zależne jest od zdrowia i higieny obsługującego personelu.

Trzeba przyznać, że w początkowym okresie działalności KZG metody i środki stosowane w celu utrzymania higieny nie stały na należytych poziomach. Dyrekcja przedsiębiorstwa, zajęta przede wszystkim sprawami organizacyjnymi i wykonawstwem planów, mniejszą wagę przywiązywała do sprawy higieny osobistej, traktując to zagadnienie jako drugorzędne. Funkcje swoje w tym zakresie ograniczała do doraźnych kontroli, udzielania odpowiedzi na protokoły komisji sanitarnych, do pracy od przypadku do przypadku.

Ze sprzątaczką pomoc cukierniczą. Pracownicy Wytwórni Ciast, Białostockich ZG, dla uczczenia II Zjazdu PZPR, wyszkolili sprzątaczkę, ob. Marię Józwiak, na pomoc cukierniczą. Jednocześnie podjęli zobowiązanie wykonania planu I kwartału do 14 marca 1954 r. Plan został wykonany do 1 marca, tj. na 14 dni przed terminem podjętego zobowiązania w 107%. Na wyróżnienie zasługują: kierownik produkcji cukierniczej, ob. Wilhelm Jabs oraz cukiernicy Mikołaj Stepczenko i Antoni Bohaterowicz.

Z. Wewiór — Białystok

Gospoda w Witkowie dąży do racjonalnego żywienia. Celem podniesienia jakości posiłków i rozszerzenia asortymentu dań garmazeryjnych w oparciu o recepty, pracownicy gospody GS Witkowo, 11 i 12 lutego br. zorganizowali pokazy produkcyjne połączone z wystawą dań garmazeryjnych. Okoliczna ludność z zainteresowaniem zwiędzała wystawę. Mobilizującą stroną było zwołanie kucharek z powiatu gnieźnieńskiego, wągrowieckiego i wrzesińskiego, które nacalnie przekonały się jak przy dobrej woli i małym wysiłku można produkować tanie, smaczne i estetycznie udekorowane dania garmazeryjne.

Zwołana narada produkcyjna przyczyniła się do wytknięcia dotychczasowych błędów oraz podania sposobów ich szybkiej likwidacji. W programie narady omówiono znaczenie dań garmazeryjnych i produkcję dań pod względem technologicznym.

Szczera wymiana doświadczeń kucharek przyczyniła się do spopularyzowania nowych dań. Przeprowadzono również praktyczny pokaz niektórych dań garmazeryjnych mniej znanych, jak: pasztet z dorsza, kielbasa z dorsza, kielbasa z dzika i wiele innych. Na zakończenie odprawy kucharki podjęły zobowiązanie na odcinku podniesienia poziomu estetycznego, smakowego i wartości odżywczej wszystkich dań, produkowanych pod hasłem: „Nie wypuszczaj braku“, wywołując jednocześnie wszystkie kucharki zakładów żywienia zbiorowego do podjęcia wyżej wymienionego zobowiązania.

Zygfryd Wittenbeck — Gniezno

Przodownicy obsługi. W Bydgoskich Zakładach Gastronomicznych w czasie realizacji zobowiązań na cześć II Zjazdu PZPR zaznaczyła się poważna poprawa zarówno w obsłudze, jak i w jakości produkcji własnej. Wykonanie zobowiązań przyczyniło się w poważnej mierze do wykonania miesięcznych planów w pierwszym kwartale bieżącego roku.

Kelner Zakrzewski z restauracji „Gastronomia“ oświadczył, że podjęte zobowiązania na cześć II Zjazdu pomogły mu do uzyskania 168% normy, a tym samym do zajęcia we współzawodnictwie indywidualnym I miejsca. Kelner Wojciechowski z baru „Okole“ przy poważnym podniesieniu kultury obsługi osiągnął 160% normy; młoda zetempówka Czerwińska awansowana z pomocy kuchennej na kelnerkę uzyskała 150% normy. Wśród zespołów na pierwsze miejsce wysunęła się brigada zetempowska restauracji „Sielanka“, wykonując w całości i z nadwyżką zobowiązania przedzjazdowe.

Zygmunt Kokosiński — Bydgoszcz

Elbląskie Zakłady Gastronomiczne wyróżniają się w produkcji ciastek. W dniach 13 i 14 stycznia br. w Poznaniu oraz 3 i 4 lutego br. w Sopocie, odbyły się narady krajowego CZPG pionu produkcyjno-handlowego. Na naradach zorganizowano wystawę cukierniczo-gar-mażeryjne.

Na wystawie w Poznaniu Elbląskie Zakłady Gastronomiczne zdobyły 5 miejsce w skali krajowej i dyplom uznania, na wystawie w Sopocie w skali wojewódzkiej zdobyły I miejsce i specjalne wyróżnienie za artystyczne i bardzo smaczne wyroby cukiernicze oraz szeroki ich asortyment.

W wytwórni ciastek na specjalne wyróżnienie zasługują: szef produkcji i mistrz cukierniczy ob. Jan Sanocki wraz z całym zespołem.

Antoni Buyko — Elbląg

Kobiety kierownicami. Kłodzkie Zakłady Gastronomiczne są instytucją wybitnie kobiecą. Kobiety stanowią tutaj 75% załogi. Na 9 zakładów przedsiębiorstwa, w 7 kierownicami są kobiety. Wszystkie stanowiska szefów kuchni są obsadzone przez kobiety. W administracji kierownicami działów: produkcyjno-handlowego, planowania, finansowo-księgowego i rozliczenia są również kobiety. Dzięki dobrej kobiecej obsadzie kłodzkie zakłady systematycznie podnoszą swoje obroty i produkcję własną.

I tak na przestrzeni 3 miesięcy produkcja własna została podniesiona o 9%, a obroty o 20%. W br. wskaźnik produkcji własnej w zakładach, prowadzonych przez kobiety, w stosunku do obrotów wyraźnie podniósł się i osiągnął przeciętnie: w „Dworcowej“ — 65%, w „Pstrągu“ — 51%, w „Corso“ — 41% oraz w „Warszawiance“ — 52%.

Wśród uczestników szkolenia ideologicznego i zawodowego, kobiety stanowią 90% i zajmują w nauce czołowe miejsca.

Najlepszym kierownikiem zakładu jest J. Kadyszewska — kierowniczka restauracji „Pod Pstrągiem“, a najlepszym szefem kuchni — H. Pinińska, również z restauracji „Pod Pstrągiem“.

Maria Duś — Kłodzko

Zwycięcy we współzawodnictwie. I miejsce we współzawodnictwie i proporzec przechodni za IV kwartał zdobyła załoga PORZ „Orbis“ w Gdańsku, dzięki wyteżonej pracy i ideologicznemu wyrobieniu. I miejsce załoga zdobyła już po raz drugi na przestrzeni 1953 r. — po raz pierwszy w I kwartale.

Uroczystość przekazania proporzec przechodniego za IV kwartał odbyła się 1 marca 1954 r. Aktu wręczenia dokonała załoga PORZ „Orbis“ z Poznania. Proporzec przyjęli najlepsi pracownicy: M. Adamski — kelner, A. Wizimirska — pokojowa, B. Naumiak — kierownik zakładu, S. Gudelska — kucharka.

Z okazji przybycia na uroczystość sztafety z PORZ „Orbis“ w Stalino-grodzie załoga przedsiębiorstwa w Gdańsku złożyła meldunek o podjętych i wykonanych zobowiązaniach na cześć II Zjazdu i zobowiązata się wykonać pian w zakresie żywienia na I kwartał w dniu 10 marca, co zrealizowała następnie na dzień przed podjętym terminem.

Jednocześnie personel PORZ „Orbis“ w Gdańsku zobowiązał się utrzymać proporzec przechodni, o który będzie musiał walczyć przede wszystkim z PORZ w Poznaniu, Szczecinie i Łodzi.

Jan Zdrzałka — Gdańsk

Również personel operatywny pochodzący w większości ze środowiska wiejskiego, obciążony „analfabetyzmem sanitarnym“ — smutną spuścizną starego ustroju — nie przejawiał żadnego zainteresowania sprawami higieny osobistej. W tej sytuacji, tego rodzaju zaniedbania, jak: uchylanie się personelu od noszenia czepków, fartuchów i płaszczy ochronnych, nieprzestrzeganie należytej czystości noszonej odzieży ochronnej i osobistej, brak badań lekarskich i badań na nosicielstwo duru brzusznego, nieznanomość elementarnych zasad przestrzegania higieny własnego ciała oraz brak podstawowych urządzeń higienicznych, jak umywalki, szafy-szatnie itp. nie były rzadkością.

Stan ten uległ poprawie od 1 marca 1953 r., kiedy stanowisko referenta sanitarnego obsadzono odpowiednim pracownikiem. W miejsce dotychczasowej przypadkowości przystąpiono do planowej i systematycznej pracy na odcinku sanitarnym. W oparciu o instrukcję ramową dla referentów sanitarnych, dokonano przeglądu i ewidencji braków i niedociągnięć w zakresie ogólnego stanu sanitarnego zakładów ze szczególnym uwzględnieniem higieny osobistej pracowników oraz ułożono program pracy referenta sanitarnego, obejmujący między innymi następujące zagadnienia:

Szkolenie. Zasadniczą przyczyną zaniedbań na odcinku higieny osobistej był brak uświadomienia pracowników o jej znaczeniu. Rozpoczęto więc szkolenie przywarsztatowe poczynając od kierownika zakładu, a kończąc na każdym poszczególnym pracowniku.

