

Zywnienie ZBIOROWE

Rok IX PAŹDZIERNIK 1954 r. Nr 10/100

Z TREŚCI

JAN DWOROK — Zmniejszyć marnotrawstwo w gospodarce opałem
J. ŁOS — Z dziedziny żywienia robotników rolnych
WŁ. BOCIANSKI — Szkolenie przywódców w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego
A. DORYN — Otoczyć właściwą opieką kadry z przydziału pracy
Działy: Organizacja pracy i postęp techniczny * Technologia — Higiena — Towaroznawstwo * Z prasy * Zarządzenia i przepisy

Zmniejszyć marnotrawstwo w gospodarce opałem

Jan DWOROK

TWIERDZENIE, że oszczędność węgla stanowi najważniejszą pozycję w planowanej obniżce kosztów własnych w przedsiębiorstwie byłoby nieścisłe. Oszczędność bowiem węgla dyktowana i konieczna jest nie tylko z punktu widzenia obniżki kosztów przedsiębiorstwa, ale głównie z punktu widzenia gospodarki ogólnonarodowej. Węgiel jest naszym źródłem energii i niezmiernie cennym surowcem w szeregu procesów przeróbki chemicznej. Ma podstawowe znaczenie dla naszego przemysłu i jest jednocześnie jednym z najważniejszych artykułów eksportowych, stanowiących poważną pozycję w naszym handlu zagranicznym. Poważny wzrost zużycia węgla pociągnął za sobą olbrzymi rozwój naszego przemysłu w okresie władzy ludowej. Należy tu podkreślić, że tylko sam roczny wzrost zużycia węgla w naszym przemyśle w porównaniu z okresem przedwojennym wynosi tyle, ile przeciętna roczna produkcja węgla ostatnich 10 lat władzy kapitalistycznej.

Ale podczas gdy zużycie węgla na cele przemysłowe wzrosło w pierwszych 4 latach planu 6-letniego o ok. 50%, wydobycie węgla podniosło się tylko o 20%. Na tego rodzaju stan wpływa w dużym stopniu szczególna specyfika górnictwa węglowego. Budowa nowej kopalni trwa dwukrotnie dłużej, niż okres budowy dużego zakładu przemysłowego, co jest przyczyną, że rozwój przemysłu węglowego nie może iść w parze z tempem rozwoju innych gałęzi przemysłu. Dlatego dla wyrównania pewnej dysproporcji rozwoju górnictwa i innych przemysłów oraz pełnego pokrycia rzeczywistych potrzeb węglowych naszego przemysłu, transportu i gospodarstw domowych musimy walczyć o oszczędną gospodarkę węglem prowadząc z wielkim uporem i wytrwałością.

Dla osiągnięcia konkretnych efektów w oszczędności węgla w przemyśle gastronomicznym, celowym będzie zwrócenie uwagi na prawidłowe palenie, a więc w paleniskach mniejszych, w których ilość spalonego węgla nie przekracza zasadniczo 10 kg/godz. W tego rodzaju paleniskach opał spala się dotychczas w sposób bezplanowy. Wprowadzenie zatem zasad naukowych staje się nieodzowną koniecznością.

Racjonalne zużycie paliwa polega na maksymalnym wykorzystaniu dla celów użytkowych ciepła wyzwalamy się w czasie spalania, jak również na całkowitym spalaniu będącego w dyspozycji materiału opalowego. Należy zatem dążyć do możliwie jak największego ograniczenia strat. Straty te są następujące: 1) niepełne spalanie, 2) niecałkowite spalanie,

3) nieuzyleczne straty ciepła do otoczenia, 4) straty kominowe.