Zagadnienie higieny stało się również tematem narad roboczych, na które zapraszano przedstawicieli wydziałów zdrowia i komisji sanitarno-epidemiologicznych w celu wygłoszenia aktualnych prelekcji.

Badania lekarskie. Szczególną wagę przywiązuje się do okresowych badań lekarskich pracowników. Pracownik już przed przyjęciem do pracy musi obowiązkowo posiadać świadectwo zdrowia, a zaniedbanie tego obowiązku bez usprawiedliwienia w czasie służby grozi niedopuszczeniem do pracy.

Dla kontroli założono we wszystkich zakładach teczki sanitarne zawierające wykaz zatrudnionych pracowników i aktualne świadectwa lekarskie. Według obecnego stanu 75% pracowników posiada świadectwa lekarskie, pozostałe 25% stara się o nie.

Odzież ochronna. Przelamano opory i nieufność pracowników do odzieży ochronnej i zaopatrzone zakłady w dostateczną ilość 2 zmian na jedną osobę. Noszenie odzieży w pełnym komplecie, utrzymanie jej w należytej czystości stanowi przedmiot systematycznej kontroli i element oceny przy kwalifikowaniu pracowników do wyróżnień na naradach roboczych, do awansów, nagród itp.

Czystość ciała. Jakkolwiek rzadkie, ale i w tej dziedzinie zdarzają się zaniedbania. Dotyczy to szczególnie rąk, a przede wszystkim paznokci i w wyjątkowych wypadkach uszu, szyi i nóg. Zwrócenie uwagi na te fakty wywołuje zawsze uczucie wstydu, a w konsekwencji postanowienie niedopuszczenia do powtórzenia się podobnie przykrych sytuacji na przyszłość.

Urządzenia higieniczne. Wychodząc z założenia, że wymagania muszą iść w parze ze stwarzaniem warunków do ich realizacji, Zarząd LKZG zainstalował umywalki w zakładach posiadających sieć wodociągową, zorganizował w pozostałych zakładach „kąciki czystości“ wyposażone w miednie i wiadra oraz zaopatrzył wszystkie zakłady w odpowiednią ilość ręczników, mydła i mydelniczek. Poza tym wszystkie większe zakłady otrzymały szafy-szatnie na odzież ochronną i osobistą. Nad właściwym wykorzystaniem urządzeń higienicznych czuwają kierownicy zakładów oraz referent sanitarny i kontrolerzy zarządu.

Konkurs czystości. Poziom higieny osobistej znacznie się podniósł po przystąpieniu wszystkich zakładów do konkursu czystości. Wyniki konkursu, w którym wyróżniły się zakłady: Biała Podlaska, Nałęczów, Hrubieszów, Wąski i Łuków, świadczą o możliwościach podniesienia higieny osobistej przez zastosowanie odpowiednich metod. W wyróżnionych zakładach znalazły się takie przodownice czystości, jak: w Nałęczowie ob. Kamila Zochowska, w Łukowie ob. Maria Kurowska, w Białej Podlaskiej ob. Władysława Charewicz.

Do najgorszych zaś należą: zakłady KZG na stacji Szastarka i na stacji Niedrzwica, a w nich ob. Helena Nawrot i ob. Regina Dębińska.

Chociaż na odcinku higieny osobistej personelu zanotowano duży postęp na przestrzeni ostatniego roku, niemniej stan ten nie jest zadowalający.

W roku 1954 realizując zadania II Zjazdu będziemy w dalszym ciągu kontynuowali i pogłębiali rozpoczęte prace w 1953 r. oraz wprowadzali nowe metody w przeświadczeniu, że kultura handlu i odpowiedni poziom higieny osobistej stanowi dowód szacunku i troski, jakim ustrój socjalistyczny otacza człowieka pracy.

W szczególności nawiążemy ścisłą współpracę z terenowymi wydziałami zdrowia i komisjami sanitarno-epidemiologicznymi, wykorzystamy wystawy sanitarne, rozpowszechnimy współzawodnictwo i konkursy w tym zakresie, wprowadzimy gazetki ściennie obrazujące stan higieny osobistej i skutki nieprzestrzegania jej. Będziemy wydawali kwartalny biuletyn informacyjny o stanie higieniczno-sanitarnym zakładów.

Julian SZAST
Legnica

DLA uporządkowania akcji przeprowadzania remontów urządzeń chłodniczych i gastronomicznych w przedsiębiorstwach handlu i żywienia zbiorowego, podległych Ministerstwu Handlu Wewnętrznego, powołane zostało Przedsiębiorstwo Remontowo-Montażowe Centralnego Zarządu Zaopatrzania Handlu. Centrala przedsiębiorstwa w Cieszynie obejmuje zasięgiem woj. wrocławskie, stalinogrodzkie i opolskie.

Już po krótkim czasie istnienia przedsiębiorstwa okazało się, że nie stanęło ono na wysokości swego zadania. I tak prace wykonywane przez oddział w Wałbrzychu dla Wałbrzyskich Zakładów Gastronomicznych są niedbałe. Na jedno urządzenie trzeba dawać kilkakrotnie zlecenia, gdyż wyremontowane maszyny pracują na ogół nie dłużej niż

TO należy ZMIENIĆ!

przez 1 miesiąc, przy tym koszt remontu jest bardzo wysoki. Urządzenia wysyłane bezpośrednio do Cieszyna celem wyremontowania, są tam przetrzymywane długo; np. urządzenie Wałbrzyskich ZG dostarczone w czerwcu 1953 r. nie zostało dotychczas wyremontowane. Również nie układa się pozytywnie współpraca Kłodzkich, Świdnickich i Bolesławieckich ZG z tymże oddziałem w Wałbrzychu.

Nielepiej przedstawia się sprawa remontów wykonywanych przez od-

ział przedsiębiorstwa we Wrocławiu.

Przedsiębiorstwo Remontowo-Montażowe w Cieszynie oraz jego oddziały we Wrocławiu i Wałbrzychu powinny dokładnie i krytycznie przeanalizować swą pracę. Urządzenia gastronomiczne i chłodnicze muszą być stale „na chodzie“, aby mogły zaoszczędzić pracę personelu kuchennego, zabezpieczyć surowce przed zepsuciem.

Raz na zawsze należy skończyć z brakoróbstwem i niedotrzymywaniem terminów naprawy. Należy także przeanalizować sprawę opłat za remonty, które w wielu wypadkach są wygórowane.

Karol RUBINSTEIN
Wrocław

LAMPY SŁONECZNE W OZR HUTY IM. BOLESŁAWA BIERUTA

ORGANIZM ludzki rozwija się tym lepiej, im bardziej różnorodnie otrzymuje pożywienie. Są pewne substancje, których organizm nie może wytworzyć, a których niewielkie ilości są dla niego niezbędne i musi otrzymać je z zewnątrz. Noszą one nazwę witamin.

Brak witaminy D w organizmie powoduje krzywicę u dzieci, rozmięczenie kości w okresie ciąży i karmienia, tzw. zmęczenie wiosenne u ludzi, którzy przez dłuższy czas pozbawieni są działania promieni słonecznych, zwiększa próchnicę zębów i utrudnia zrastanie się złamanych kości.

Na brak tej, tak potrzebnej witaminy są narażone wszystkie osoby, które mają niedostateczny kontakt z promieniami słonecznymi. Do tej liczby należy również szereg pracowników huty im. Bolesława Bieruta, których zawód zmusza do przebywania w ciągu 8-godzinnego dnia pracy w pomieszczeniach bez słońca, lub miejscach zanieczyszczonych sadzami, kurzem, pyłem itp.

OZR w hucie im. Bolesława Bieruta, doceniając znaczenie witamin dla prawidłowego funkcjonowania organizmu ludzkiego, jako pierwszy w Polsce wprowadza lampy słoneczne.

Lampa słoneczna wysyła promienie ultrafioletowe (są one m. in. zawarte w promieniach słonecznych), które wpływają na zamianę znajdującej się w skórze nieczynnej prowitaminy D w czynną postać witaminową.

Zaletą lamp jest to, że nie przyspieszają przemiany materii oraz, że nie ma żadnych ubocznych szkodliwych skutków działania promieni ultrafioletowych. Lampy słoneczne nie grzeją i nie dają światła, tak że nie rażą osób poddawanych naświetlaniu.

Celowym będzie instalowanie lamp słonecznych w stołówkach, barach mlecznych i wszędzie tam, gdzie przebywa więcej osób narażonych na brak witaminy D.

Korzyści, jakie przyniesie zastosowanie lamp słonecznych w OZR huty im. Bolesława Bieruta, nie ograniczają się tylko do naświetlania osób. W OZR będzie się też naświetlać pewne artykuły, jak masło, mleko itp., a tym samym wzbogacać te produkty w witaminę D.

Poza tym OZR wykorzysta lampy zgodnie z najnowszymi doświadczeniami, które wykazały, że promienie ultrafioletowe powodują wzrost mleczności u krów, zwiększenie nosności kur, przyrost wagi u drobiu i tuczników, a niezależnie od tego uodpornienie zwierząt na choroby.

Henryk GOLISZ
Częstochowa



Od lewej: M. Adamski — kelner, A. Wizimirska — pokojowa, B. Namiak — kierownik zakładu, St. Gudelska — kelnerka, przodownicy pracy na zakładzie PORZ „Orbis“ hotel w Gdańsku



Pracownicy Wytwórni Ciast Białostockich ZG. (Paliz korespondencje str. 71, 72. Ze szprytaczki pomoc cuklarnicza i Zwycięzcy we współzawodnictwie)

Jak walczyć z muchami

ROZPOCZYNA się ciepła pora roku, a więc i sezon much. Muchy są przyczyną szerszenia się wielu chorób zakaźnych, a zwłaszcza chorób przewodu pokarmowego, jak biegunki, czerwonki, duru brzuszego.