Niezupełnym spalaniem nazywamy nieprzeprowadzenie do końca reakcji powstania najbardziej egzotermicznych związków z pierwiastków znajdujących się w paliwie, a podlegających reakcji utleniania, w której wydziela się ciepło. Pierwiastkami tymi są C i H (węgiel i wodór). W warunkach pracy paleniska cała ilość wodoru ulega utlenieniu do H_2O , węgiel jednak przy niedostatecznym dopływie tlenu może ulec częściowemu utlenieniu do CO , a w przypadku zbyt niskiej temperatury w końcowych partiach paleniska węglowodory powstające w czasie odgazowania węgla, które jest pierwszym etapem jego spalania się, ulegają jedynie rozkładowi, przy czym wodór spala się, natomiast węgiel wydzielający się w postaci sadzy wobec zbyt niskiej temperatury nie ulega utlenieniu. W warunkach pracy pieców kuchennych występuje zwłaszcza to drugie zjawisko (niespalanie się sadzy).

Niecałkowite spalanie jest to pozostawienie niespalonego węgla w popiele. Strata ta zachodzi w wypadku, gdy powietrze nie ma dostępu do wszystkich cząstek paliwa, względnie gdy na ruszcie panuje zbyt wysoka temperatura, która powoduje topienie się żużla i odlewanie cząstek węgla.

Straty ciepła do otoczenia powstają przez nagrzewanie się tych części pieca, które nie służą do bezpośredniego lub pośredniego ogrzewania potraw, lecz ogrzewają pomieszczenie, w którym piec się znajduje. Powstają one zwłaszcza wtedy, gdy piece kuchenne są zbyt duże w stosunku do zapotrzebowania.

Najpoważniejszym źródłem strat są straty kominowe, czyli ciepło zabierane przez spaliny odlotowe. Na ich wielkość wpływa ilość i temperatura gazów odlotowych. Ilość tych gazów można ograniczyć przez stosowanie możliwie małego nadmiaru powietrza w stosunku do ilości potrzebnej teoretycznie do spalania. Nie można jednak dopuszczać zbyt mało powietrza gdyż wzrastają wtedy znacznie straty niepełnego i niecałkowitego spalania. Bardzo ważnym jest pokrycie całego rusztu, a zwłaszcza jego tylnej części paliwem, aby nie dopuścić do przedostawania się powietrza, które nie biorąc udziału w procesie spalania rozcieńcza, a przez to oziębia spaliny. Możliwie niską temperaturę spalin odlotowych uzyskać można przez odbieranie ciepła gazom gorącym, wychodzącym spod blachy przez różnego rodzaju piekarniki i podgrzewacze wody wbudowane w piece kuchenne.

Na podstawie wyżej podanych przyczyn powstawania strat, streszczamy 8 zasadniczych wskazówek.

1. Przed rozpaleniem ognia należy palenisko i popielnik dokładnie opróżnić i oczyścić. Palenisko i popielnik nie są śmietnikiem i dlatego nie należy wrzucać tam odpadków kuchennych. Zapelnione i zanieczyszczone palenisko lub popielnik utrudniają przepływ powietrza koniecznego do normalnego spalania węgla.

2. Nie należy używać do podpałki dużych kawałków drewna, gdyż powoduje to opóźnienie rozpalaenia ognia. Zagadnienie rozpalaenia nie ma wpływu na ekonomikę dalszego palenia i nie wpływa na zużycie paliwa. Stosowanie nie za wielkich ilości podpałki jest jednak celowe z tego względu, że podpałka jest droższa od normalnego paliwa.

3. Nie należy nakładać na podpałkę dużych ilości węgla, gdyż płomienie podpałki nie są w stanie rozpałić całkowicie nadmiernych ilości paliwa. Węgiel należy nałożyć w małej ilości na podpałkę przed jej podpaleniem. W ten sposób płomienie podpałki ogarną każdy kawałek węgla i szybko rozpalą węgiel dając pożądaną żar.

4. Przy dokładaniu nie należy węgla narzucać z góry na żar. Węgiel rzucony na żar spala się niezupełnie. Wydobywające się ze spalonego węgla gazy uchodzą kominem nie wykorzystane. Tworzą się sadze i gęsty dym, dowody niezupełnego i nieoszczędnego spalania węgla.