Muchy żywią się i składają jajeczka na nawozie zwierzęcym, wydalinach ludzkich, na gnijących produktach, a równocześnie wabione zapachami produktów spożywczych natrętnie szukają pożywienia w naszych kuchniach. Na owłosionych nóżkach i tułowiu przenoszą na artykuły spożywcze, naczynia i bezpośrednio na człowieka cząsteczkę nieczystości, zawierającą często bakterie chorobotwórcze. Muchy mogą zakażać produkty spożywcze również przez swoje wydaliny.

Zwalczanie much na terenie zakładów żywienia zbiorowego jest specjalnie ważnym zagadnieniem ze względu na niebezpieczeństwo spowodowania przez nie masowych zachorowań na choroby zakaźne. Doświadczenia poprzednich lat, kiedy walka z muchami prowadzona była dorywczo i prawie wyłącznie polegała na niszczeniu much w stadium owada dojrzałego wykazały, że nawet przy użyciu najlepszych środków nie osiągnano pożądanego rezultatu. W niedługim czasie muchy pojawiały się znowu masowo. Aby osiągnąć widoczne i trwałe wyniki, należy tępic muchy we wszystkich ich stadiach rozwojowych, a akcję zwalczania rozpoczynać wczesną wiosną, zanim jeszcze pojawią się one masowo i prowadzić ją systematycznie w ciągu niemal całego roku wszelkimi dostępnymi środkami.

Największy nacisk należy położyć na metody zapobiegawcze, a więc na stwarzanie warunków niesprzyjających rozwojowi much, a w szczególności niedopuszczanie ich do pomieszczeń produkcyjnych i nie pozwolić rozmnażać się na terenie zakładu. Wszystkie pomieszczenia należy utrzymywać we wzorowej czystości, zwłaszcza pomieszczenia produkcyjne muszą być pod koniec dnia pracy bardzo dokładnie sprzątane.

Wszystkie okna zakładu, otwierane w cieplej porze roku należy zaopatrzyć w siatki ochronne druciane o średnicy oczek 1,5 do 2 mm lub (mniej praktyczne) siatki z gazy, aby nie dopuścić much z zewnątrz do pomieszczenia. Wentylatory również powinny być zaopatrzone w siatki ochronne, gdyż w czasie kiedy nie są czynne mogą być drogą przedostawania się much do zakładu. Często otwierane drzwi należy zabezpieczyć przez zawieszenie kotar, lub zwykłych zasłon z płótna, zwłaszcza gdy drzwi są po stronie słonecznej.

Zerowanie much w zakładach uniemożliwimy zabezpieczając przed nimi gotowe pokarmy, zwłaszcza napoje i dania zimne przez nakrywanie ich siatkami, kloszami lub przechowywanie w szafach i gablotach. Pozostałe na stołach resztki pokarmów i okruchy należy natychmiast sprzątać.

W ciągu całego sezonu letniego i jesiennego trzeba czuwać, aby na terenie zakładu i w najbliższym jego otoczeniu nie istniały miejsca wylęgu much. Miejscami takimi są zbiorniki na odpadki żywnościowe, śmietniki, odkryte rowki ściekowe (rynsztoki), antysanitarne ustępy i pomieszczenia dla zwierząt hodowlanych.

Na terenie otaczającym zakład powinien panować wzorowy porządek i czystość. Wszelkie odpadki mogą być gromadzone wyłącznie w specjalnie do tego przeznaczonych, szczelnie nakrywanych zbiornikach, które nie powinny być wypełniane więcej niż do 2/3 ich objętości.

Do gromadzenia śmieci najbardziej odpowiednie są zbiorniki metalowe, przenośne, opatrzone pokrywą. Najlepiej jeśli ustawione są na wybetonowanym placu. Jeśli na podwórzu urządzony jest śmietnik stały, musi on być szczelny i zaopatrzony w dopasowaną pokrywę. Śmietnik powinien być zawsze przykryty i nie przepełniony. W porze letniej należy kilka razy w miesiącu opryskiwać śmietnik zarówno wewnątrz,

jak i zewnątrz 10% roztworem wapna chlorowanego. Gdy śmietnik nie stoi na terenie zabrukowanym lub wybetonowanym, wskazane jest w obrębie 0,5 do 1 m posypywać ziemię wapnem chlorowanym lub przekopać ziemię z wapnem i mocno ubić.

Wody ściekowe odprowadzane rynsztokami nie mogą tworzyć zalewów na podwórzu. Rowki należy oczyszczać i raz w tygodniu bieleć wapnem lub zlewać 10% roztworem wapna chlorowanego.

Ustępy znajdujące się na terenie zakładu powinny być niedostępne dla much. Otwory dżienne i wentylacyjne należy zabezpieczyć gęstą metalową siatką. Zawartość dołu kloacznego można posypywać suchym wapnem chlorowanym, lub zalewać 10% roztworem wapna. Prócz działania dezynfekującego i zabójczego dla larw, wydzielający się zapach chloru działa odstraszająco na muchy.

Walka z wylęgiem much jest najtrudniejsza wtedy, gdy w pobliżu znajdują się pomieszczenia dla zwierząt hodowlanych. Pomieszczenia te powinny być zbudowane szczelnie, mieć okienka zaopatrzone w siatki, drzwi w automatycznie zamykające się sprężyny. Nawóz należy usuwać raz na dobę i składać we właściwie urządzonym gnojowniku, z którego larwy much nie mogą przenikać do gruntu dla przepoczwarczenia się. Urządzenie takiego gnojownika jest bardzo proste. Nawóz składa się pośrodku wybetonowanego placu, otoczonego rowkiem chwytym o prostopadłych ściankach, głębokości co najmniej 10 cm. Larwy much wylęgające z nawozu wpadają do rowków, gdzie niszczone są przez ptactwo domowe. Rowki chwytne można również zalać ropą naftową, nie oczyszczonym krezolem, aby larwy zginęły. Nakrywanie nawozu nawozem starym również zmniejsza możliwość wylęgu larw.

Metody niszczące owady dojrzałe polegają na stosowaniu owadobójczych środków chemicznych oraz wszelkiego rodzaju pułapek chwytym. Ze środków chemicznych owadobójczych największe znaczenie mają obecnie środki kontaktowe (DDT, Azotoks, Duolit), to znaczy działające po bezpośrednim zetknięciu się (kontakcie) z ciałem owada. Środki te powodują porażenie układu nerwowego u owadów. Działanie ich nie jest natychmiastowe. U much objawy zatrucia po zetknięciu kilkuminutowym z powierzchnią, na której znajduje się Azotoks, występują po 1/2 do 4 godzin.

Z preparatu Azotoks-M-25 przygotowuje się ściśle według przepisu podanego na etykiecie 5% emulsję wodną, którą rozpryskuje się na ściany i sufity pomieszczeń za pomocą specjalnego aparatu ciśnieniowego lub ręcznej pompki. Na 100 m² opryskiwanej powierzchni zużywa się 4 litry 5% emulsji, co pozwala na każdy metr² powierzchni nanieść ok. 2 g DDT. Powierzchnie spryskane emulsją Azotoksu mają własności zabójcze dla much w ciągu kilku miesięcy. Opryskiwanie ścian w pomieszczeniach powinno dla zabezpieczenia przed muchami być wykonane po raz pierwszy przed masowym pojawieniem się much, tj. w kwietniu lub maju i powtórzone w sierpniu.

W pomieszczeniach dla zwierząt należy stosować spryskiwanie ścian wewnętrznych i zewnętrznych zależnie od potrzeby kilka razy do roku, ze względu na pokrywanie się ścian kurzem i mniejszą trwałość środka wskutek działania czynników atmosferycznych (wilgoć, słońce itd.).

Ściany malowanych olejno, wykładanych kafłami nie spryskujemy wodnymi emulsjami DDT, ponieważ płyn ścieka grubymi kroplami i po zeschnięciu pozostawia trudne do usunięcia ślady.

Podobnie trwały efekt owadobójczy, jak przy stosowaniu emulsji uzyskamy, o ile na wiadro przygotowanego do malowania ścian kredowych roztworu dodamy około 600–800 g 10% proszku Azotoks.

Szybko można zniszczyć muchy znajdujące się w pomieszczeniu za pomocą wyprężania 10% proszku Azotoks przy zamkniętych oknach i drzwiach na płyt-

ce elektrycznej lub gorącej płycie kuchennej. Po upływie 1—2 godzin pomieszczenie można wywietrzyć, muchy martwe i porażone zmieść i spalić, gdyż część z nich może wrócić do stanu normalnego.

Przy małej ilości much w pomieszczeniu, można je wytruć stosując trucizny pokarmowe, np. mieszaninę 40% formaliny (15 g) z mlekiem (25 g) i wodą z cukrem (60 g). Płyn rozlewa się na talerzyki i ustawia w pobliżu miejsc, które muchy obsiadają najczęściej.

Z braku innych środków, należy stosować wyłapywanie much na lepy i w pułapki szklane, lub siatki druciane z przynętą.