5. Przy dokładaniu węgla należy żar przesunąć w kierunku wyciągu kolumna. w głąb paleniska, zaś na zwolnione miejsce dorzucić do żaru świeży węgiel. Wydobywające się ze świeżego węgla gazy przelatują i zapalają się nad żarem i ogrzewają piec.

6. Węgiel należy dokładać często i w małych ilościach. Jednorazowo należy dorzucać tylko tyle węgla, aby całkowicie pokryć zwolnioną z żaru część rusztu. Dorzucony węgiel winien się dobrze przepalić i wyżarzyć, a dopiero wtedy należy dorzucić następną porcję węgla. Ruszt należy pokryć węglem całkowicie. Ruszt niezupełnie pokryty węglem przepuszcza za dużą ilość powietrza. Nadmierny przepływ powietrza wraz z wszystkimi ujemnymi konsekwencjami następuje również przy spalaniu dużych kawałków węgla.

7. Do opalania pieców należy używać węgla w sortymentach drobniejszych. Przy opalaniu słabo ciągnących pieców lub spalaniu bardzo drobnych sortymentów węgla nie należy zamykać szczelnie górnych drzwi pieca, lecz przez wąską szczelinę zwiększyć nieco przepływ powietrza przez palenisko. W zasadzie jednak powietrze winno napływać do paleniska od dołu poprzez ruszt i warstwę spalonego węgla.

8. W trzonach kuchennych mniejszy ruszt spełnia z powodzeniem swoje zadanie. Za duży ruszt można łatwo zmniejszyć we własnym zakresie przez zamurowanie części paleniska. Mniejszy ruszt pozwala na pełne pokrywanie go węglem.

Dokładnej procentowej oszczędności węgla, uzyskanej przy stosowaniu powyższych wskaźników nie można wyznaczyć nie wiedząc, o ile nieracjonalne jest dotychczasowe palenie.

Określam więc orientacyjnie ograniczenie strat ciepła, jakie jest do osiągnięcia w stosunku do bardzo nieekonomicznego palenia następująco:

• straty niezupełnego spalania nie przekroczą 0,2% (przy złym paleniu mogą dochodzić do 2%);

• straty niecałkowitego spalania mogą być zmniejszone od 4% do 1%, a nawet do 0,5%;

• straty niecałkowitego spalania mogą być zmniejszone od ok. 35% do ok. 30%;

• straty kominowe zmniejszą się od 33% do ok. 25%.

Zastosowanie wszystkich powyższych zaleceń może dać przy dotychczasowym złym sposobie palenia od ok. 15% do 17% oszczędności w zależności od budowy pieca, rodzaju paliwa itp.

Przemysł gastronomiczny nie zalicza się do głównych konsumentów węgla w Polsce, jakimi są hutnictwo, energetyka i kolej. Niemniej zużycie roczne węgla w przemyśle gastronomicznym w samych tylko zakładach żywienia zbiorowego jest znaczne i przekracza 40 tys. ton. Przy właściwym podejściu do gospodarki węglem i sumiennym stosowaniu w piecach kuchennych omawianych wyżej wskazówek — oszczędność węgla dać może przemysłowi gastronomicznemu przeszło 2 mln zł rocznie, zwolnić przez to ok. 7 tys. ton węgla.

Notujemy pewne, a na niektórych odcinkach naszego życia gospodarczego nawet poważne osiągnięcia w oszczędności paliwem. Na tle tych osiągnięć z tym większą wyrazistością rysują się poważne niedociągnięcia występujące w zakładach żywienia zbiorowego, gdzie gospodarka węglem nie stoi jeszcze na odpowiednim poziomie. Niektóre zakłady gastronomiczne zajmują się sprawami węgla dopiero wtedy, gdy zagraża jego brak. W niektórych zaś zakładach magazynowane są nadmierne ilości węgla. W wielu wypadkach występują jeszcze fakty karygodnego składowania węgla, — fakty, które prowadzą do bardzo poważnych strat. Brak należytej i sumiennej kontroli przy transporcie węgla do zakładów. Brak kontroli zużycia i zapasów, a więc brak podstawowych elementów dających obraz gospodarki węglem.

Oto dalsze źródła marnotrawstwa węgla, likwidacja których da państwu bardzo poważne oszczędności.

Dnia 7 lipca br. obradowała w Warszawie z udziałem przewodniczącego PKPG ministra Szyra II Krajowa Konferencja w sprawie oszczędzania węgla, na której przodujący palacze z elektrowni i zakładów przemysłowych, przodujący maszyniści kolejowi, racjonalizatorzy i naukowcy — radzili nad sposobem usprawnienia gospodarki węglem. W apelu uchwalonym przez uczestników Konferencji czytamy m. in.:

„Walka o oszczędność węgla jest podstawowym elementem całej naszej walki o oszczędność materiałów paliwa, o obniżkę kosztów w przemyśle i transporcie.

W ciągu 10 lat Polski Ludowej górnicy nasi swą ofiarną pracą zapewnili znaczny wzrost wydobywania węgla. Ale szybki wzrost uprzemysłowienia Polski Ludowej, budowa nowych elektrowni, fabryk i hut, budowa nowych mieszkań, szkół, szpitali itp. oznaczają dalszy wzrost zapotrzebowania na węgiel.

To zapotrzebowanie może być pokryte tylko pod warunkiem polepszenia gospodarki węglem, wprowadzenia surowego reżimu oszczędności, likwidacji wszelkiego marnotrawstwa, wprowadzenia szerokim frontem postępu technicznego do procesów spalania węgla oraz użytkowania ciepła i energii“.

Apel skierowany jest do wszystkich konsumentów węgla. Powinien odbić się również szerokim echem wśród załóg zakładów żywienia zbiorowego.

NA PRZYKŁADZIE NOWEJ SOLI I ZIELONEJ GÓRY

Zakłady gastronomiczne powinny gospodarować ogólnie i przewidująco

WZIELONOGÓRSKIM Przedsiębiorstwie Kolejowych Zakładów Gastronomicznych najsłabszymi pod względem realizacji planu produkcji i obrotu oraz obniżki kosztów jeszcze do niedawna były: Zakład Terenowy w Nowej Soli i Zakład Pomocniczy w Zielonej Górze.

Zakład Terenowy w Nowej Soli prowadzi 4 punkty sprzedaży, tj. restaurację kat. III, dwa bufety i 1 kiosk. Jego wyniki gospodarcze są wyjątkowo niepomysłne, gdyż realizacja zasadniczych elementów planu I kwartału br. kształtowała się następująco: produkcja — 73%, obrót — 90%, wydajność pracy — 91%, natomiast koszty handlowe przekroczyły wskaźnik planowany o 35%.

Niewykonanie planu produkcji i obrotu nastąpiło m. in. na skutek zamknięcia przez PKP dojazdu do bufetu z zewnątrz dworca kolejowego, dla osób nie będących w podróży. Nie był to jednak zasadniczy powód. Najistotniejszą rolę odegrały: niedociągnięcia w pracy zarówno kierownictwa, jak i personelu operatywnego; brak harmonogramu pracy; brak analizowania realizacji planu w poszczególnych dekadach; brak troski o klienta, o kulturę obsługi, estetykę i higienę. W konsekwencji wskaźnik kosztów handlowych wyniósł zamiast planowanego 13,6% w stosunku do obrotu — 20,1%.

Taki stan musiał zaciążyć również na realizacji planu w II kwartale. Toteż mimo zmian personalnych w kierownictwie zakładu, załoga tutejsza dalej boryka się z trudnościami.

Analiza podstawowych pozycji kosztów za I kwartał br. w Zakładzie Terenowym w Nowej Soli wykazuje poważne przekroczenia. Pozornie uzyskane oszczędności są następstwem bądź niewykonania planu, bądź niewłaściwego sporządzania remanentów, bądź wreszcie nieprawidłowego rozchodowania np. węgla z magazynu.