Używanie środków trujących do tępienia much jest dozwolone tylko po ukończeniu pracy i pod warunkiem zabezpieczenia artykułów żywnościowych i naczyń. Przed przystąpieniem do pracy należy trutki usunąć, a muchy padłe spalić.

Z. WÓJCIAKOWA

Bakterie chorobotwórcze w jajach

BADANIA ostatnich dziesiątków lat wykazały, że jaja ptactwa domowego mogą zawierać bakterie chorobotwórcze dla człowieka. Początkowo zwrócono uwagę na jaja kaczki, ponieważ stwierdzono, że w wielu wypadkach potrawy z jaj kaczki wywoływały zatrucia pokarmowe u ludzi. Przeprowadzone badania wykazały, że w jajach kaczki często znajdują się pałeczki paratyfuszowe (*Salmonella*), przy czym najczęściej spotykanymi typami są pałeczki tyfusu mysiego (*Salmonella typhi murium*) i pałeczka Gaertnera (*Salmonella enteritidis*). Oba te typy wywołują objawy zatrucia pokarmowego u ludzi.

Kaczki zarażają się najczęściej żerując na stawach zanieczyszczonych odchodami chorych zwierząt i ludzi. Młode kaczęta zwykle padają, ale dorosłe, bardziej odporne stają się nosicielami pałeczek paratyfusowych. Zdarza się, że u takich nosicieli pałeczki paratyfusowe umiejscawiają się w jajniku, wówczas kaczki noszą zakażone jaja. Na ogół jednak następuje tylko zakażenie skorupki jaj przez zanieczyszczenie ich kałem zawierającym bakterie paratyfusowe.

Przy przechowywaniu jaj pałeczki paratyfusowe, znajdujące się na zanieczyszczonych skorupkach przenikają przez pory do wnętrza jaja. Przenikaniu bakterii sprzyja podwyższona temperatura i wilgotność magazynów oraz obecność pleśni, które przenikając same przez pory skorupki, pociągają za sobą bakterie.

Spostrzeżenia poczynione w ostatnich latach wykazały, że pałeczki paratyfusowe mogą występować nie tylko w jajach kaczki, ale również w jajach innych ptaków domowych, między innymi i w jajach kurzych. Mianowicie w Anglii w czasie drugiej wojny światowej w związku z importem i rozdziałem wśród ludności jaj w proszku z USA, Kanady i Argentyny przygotowanych z jaj kurzych, stwierdzono znaczny wzrost ilości zatruc pokarmowych, wywołanych przez pałeczki paratyfusowe. Zatrucia miały miejsce z reguły wówczas, gdy regenerowany proszek jajowy lub gotowa potrawa przechowywano jakiś czas w temperaturze pokojowej, co sprzyjało mnożeniu się bakterii.

Zakażenie jaj jest zwykle wtórne i następuje przeważnie przez zetknięcie się treści jaja z zanieczyszczeniami znajdującymi się na skorupce. Jaja świeżo złożone,

rzadko są zakażone. Jajo, jako twór żywy, przeznaczone do rozmnażania posiada cały mechanizm, zabezpieczający go przez pewien czas od zakażenia i zepsucia. Na mechanizm ten składają się: 1) zewnętrzna błonka woskowa, 2) skorupka, 3) błona podskorupkowa, 4) białko jaja.

Błonka woskowa znajdująca się na powierzchni jaja utrudnia przenikanie bakterii do wnętrza. Dowodem tego jest fakt, że jaja brudne umyte, a nawet czyszczone na sucho np. piaskiem łatwiej ulegają psuciu przy przechowywaniu, niż nawet jaja brudne, nie umyte, gdyż zniszczenie błonki woskowej ułatwia przedostawanie się przez pory pleśni i bakterii.

Skorupka jaja ma znaczenie tylko mechaniczne. Pewną barierą dla bakterii stanowi również białkowa błonka podskorupkowa.

Największą jednak rolę w mechanizmie obronnym jaja odgrywa białko. Świeże białko jaja nie tylko hamuje wzrost bakterii, ale nawet je niszczy. Bakteriobójcze działanie białka zależne jest od obecności w nim lyzozymu — fermentu, który ma zdolność rozpuszczania drobnoustrojów. (Bakteriobójcze własności białka wyzyskuje się w medycynie przez podawanie białka przy biegunkach). Ponadto białko jaja zawiera jeszcze inny związek — awidynę, która łącząc się z obecną w jaju witaminą H — biotyną, hamuje wzrost bakterii.

Bakteriobójcze własności białka świeżego jaja szybko spadają przy przechowywaniu jaj. Dlatego jaja starsze łatwo ulegają zakażeniu. Również po rozbiciu jaja białko bardzo prędko traci swoje własności bakteriobójcze. Żółtko jaja nie ma własności bakteriobójczych i jest doskonałą, pełnowartościową pożywką dla drobnoustrojów. Dlatego też, najczęściej przyczyną zatrucia nie są jaja świeże, a potrawy przyrządzone z jaj, zwłaszcza surowych i przechowywane jakiś czas.

Ogromne znaczenie ma tu zanieczyszczenie treści jaja brudem znajdującym się na skorupkach, gdzie najczęściej spotyka się chorobotwórcze bakterie paratyfusowe, a także liczne bakterie gnilne. Jeżeli przed rozbiciem jaja skorupka nie zostanie dokładnie umyta, bakterie te dostają się do treści jaja. Uniknąć zetknięcia się treści ze skorupką przy rozbijaniu jajka nie można.

W zakładach żywienia zbiorowego jaja przed rozbiciem muszą być zawsze dokładnie umyte. W ZSRR w wytwórniach masy jajowej i proszku jajowego przepis ten jest ściśle przestrzegany. Do mycia jaj w ZSRR używa się najczęściej wodę chlorowaną, zawierającą 0,5% czynnego chloru. Jaja zanurza się na parę minut do tego roztworu, a następnie spłukuje czystą wodą. Przed włożeniem do wody chlorowanej jajo powinno być umyte z widocznych zanieczyszczeń.

W naszych warunkach celowe wydaje się dokładne mycie jaj wodą z mydłem lub proszkiem i spłukanie czystą wodą. Jaja winno się myć bezpośrednio przed użyciem, gdyż, jak już wspomniano, jaja myte nie mogą być przechowywane. Po umyciu jaja powinny być ułożone na kratkach dla obsuszenia, lub też osuszone czystą i suchą ściereką.

W Polsce brak jest danych co do rozpowszechnienia pałeczek paratyfusowych wśród kur, gdyż badania takie nie były dotąd przeprowadzane na szerszą skalę. Znane są natomiast epidemie wśród kaczek i indyków.

Z innych bakterii chorobotwórczych występujących w jajach parę słów trzeba poświęcić prątkom gruźlicy ptasiej. Kury często chorują na gruźlicę, która atakuje u nich głównie wątrobę, jelito ślepe, a także jajniki. Zakażone kury składają zakażone jaja. Gruźlica ptasia stanowi odmienny typ niż gruźlica ludzka i bydlęca, jednak w niektórych wypadkach prątek gruźlicy ptasiej może wywołać schorzenia u ludzi. Również u świń bardzo często gruźlica wywołana jest przez ten prątek. Ze względu na pewne niebezpieczeństwo zakażenia jaj kurzych gruźlicą ptasią, nie należy spożywać ich na surowo.

Jaja i potrawy z jaj, jak już wspomniano, stanowią bardzo dobrą pożywkę dla bakterii. Oprócz pałeczek paratyfusowych rozwijają się w nich mogą również inne, przypadkowo dostające się do nich bakterie chorobotwórcze, np. gronkowe enterokocyczne, mogące wywołać zatrucia jelitowe. Dlatego tak ważne jest przestrzeganie zasad higieny przy przyrządzaniu potraw z jaj, zwłaszcza kremów, sosów i majonezów. Potrawy te przygotowane niehigienicznie i przechowywane w nieodpowiednich warunkach bardzo często są przyczyną zatruc pokarmowych.

Anna PLISZKOWA

Znaczenie i wartość odżywcza ryb

PRYZRZĄDZANIE POTRAW

ZARÓWNO ryby, jak i ich przetwory posiadają szereg cennych składników pokarmowych, przede wszystkim: białko, tłuszcze, sole mineralne i witaminy. Szczególną wartość odżywczą kryje w sobie mięso ryb, ikra, mleczko oraz wątroba.

O wartości użytkowej ryb dla człowieka decyduje procentowy stosunek mięsa do całości ich organizmu, przy czym u ryb wypatroszonych istnieje wyższy procent części umięśnionych do całego ciała, niż u ryb niepatroszonych. Największy procent części jadalnych w stosunku do wagi całego ciała posiadają: łosoś i jesiotr — 80%, szczupak — 54%, dorsz — 50% itd.

Ilość składników odżywczych w tkankach ciała ryb podlega dużym wahaniom w zależności od gatunku, pożywienia, wieku i płci. Głównym składnikiem ciała ryb jest woda. Zawartość wody pozostaje w ścisłym związku z ilością tłuszczu. U ryb chudych, np. u dorsza ilość wody dochodzi do 80%, u ryb tłustych od 60—75%, przy czym w śledziu tłustym sięga 65%, a w węgorzu 50%.

Zawartość wody ma poważny wpływ na trwałość ryb i produktów. Im mniejsza ilość wody zawiera produkt, tym większa jest jego trwałość. Z tego względu każdy proces technologiczny w przetwórstwie rybnym zmierza do zmniejszenia zawartości wody w surowcu rybnym. I tak na skutek solenia pewna część wody zostaje usunięta z komórek ryb; na skutek wędzenia zawartość wody może spaść do 25—40%.

Drugim składnikiem ciała ryb jest białko. Zawartość białka w mięsie ryb sięga 18—19% przeciętnej wagi ciała. Białko ryb jest pełnowartościowe o wysokiej przyswajalności i stosunkowo tanie. Z tych względów ryby, zwłaszcza morskie powinny stanowić źródło pokarmów białkowych w żywieniu człowieka.

Decydującym składnikiem ciała ryb, który wpływa na ich wartość jest tłuszcz. Do ryb tłustych należą: łosoś, węgorz, sardynka, makrela, tuńczyk; do średnio-tłustych: karp, leszcz, cefta, sum; do chudych, dorszowate, sandacz, okoń, szczupak.

Tłuszcz umiejscawia się niejednakowo w ciele różnych gatunków ryb. U ryb tłustych odkłada się przeważnie na mięśniach, u ryb chudych (dorszowatych) głównie w wątrobie. Tłuszcz jest bogaty w witaminy A i D i służy do wyrobu tranu leczniczego. Witaminy A i D mogą być również dostarczane człowiekowi przez spożywanie ryb tłustych.

U ryb, głównie w kościach, występują w dużych ilościach **sole mineralne**, zawierające fosfor i wapń. Niestety sole mineralne są wykorzystywane tylko w konserwach, czy pasztetach rybnych przygotowywanych wraz z kośćmi. Należy przypomnieć jeszcze o **jodzie**, którego szczególnie ryby morskie zawierają stosunkowo wiele.

Wartość odżywcza ryb zależy od ich świeżości. Praktyczną ocenę świeżości ryb przeprowadza się za pomocą analizy organoleptycznej, tj. za pomocą: węchu, wzroku, dotyku i smaku. Ryba świeża jest nie pognieciona, zachowuje normalny kształt o konsystencji jędrnej, sztywnej, o tkance mięśniowej, elastycznej. Zrobione palcem wgłębienie przy nacisku tkanki, szybko wyrównuje się. Skrzela mają barwę czerwoną, lub jasno czerwoną, zapach świeży i swoisty, są powle-

czone nieznaczną ilością gęstego i przezroczystego śluzu. Skóra jest barwy naturalnej, tj. typowej dla danego gatunku, połyskująca. Oczy są jasne, rogówka przezroczysta, wypełnienie oczodołów całkowite, lub wypukłe. Barwa tkanki mięsnej jest jasna, mięso trudno oddzielające się od kości.

Początkowy zapach ryby zbliżony do zapachu wody morskiej. Na skutek rozkładu śluzu znajdującego się na powierzchni ciała zmienia się, przybiera zapach rybny, swoisty. Zapach ten nie jest jednak jeszcze oznaką, że ryba taka nie nadaje się już do spożycia. W miarę postępowania rozkładu zapach staje się kwaśny, amoniakowy i gnilny. Jest to dowodem całkowitego zepsucia się ryby.

Celem utrzymania świeżości ryb, stosuje się obniżanie temperatury ich ciała do ok. 0°C, lecz bez zamrożenia. Osiągamy to bądź przez stosowanie lodu, bądź przez umieszczanie ryby na pewien czas w chłodni w ok. 0°C, gdzie następuje chłodzenie oziębionym powietrzem.

Przy chłodzeniu lodem ryba świeża musi być w bezpośrednim kontakcie z lodem, który topniejąc pochłania ciepło z otoczenia, a jednocześnie obniża temperaturę ryb.

Do zakładów żywienia zbiorowego najczęściej dostarczane są ryby zamrożone lub nasolone, a zimą również śnięte.

*

Przed przystąpieniem do produkcji z ryb zamrożonych należy je odmrozić. Odmrażanie winno odbywać się w zimnej wodzie z dodatkiem 7 g soli na 1 litr wody. W ten sposób ogranicza się przenikanie soli mineralnych z ciała ryby do wody. Czas odmrażania trwa od 1,5 do 4 godzin.

Ryby solone przed obróbką moczy się w zimnej wodzie, przy czym wodę zmienia się co pewien czas. Można moczyć ryby w wodzie bieżącej, przez co znacznie się przyspiesza usunięcie soli z ryby.

Ryby śnięte muszą być zużyte zaraz do produkcji. Przetrzywanie ich jest możliwe jedynie w wypadku posiadania odpowiednich basenów z lodem.

Przed patroszeniem usuwa się z ryby łuskę. Usuwanie łuski odbywa się drogą skrobania, parzenia, gołnienia i obciążania ze skóry. Przy skrobaniu ostrym nożem czyszcimy rybę od ogona do głowy. Okonie czyści się w poprzek. Ryby o bardzo drobnej łusce przed skrobaniem powinno się parzyć, trzymając je przez krótką chwilę we wrzącej wodzie.

Ryby o twardej i mocno przylegającej łusce goli się ostrym nożem od ogona, przy czym nóż trzyma się prawie równoległe do ciała ryby.

Jeżeli ryby nie można parzyć wraz ze skórą z powodu tego, że jest twarda i gruba, stosuje się obciążanie skóry. Skórę w tym wypadku nacina się dookoła głowy, odchyła i przytrzymując mocno palcem ściga się w kierunku ogona.

Patroszenie najczęściej odbywa się przez jamę brzuszną. Oczyszczoną z łuski rybę rozcina się ostrym nożem wzdłuż brzucha zaczynając od otworu przy głowie. Przy rozcinaniu należy uważać, aby nie rozgnieść żółci. Wnętrza rozluźnia się ostrożnie palcami prawej ręki, po czym wyciąga się je na zewnątrz segregując na jadalne i niejadalne. Przy patroszeniu najczęściej rybę układa się grzbietem do góry. Można pa-

KUCHARZ JEST U NAS JEDNYM Z NAJBARDZIEJ ODPOWIEDZIALNYCH PRACOWNIKÓW W DZIEDZINIE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO, A ZAWÓD KUCHARZA TO JEDEN Z NAJBARDZIEJ ZASZCZYTYNYCH. OD CODZIENNEJ BOWIEM PRACY KUCHARZA ZALEŻY BEZPOŚREDNIO W DUŻYM STOPNIU ZDROWIE I ZDOLNOŚĆ DO PRACY WIELU MILIONÓW LUDZI.

Z przemówienia A. I. Mikojana na Wszzechzwiązkowej Naradzie Pracowników Handlu

troszyć również przez otwór po odcięciu głowy. Następnie wyjmuje się oczy i skrzelę, odcina płetwy i ogon, a w końcu przemywa się rybę w dużej ilości wody zimnej. Zaznaczyć należy, że karpie wymagają bardzo dokładnego wymycia po wypatroszeniu celem usunięcia nieprzyjemnego zapachu błota.

Jeżeli rybę dzieli się na porcje, należy odciąć głowę.

Do faszerowania rybę przecina się na połowę wzdłuż brzucha i głowy. Po wyjęciu wnętrza wycina się ostrożnie kości żebrów i grzbietów, tak żeby nie rozzerwać mięśni łączących dwie połowy ryby.

Odmiennej obróbki wymaga przeznaczony do faszerowania szczupak. Przede wszystkim trzeba zdjąć z niego skórę. Z oddzielonego zaś od kości mięsa przygotowuje się masę kotletową.

Duże ryby rozcina się wzdłuż na 2 części, przy czym linia przecięcia przebiegać winna przez środek warstwy tłuszczu znajdującej się od głowy do ogona po stronie grzbietowej.

Po wypatroszeniu i dokładnym wymyciu, rybę dzieli się na filety, lub dzwonka. Zależnie od wielkości ryby, dzwonka poddaje się obróbce termicznej w całości, albo rozcięte po linii grzbietu na 2 części. Przy poddawaniu obróbce termicznej porcji z skórą, należy ją w kilku miejscach naciąć, ażeby kurcząc się pod wpływem wysokiej temperatury nie deformowała porcji.

Niektóre ryby morskie (np. dorsz) cechuje nieprzyjemny zapach. Celem usunięcia tego zapachu, obkłada się porcje ryby na kilka godzin pokrajaną w plastry cebulą i włoszczyzną, wypłukane kawałki poddaje się dalszej obróbce.

Ryby gotowane w całości, względnie w kawałkach wkłada się do gorącego, lecz nie wrzącego wywaru z jarzyn i przypraw. Przez cały czas gotowania utrzymuje się temperaturę płynu 85—95°C. Czas gotowania wynosi 15—20 minut. Ryby gotowane po obróbce garmażeryjnej podaje się także jako zakąski na bufet.

Gotowaniu poddaje się ryby faszerowane lub potrawy z rybnej masy kotletowej. Szczególnie potrawy z masy rybnej ze względu na to, że są tanie, mają duże zastosowanie w żywieniu zbiorowym. Porcje ryb winny być gotowane na krótko przed podaniem.

Ryby smażone przygotowuje się w porcjowanych kawałkach czy w całości, zależnie od ciężaru tych ryb, który nie może przekraczać 150—200 gramów. Większy ryb w całości nie smaży się. Przed smażeniem soli się i panieruje, tj. otacza w bułce tartej lub pruszy mąką, po czym wkłada się na dobrze rozgrzany tłuszcz w temperaturze 170°C, smażąc z obu stron do powstania zrumienionej skórki. Smażyć należy na ostrym, a dosmażać na wolnym ogniu.

Ryba musi być dobrze wysmażona. Nie wysmażona ryba ma nieprzyjemny zapach surowca i jest niesmaczna. Dlatego przy masowej produkcji, gdzie zależy na czasie, po obsmażeniu porcje ryby wkłada się do ogrzanego piekarnika na 10 minut, aby „doszły“.