Plan kosztów przewozów za I kwartał br. przekroczył planowaną kwotę o 138%. Przekroczenie wskaźnika kosztów w tym wypadku było następstwem raczej wadliwego zaplanowania. Przy ustalaniu bowiem planu przyjęto koszt tona/kilometra — 5 zł. Okazało się to słuszne jedynie przy dłuższych przebiegach a nie w obrębie miasta. Na domiar złego zakład w zakresie przewozów prowadzi niewłaściwą politykę, korzystając przeważnie z transportu konnego i samochodowego z pomijaniem tańszego — PKP.

Niemniej wysoko wykonano plan kosztów w pozycji: składowanie, przerób i opakowanie. Wynosi on 424%. Przekroczenie nastąpiło wskutek nadmiernego zużycia papieru do opakowań, które sięgało 120 kg miesięcznie. Bezpośrednią przyczyną tkwiła w nieracjonalnym przykrywaniu nim stolików. W tej chwili codzienne zużycie papieru zmniejszyło się do 1,5 kg. Ilość tę uzasadnia sprzedaż kanapek, ciast i wyrobów garmazeryjnych na życzenie konsumentów w opakowaniu. Możliwe są jednak i w tym wypadku oszczędno-

ści. Mianowicie bufetowe nie powinny rwać arkuszy, lecz ciąć je na kawałki znormalizowane. Poważne oszczędności przyniosłoby robienie z papieru estetycznych i higienicznych torebek.

W tym samym czasie plan kosztów na utrzymanie nieruchomości i remonty bieżące zrealizowano w 489%. Przekroczenie nastąpiło m. in. z powodu zapłacenia rachunku za prace stolarskie, które powinny być uregulowane z planu inwestycji 1953 r.; wpłynął na to również zakup 25 sztuk tafli szklanych na stoliki oraz remont sprężarki chłodni. Jeśli dodać, że doliczamy do rachunków dostawców i przedsiębiorstw wykonujących remonty narzut sięga w wielu wypadkach 100% efektywnych nakładów, to obraz bezpośrednich przyczyn znacznego przekroczenia kosztów w tej pozycji będzie pełny.

Skoro już poruszyliśmy zagadnienie remontów, to trzeba nadmienić że jedynym wyjściem z sytuacji byłoby zaangażowanie fachowca, który by prace konserwacyjne, a jednocześnie drobne bieżące remonty sam przeprowadzał.

Procent wykonania planu w zakresie utrzymania nieruchomości osiągnął wskaźnik 441. W tym wypadku zakład nie miał wpływu na zmniejszenie kosztów ze względu na obowiązujące umowy i stawki dzierżawne. Przekroczenie leży więc raczej w błędnym planowaniu, w wadliwym i nieprzemysłanym podziale kosztów.

Wykonanie planu zużycia oraz konserwacji przedmiotów nietrwałych wyniosło 281,8%. Połowa tej sumy przypadła na przedmioty szybko zużywające się, tj. na stołową, szklanki, kufle itp. zarówno w magazynie, kuchni, bufecie, jak i na sali konsumpcyjnej. W zakładzie, w omawianym okresie nie stosowano zasady wyliczania się przez osoby materialnie odpowiedzialne z otrzymanych ilości nakryć i sztuków; honorowano każde zapotrzebowanie nie przestrzegając norm zużycia.

Obecnie zaznaczyła się pewna poprawa. Magazyn wydaje nowe partie sprzętu jedynie po przedłożeniu protokołów zniszczeń, uprzednio dokładnie sprawdzonych. Kierownictwo zakładu prowadzi ewidencję z udziałem na sprzęt znajdujący się w magazynie, oddany do kuchni, bufetu i kelnerkom na salę.