Ryby smażonych, zwłaszcza panierowanych nie należy przykrywać w piekarniku, ponieważ wtedy parująca woda nie uchodzi na zewnątrz. lecz zatrzymuje się w naczyniu powodując zwilgotnienie, a zarazem odpadanie zrumienionej skórki. Również niepotrzebne przetrzymywanie smażonych porcji w piekarniku wpływa na obniżenie smaku i soczystości potrawy z powodu wysuszenia.

Zaznaczyć wreszcie należy, że potrawy duszone z ryb nie mają zastosowania w żywieniu zbiorowym, gdyż tkanka mięsna ryb jest bardzo delikatna, przez co łatwo się rozgotowuje. Przy układaniu dań z ryb należy wziąć pod uwagę, że ryby nie zawierają prawie zupełnie węglowodanów i nie stanowią dostatecznego źródła tłuszczów. Dlatego muszą być podawane z potrawami o dużej wartości energetycznej, jak ziemniaki, kluski itp.

D. Sz.

Sprawy żywienia zbiorowego w krajach demokracji ludowej

Wyżywienie ludności w Niemieckiej Republice Demokratycznej

STOPNIOWY rozwój gospodarki socjalistycznej w Niemczech demokratycznych powoduje znaczne zmiany między innymi również na odcinku żywienia. Upowszechnia się żywienie zbiorowe, postępuje naprzód społeczeństwo i rozbudowa głównych gałęzi produkcji środków żywnościowych, podnosi się coraz wyżej stopa życiowa szerokiej mas pracujących. Ogólnie można stwierdzić, że wyżywienie niemieckiego ludu pracującego osiągnęło wysoki poziom. Zapewniają go z jednej strony dobre zarobki, z drugiej — wzrastająca produkcja środków żywności w NRD oraz import ze Związku Radzieckiego i krajów demokracji ludowej.

Zagadnieniami żywienia ludności zajmuje się od strony naukowej Instytut do Spraw Wyżywienia, którego siedzibą jest Potsdam-Rehbrücke. Instytut liczy kilkuset pracowników i jest kierowany przez znanego specjalistę prof. Scheunerta oraz jego głównego pomocnika prof. Teufela. Z wymienionym Instytutem jest ściśle związany Instytut Badania Witamin, mieszczący się w tym samym mieście i kierowany również przez prof. Scheunerta. Oba wspomniane instytuty są obecnie w stadium rozbudowy — zwiększają swoje kadry pracowników naukowych i wyposażenie w nowoczesną aparaturę. Instytuty udzielają konsultacji przy sporządzaniu receptur, opracowywaniu różnych zarządzeń itp.

Powstałe niedawno ministerstwo przemysłu spożywczego kieruje całą produkcją żywnościową NRD. Większość zakładów przemysłu spożywczego została uspołeczniona. Zakłady uspołecznione są doskonale wyposażone pod względem technicznym.

Również pod względem higienicznym zakłady przemysłu spożywczego NRD są należycie wyposażone w odpowiednie urządzenia i utrzymywane w czysto-

ści. Urządzenia socjalne postawiono na wysokim poziomie. Większość zakładów ma własne żłobki, ambulatoria, punkty zaopatrzenia pracowników itp.

Zasadniczą cechą żywienia ludności pracującej w NRD jest wysoka wartość odżywcza poszczególnych środków żywnościowych. Podstawowym środkiem węglowodanowym są w NRD ziemniaki. Przyrządza się je na różne sposoby, jednocześnie dbając o zachowanie zawartości witaminy C. Przy znacznym spożyciu dziennym ziemniaki niemal całkowicie zaspokajają zapotrzebowanie organizmu na witaminę C.

Witamina C w ziemniakach jest przedmiotem badań naukowych prof. Scheunerta. Zajmuje się on między innymi opracowaniem takich sposobów składowania ziemniaków, aby straty witaminy C były możliwie najmniejsze, jak również zagadnieniem zwiększenia zawartości witaminy C w różnych gatunkach ziemniaków itp.

W NRD spożywa się wiele warzyw i owoców zarówno w stanie surowym, jak i w przetworach lub konserwach. W każdej gospodarce, prócz zupy mięsnej podawane są również zupy warzywne. Specjalnością kuchni niemieckiej są między innymi zupy owocowe. Są one słodkie i podaje się je w stanie zimnym przed głównym daniem. Do głównego dania dodaje się niemal zawsze jarzyny: kalafior, groszek, marchewkę, fasolkę, szpinak itp. Jednocześnie z głównym daniem zazwyczaj podaje się kompot.

Szczególnie rozpowszechnionym napojem są moszcze owocowe. Można je otrzymać nie tylko w gospodarstwach, ale również w bufetach dworcowych czy automatach. Prócz moszczu jabłecznego wszędzie można dostać moszcz, zwany popularnie „czerwoną mieszanką“ oraz moszcze gatunkowe z różnych owoców.

Na terenie NRD uprawia się bardzo wiele warzyw, szczególnie w dolinie Łaby. Produkcja konserw ma szeroki zakres. Wytwórnice produkują duże ilości konserw, przede wszystkim sterylizowanych owoców i jarzyn.

Specjalnością Niemieckiej Republiki Demokratycznej jest produkcja win owocowych. Są one słodkawe i zawierają 8—10% alkoholu oraz 3—4% cukru.

W NRD wyrabia się również cały szereg gotowych pokarmów, na które dotąd składały się niemal wyłącznie mięsa i owoce strączkowe. Niemieccy specjaliści wyrażają pogląd, że w gotowych pokarmach mięsno-jarzynowych przy magazynowaniu ich następują duże straty w smaku i zapachu. Dlatego też obecnie opracowuje się projekty konserw zawierających w jednym opakowaniu dwie szklanki: jedną większą dla jarzyn, a drugą mniejszą dla pokarmu mięsnego. Zawartość

obu szklanek będzie się mieszać ze sobą dopiero w trakcie przyrządzania potrawy.

Głównym źródłem zaspokojenia potrzeb ludności w zakresie witaminy B jest chleb żytni. Niemiecscy spożywczy przyzwyczaili się do tego chleba i wołają go od chleba białego.

W NRD spożywa się dużo jajek. Na śniadanie niemal zawsze podawane są jajka. Również spożycie ryb (przede wszystkim morskich) jest wysokie. Przyrządza się je na różne sposoby.

Podsumowując powyższe uwagi trzeba stwierdzić, że wyżywienie ludności na terenie NRD jest racjonalnie zorganizowane, a to dzięki żywej trosce i usilnej pracy organów kierowniczych, specjalistów naukowców oraz wszystkich pracowników rolnictwa i przemysłu spożywczego.

A. M.

„Café Warszawa“ we wschodnim sektorze Berlina



PODOBNI jak każdy przybywający do Warszawy musi obejrzeć Stare Miasto, Plac Konstytucji czy Trasę WZ, tak i goście zagraniczni w Berlinie nie

omijają okazji zobaczenia nowobudowanej Alei Stalina z jej pięknymi 7- lub 8-piętrowymi gmachami i przyciągającymi wzrok przechodnia wystawami sklepów.

Dumni są mieszkańcy Niemieckiej Republiki Demokratycznej ze swojego nowego budownictwa, które jest dziełem i własnością klasy robotniczej.

Miła niespodzianką dla Polaków w Alei Stalina w Berlinie jest restauracja i kawiarnia pod nazwą „Café Warszawa“. Ma ona 400 miejsc siedzących na parterze i na I piętrze. Na parterze mieści się restauracja oraz kuchnia z zapleczem, na I piętrze — kawiarnia. Z rozległych tarasów można podziwiać piękno Alei Stalina.

Zaczynamy zwiedzanie zakładu od zaplecza. Właściwe jego rozplanowanie oraz sprawna organizacja pracy zapewnia tu spokojny przebieg produkcji. Oddzielne dla poszczególnych grup produktów magazyny i chłodnie mieszczą się w podziemiu. Specjalista czuwa nad piwnicą z winami, wśród których

przeważają importowane ze Związku Radzieckiego i chętnie przez konsumentów widziane wina i szampany. Również w starannie utrzymanym magazynie produktów suchych widać polskie konserwy z ryb i cieszącą się popytem szynkę w puszkach.

Zarówno w przygotowalni półfabrykatów mięsnych i warzywnych, jak i w kuchni uderza czystość i dobra organizacja pracy.

Salę konsumpcyjną urządzone są gustownie i wygodnie. Ozdobą są skromne, lecz piękne firanki, estetyczne lampy, wygodne fotele w kawiarni, a nade wszystko gablotki z polskimi eksponatami sztuki ludowej. Zarówno eksponaty, jak i ludowe polskie motywy w malowidłach na ścianach hallu budzą duże zainteresowanie odwiedzających.

W sali restauracyjnej stoły nakryte są białymi obrusami, w kawiarni — szkłem. W części kawiarnianej można znaleźć dla kilkuosobowego towarzystwa umieszczone we wnękach stoliki z wygodnymi fotelami.

Obsługa jest szybka i uprzejma. Na każdym stoliku znajduje się karta zawierająca nazwisko osoby podającej oraz szefa produkcji. Karta dań ma na stronie tytułowej warszawską „syrenę“, a na stronach wewnętrznych wykazy win i innych napojów — dalej zakąski,

zupy, dania drugie i desery. Wśród wszystkich rodzajów potraw znaleźć można polskie specjały.

Podobnie jak we wszystkich restauracjach I kategorii, „Café Warszawa“ wydaje dwa obiady firmowe z trzech dań — do wyboru. Są one tańsze niż potrawy z karty, ale niemniej smaczne i w uprzejmy sposób podane.

„Café Warszawa“ jest jednym z najpiękniejszych zakładów gastronomicznych w Berlinie, licznie odwiedzanych tak przez gości krajowych jak i zagranicznych. Przybywający tam między innymi mieszkańcy zachodniego sektora Berlina ze zdziwieniem stwierdzają, że do tak wytwornego zakładu swobodnie wchodzi i zajmują miejsca ludzie pracy, robotnicy.

W czasie Targów Lipskich przybyły z Hamburga do Berlina robotnik powiedział: „U nas robotnik nie odważy się wejść do tak luksusowej restauracji po pierwsze ze względu na niedostępne dla niego ceny potraw, po drugie — na tak zwane wytworne zachowanie i elegancję wymaganą w tamtych lokalach“.

W demokratycznym Berlinie ludność wie, że zarówno mieszkania, sklepy jak i restauracje mają służyć przede wszystkim ludziom pracy.

C. BITTER

WALCZYMY O PLAN

Pomogła realizacja zobowiązań pracownikom żywienia zbiorowego w Szamotułach do wykonania planu obrotu za miesiąc luty w 144,1%, a planu produkcji własnej w 131,7% przy jednoczesnym zwiększeniu i urozmaiceniu jadłospisów dziennych. W dziale produkcji masarniczej plan przekroczono o 21,6%, a wszystkie produkty zaopatruje się w listy gwarancyjne.

Kwartalny plan obrotu przed terminem 14 marca br. wykonał zespół pracowników kawiarni „Warta“ w Bydgoszczy. Jednocześnie pracownia cukiernicza „Warta“ zrealizowa-

Nasza KRONIKA w skrócie

ła plan produkcji cukierniczej. Należy podkreślić, że kawiarnia zatrudnia same kobiety.

Plan obrotu w 101% wykonała 24 stycznia załoga restauracji PSS Nr 1 w Malborku. Restauracja stara się zdobywać konsumenta m. im. przez stałe rozszerzanie asortymentu potraw. Jadłospis zawiera średnio 5 zup, 12 dań mięsnych, 10 mączno-jarskich, 4 rybne i 9 rodzajów przekąsek. Wyróżniają się pracownicy: Trawczyk,

Rzeszutek, Bielang i kierownik Broziński.

Walczą o plan produkcji Poznańskie ZG-Zachód. Do niedawna plany obrotu produkcją własną często nie były wykonywane. Jakość potraw poprawiła się — popyt na nie wzrósł. Stycyniowy plan produkcji własnej wykonano w 100,3%, lutowy w 106,9%.

Wykonać plan obrotu na I kwartał w 102% — to treść zobowiązania zakładu „Dzik“ w

Warszawie. W styczniu plan został przekroczony o 5%, w lutym o 4,1%. Pracownicy troszczą się nie tylko o obroty. Personel kuchni postanawia podnieść jakość i rozszerzyć asortyment produkcji, zespół bufetowych — pracować bez mank. Ponadto załoga wzywa do współzawodnictwa o wypracowanie największej rentowności wszystkie zakłady WZG-Sródmieście.

Wykonała plany pracownia cukiernicza w Olsztynie — w styczniu w 105%, w lutym w 135%. Kierownikiem placówki od 5 lat jest mistrz Wojtkowiak. Umie on dobrze zorganizować pracę. Dużą pomocą są

tez maszyny, które ułatwiają i przyspieszają produkcję.

ROZSZERZAMY PRODUKCJĘ

Jakość i asortyment warszawskich ciastek to sprawa, które obchodzą konsumenta. Po słodkim konkursie jakość uległa poprawie, a popyt wzrósł. Gorzej jest na odcinku asortymentu. W czasie konkursu wypiekano 30 gatunków, po konkursie słyszymy, że produkuje się ok. 20. Również przez dłuższy czas nie było w sprzedaży ciastek-liliputów, których cena wynosi 80 gr. Ostatnio ukazały się, ale tylko w większych kawiarniach, a podkreślić należy, że ciastka te cieszą się wielkim powodzeniem.

Szeroki asortyment garmazerii w zakładach żywienia zbiorowego w Radomiu przyczynił się w dużej mierze do wykonania planów w marcu przez szereg placówek gastronomicznych. Ale marzec był miesiącem konkursu, a konsumenci chcą mieć stale duży wybór wyrobów garmazeryjnych — o tym przypominamy.

Po dwutygodniowym zestawieniu wyników konkursu uznano, że najlepszy zespół w przyrządzaniu garmazerii ma zakład „Zorza”. Specjalnością jest tu sos tatarski, zraziki firmowe i filety po liońsku przyrządzane przez mistrza Juliana Wacha.

W zakładzie „Rybna” zanotowano również dużą poprawę na odcinku asortymentu. Jednak Centrala Rybna nieraz utrudnia pracę załodze przez nieterminowe i niezgodne z zapotrzebowaniem zaopatrzenie w ryby.

Szampian mleczny podaje się w barach mlecznych Olsztyna i innych miast na terenie woj. olsztyńskiego. Ponieważ napój ten jest nowy dyrekcja barów mlecznych w Olsztynie chciałyby posłyszeć uwagi konsumenta na temat jego jakości, co pozwoliłoby na ewentualną poprawę smaku szampiana mlecznego.

Kieleckie bary mleczne wzbogaciły asortyment posiłków, zgodnie z życzeniami konsumentów, smacznymi i popularnymi barszczami. Poza tym opracowano receptury na nowe potrawy. Inicjatywa spotkała się z uznaniem konsumentów.

Kącki dietetyczne w warszawskich lokalach mają poważne zadanie do spełnienia z jednej strony ze względu na duży procent konsumentów, którzy powinni korzystać z kuchni dietetycznej, z drugiej zaś z uwagi na brak restauracji dietetycznych.

Tego rodzaju kącki znajdują się w paru warszawskich

jadłodajniach i restauracjach, jednak asortyment podawanych tam potraw jest tak wąski, że konsumentowi trudno jest dokonać jakiegokolwiek wyboru. Załogi zakładów gastronomicznych nie mogą traktować kącków dietetycznych po macoszu. Czy mają one być tylko fikcją?

Rozszerza się sprzedaż obiadów na wynos. Począwszy od marca na terenie woj. wrocławskiego konsument będzie mógł zabierać obiady do domu w naczyniach własnych lub wypożyczonych w zakładzie. Do prowadzenia tej formy sprzedaży są wytypowane niektóre zakłady, o czym informują konsumenta specjalne wywieszki. Sprzedaż obiadów

dzono właściwego planu praktyk, który gwarantowałby zapoznanie się ucznia z całością prac w zakładzie. Również za mało urzęda się wspólnych narad, na których można by ustalić najlepsze harmonogramy zajęć praktycznych dla przyszłych pracowników żywienia zbiorowego.

Najmłodsi mistrzowie sztuki kulinarnej z technikum gastronomicznego przygotowali eksponaty na wystawę wyrobów garmazeryjnych zorganizowaną w restauracji „Delfin” w Łodzi. W trakcie przyrządzania wyrobów kulinarnych opiekowało się uczennicami 5 kuchmistrow. W punkcie informacyjnym wystawy młode gospodynie udzielały facho-

jak wyglądający brudno i nieestetycznie personel. A czy można wyglądać inaczej w brudnym fartuchu i z rozczochraną głową?

Akcja wiosennych remontów objęła szereg placówek żywienia zbiorowego w Poznaniu. W dyrekcji PZG-Wschód w najbliższym czasie przeprowadzi się remonty 9 lokali. Poza generalnymi remontami, w ramach akcji sanitarno-porządkowej brygada remontowa odświeży magazyny, kuchnie i biura i toalety we wszystkich zakładach. Poznańskie ZG dbają o higienę pomieszczeń.

Przyjemnie jest w gospodzie regionalnej i dlatego dobrze byłoby jedyną gospodę w Kościerzynie urządzić w stylu kaszubskim. Kaszubskie wzory, kaszubskie stroje kelnerek uprzyjemniałyby pobyt w lokalu.

Aby podnieść estetykę lokalu i kulturę obsługi, zakład żywienia zbiorowego w Lisiej Górze zostaje otoczony stałą opieką GS i branżowego instruktora tarnowskiego PZGS. Bar mieści się w budynku wilgotnym, a wejście prowadzi wprost z ulicy. Warunki lokalowe nie są zatem łatwe. A jednak przy dobrych chęciach wiele można zrobić.

Wieczory rozrywkowe wprowadziła w wielu lokalach dyrekcja Poznańskich ZG-Zachód. Odbывают się koncerty rozrywkowe, występy fortepianowe i śpiewacze. W jednej z kawiarni umila czas konsumentom duet — pianista i skrzypek. W takiej atmosferze inaczej smakuje kawa, czy ciastko.

Występy artystyczne nie na poziomie nieraz jeszcze zdarzają się w lokalach gastronomicznych. M. in. na spotkaniu pracowników gospody Kleczewskiej w pow. konińskim z konsumentami wystąpił zespół WZG „Samopomoc Chłopska” z Poznania. Niestety repertuar nikomu nie przypadł do gustu, a raczej pozostawił niesmak. Ze występy artystyczne mijają się z celem.

GODNE NAŚLADOWANIA

Pomogła krytyka kucharkom tomaszowskiego przedszkola TPD nr 1 do poprawienia smaku i jakości posiłków. Dzieci przedszkola przybierają na wadze. O czym to świadczy? O tym, że kucharki umiały wyciągnąć siuszne wnioski z tego co im zarzucano.

5 nowych potraw wprowadził do jadospisu „Jeleniogórzanek”, największego zakładu żywienia zbiorowego w Jeleniej Górze, szef kuchni Albert Sobolewski, zaciągając wartość przedzjadową. Należy podkreślić, że sam do nich opracował receptury.

PRZODUJĄ W PRACY



Alfred Dzida — szef kuchni restauracji „Nowy Świat” w Bytomiu jest zdyscyplinowany, sumienny i obowiązkowy.



Mieczysław Kościński — kelner z Zakładu KZG Jelenia Góra, wykonuje przeciętnie 130 — 140% normy

do domu wprowadzają również Częstochowskie i Stalinogrodzkie ZG.

Miarki do porcjowania kawy, które mają zapobiec takim nadużyciom, jak podawanie zmniejszonych porcji kawy, otrzymały placówki żywienia zbiorowego w Kalskich ZG.

SZKOLIMY SIĘ

Przywarsztatowy kurs kelnerski trwający przez 2 tygodnie w Elblągu miał na celu podniesienie kwalifikacji zawodowych kursantów. Wszyscy uczestnicy ukończyli kurs z wynikiem pomyślnym. Dyrekcja EZG w najbliższym czasie zorganizuje również przeszkolenie dla blokierek, bufetowych i kierowników zakładów. W kwietniu projektuje się urządzenie konkursu uprzejmości i sprawności.

Potrzebne są młode kadry, których szkoleniem praktycznym winni zająć się starzy fachowcy. W Olsztyńskich ZG praktykują uczniowie technikum gastronomicznego, jednak współpraca między OZG a dyrekcją technikum nie ułożyła się najpomyślniej. Nie sporzą-

wych rad i wskazówek jak należyć przyrządzać i dekorować rozmaitego rodzaju dania.

Na przeszkolenie do „Mazowsza” — baru owocowego na MDM w Warszawie został wysłany jeden z cukierników olsztyńskich. Będzie mógł dobrze poprowadzić bar owocowy w Olsztynie — nową placówkę, która wkrótce zostanie uruchomiona.

HIGIENA, ESTETYKA I NASTRÓJ

„Na bakier” z higieną są pracownicy lokalu „Turystyczna” w Krakowie. Konsumentki skarżą się, że począwszy od samego lokalu, a kończąc na fartuchach kelnerów i naczyniach stołowych wszystko jest tu brudne. Czy to ma być sposób na przyciąganie klientów?

Najgorzej z czystością fartuchów jest w barach mlecznych w Białymstoku. Ekspedientki niechętnie noszą również czepek, a jednym z największych wrogów tego rodzaju „nakrycia na głowę” jest Rozalia Karpnik z baru nr 2. Nic tak nie odbiera apetytu

W SPRAWIE RODZAJÓW I KATEGORII ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

ZARZĄDZENIE Ministra Handlu Wewnętrznego nr 36 z dnia 15.II.1954 r. określając zakres działania każdego rodzaju zakładu gastronomicznego (restauracje, jadalnie, gospody, bary, bufety, wagony restauracyjne, kawiarnie i cukiernie) wprowadza równocześnie pojęcia i cechy charakterystyczne zakładów wyspecjalizowanych w produkcji: 1) restauracje i bary rybne, tatarskie; 2) jadalnie dietetyczne i jarskie; 3) bary mleczne i cukiernicze.

Organizacja sprzedaży w barach i bufetach opiera się o zasadę samoobsługi, w pozostałych rodzajach obowiązuje obsługa kelnerska. Zasadnicza zmiana nastąpiła w ustaleniu zasady zaszerogowania do kategorii. Dotychczas o kategoriach decydowały raczej elementy techniczne i lokalizacyjne. Zarządzenie nr 36 ustala, że o kategoriach zakładu decyduje asortyment produkcji i towarów handlowych, wynikające z tego urządzenia i wyposażenie zakładu, organizacja oraz kwalifikacje personelu. Im wyższa kategoria tym szerszy asortyment produkcji i towarów handlowych, tym wyższe jakościowo wyposażenie części handlowej zakładu w sprzęt i urządzenia, tym wyższe kwalifikacje personelu.

Asortyment produkcji i towarów handlowych dla każdej kategorii został uregulowany zarządzeniem nr 21 z dnia 4. II. 1954 r. o minimum asortymentu.

Zarządzenie nr 36 określa jakie specjalne pomieszczenia i urządzenia w części handlowej zakładu muszą istnieć przy określonej kategorii, np. podium dla orkiestry, parkiet dancingowy, sale gier, pomieszczenia dla sprzedaży towarów na wynos. Równocześnie ustalone zostały rodzaje mebli, elementy architektoniczne - dekoracyjne oraz wyposażenie w sprzęt w zależności od kategorii.

Aby uniknąć powstawania nadmiernej ilości zakładów o wyższych kategoriach, jak również celem zagwarantowania

właściwego ustalania ilości zakładów o najwyższych kategoriach, o zaszerogowaniu zakładów do kat. S i I oraz bufetów i barów do kat. II decyduje Ministerstwo Handlu Wewnętrznego w oparciu o wnioski prezydium WRN. Zarządzenie reguluje także sprawę rozrywek ustalając, które rodzaje zakładów mogą prowadzić działalność rozrywkową i kulturalną.

(MT)

NOCNE ZAKŁADY KONSUMPCYJNE

W WIELU miastach będących węzłem kolejowym lub ośrodkiem przemysłowym konsumenci w późnych godzinach wieczorowych lub w czasie godzin nocnych nie mogą otrzymać posiłku. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego uznał za konieczne uruchomienie w niektórych miastach zakładów nocnych konsumpcyjnych, wydających w ciągu nocy pełen asortyment zimnej i gorącej produkcji. Uruchomienie tych zakładów może nastąpić jedynie w tych miastach, w których jest zapotrzebowanie na tego rodzaju usługę. W pierwszym rzędzie będą to duże ośrodki przemysłowe i miasta o krzyżujących się liniach kolejowych z dużym ruchem pociągów pasażerskich.

Zakłady nocne zorganizowane powinny być na ogólnie przyjętych zasadach z tym, że lokalizacja takiego zakładu musi gwarantować frekwencję w ciągu nocy. Wytypowaniem zakładów nocnych w poszczególnych przedsiębiorstwach oraz sprawami organizacji tych zakładów zajmują się wojewódzkie zarządy przemysłu gastronomicznego.

Przy organizowaniu nocnych zakładów konsumpcyjnych nie wolno zapomnieć o reklamie. Odpowiedniej treści ogłoszenia winny znaleźć się w zakładach gastronomicznych dziennych, na dworcach kolejowych, autobusowych, lotniczych, w kinach. Zakład nocny musi posiadać duży sztyl światliny z daleka widoczny dla konsumentów.

Z całą pewnością sprawa uruchomienia nocnych zakładów spotka się ze zrozumieniem ze strony terenowych przedsiębiorstw gastronomicznych, gdyż wprowadzenie tej inowacji wpłynie dodatnio na obsługę ludzi pracy.

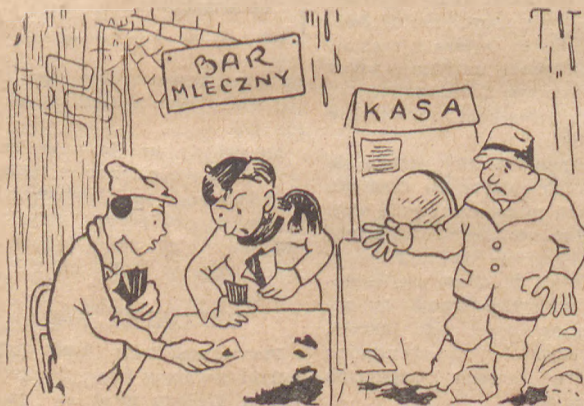
PRZEGLĄD PRASY

„NASZ BAR ŚWIADCZY O NAS“

Taka etykieta wywieszona w barze mlecznym nr 22 przy ul. Bohaterów Ghetta Warsz. w Gliwicach zwraca uwagę każdego konsumenta tego baru. Trudno jednak pogodzić treść tego hasła z wyglądem estetycznym baru...

...Wiele do życzenia pozostawiają również sprzedawane tu artykuły. Czerstwy chleb i bułki, zimne mleko, to dowód, że załoga tego baru nie przykładła wiele starań, aby obsłużyć jak najlepiej klientów...

„Sztandar Młodych“



rys. Z. Nowak

U W A G A

Przypominamy, że prenumeratę „Żywnia Zbiorowego“ należy zgłaszać w najbliższym urzędzie pocztowym lub u listonosza najpóźniej do dnia 10 ostatniego miesiąca kwartału na kwartał następny.

Do dnia 10 czerwca na kwartał III lub drugie półrocze, do dnia 10 września na kwartał IV.



W y d a w c a: „POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCHE. 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 134/Cz/54 z dn. 16. IV. 54. Podpisano do druku 28. IV. 54 r. Druk ukończono dn. 7. V. 54 r. Nakład 6973 egz. Ark. wyd. 3, I. Papier druk. sat. kl. VII A⁸, 60 g. Zakł. Graf. Dom Słowa Polskiego Zam. 1907/C. 5 B-13497.

Cena egz. 3 zł.