Nagminnie zdarzają się kradzieże nakrycia. Dlatego też konieczne jest staranne i systematyczne ewidencjonowanie majątku ruchomego oraz przeprowadzanie inwentaryzacji. Wykazane różnice powinny być przedmiotem skrupulatnych badań komisji inwentaryzacyjnej z udziałem czynnika społeczno-politycznego.

Nie od rzeczy będzie na tym miejscu poruszyć sprawę eksploatacji opakowań. Do tej pozycji wchodzi 70% opakowań nie oddanych, jak flaszki do piwa i lemoniady. Winę należy przede wszystkim przypisać magazynierowi, który przez niedbalstwo dopuścił do poważnego ubytku. Nie obciążał on bufetowych za otrzymane opakowania. Wystawiał jedynie notki magazynowe na zawartość, tzn. na lemoniadę, względ-

nie piwo. Na skutek takiej gospodarki bufetowe nie dokładały żadnych starań, aby otrzymać z powrotem wszystkie puste opakowania. Opakowania przywłaszczali sobie nieuczciwi podróżni, względnie po prostu bufetowe pobranej kaucji nie odprowadzały do kasy.

Tak w pierwszym, jak i w drugim wypadku należy wypowiedzieć zdecydowaną walkę wszelkim kradzieżom nakryć. Przede wszystkim kierownictwo musi starać się o pogłębienie etyki wśród załogi — usuwać element wykazujący niewłaściwą postawę do mienia społecznego.

Najwyższe przekroczenie wykazuje wykonanie planu kosztów w pozycji odsetek i prowizji bankowych, bo aż w 1 773 %. Do tej pozycji zaliczono odsetki płacone dostawcom za przeterminowanie faktur, które w zasadzie powinny być księgowane na inne konta. Podstawowa jednak przyczyna tkwi w przeterminowanym inkasie i kredytach, przeznaczonych na nadmierne zapasy towarowe oraz w zakupach nie uzasadnionych realnymi potrzebami zakładu.

Zjawiskiem nagminnym, które ciężko będzie wypełnić, jest dokonywanie zakupów większych partii towarów, mimo że można je nabyć bez ograniczenia w każdej chwili. Z tego powodu zapasy towarów sięgały nawet 300 % normatywów. Kierownictwo zakładu wciąż za mało dba o przyśpieszenie rotacji środków obrotowych. W tym zakresie powinno bezwzględnie nastąpić obniżenie ponadnormatywnych zapasów.

*

ZAKŁAD Pomocniczy (ciastkarnia, wytwórnia lodów i wód mineralnych) w Zielonej Górze został uruchomiony pod koniec grudnia ub. roku. Załoga zakładu plan produkcji za I kwartał br. wykonała w 37,71 %, plan obrotu w 91,1 % i plan kosztów w 98 %. A zatem nie tylko plan produkcji i obrotu nie został wykonany, ale jednocześnie bardzo poważnie przekroczono wskaźnik kosztów. Mianowicie wskaźnik ten zaplanowano na 18,8 % od obrotu, a wykonano w 42,4 %.

Na niewykonanie planu produkcyjnego w zasadniczych elementach w Zakładzie Pomocniczym w Zielonej Górze wpłynęły częściowo: 1) długotrwały okres organizacyjny oraz trudności z tym związane, 2) niekorzystne warunki atmosferyczne (silne mrozy w styczniu i lutym), 3) nierealne ustawienie planu bez uwzględnienia sezonowości popytu, 4) częste przestoje maszyn z powodu remontów i napraw. Te obiektywne przyczyny nie mogą jednak przesłonić faktu, że realizacja planu została załamana głównie przez niewłaściwą organizację pracy, nieumiejętność zmobilizowania załogi przez kierownictwo do wypełnienia zadań produkcyjnych. Ujemnym czynnikiem okazało się także niepremiowanie pracowników od wykonania planu produkcyjnego, lecz od planu sprzedaży.

Analiza kosztów wykazuje wykonanie planu w dziedzinie: płace w 136 %, narzuty na płace — 126 %, utrzymanie nieruchomości i czynsze dzierżawne — 135 % oraz remonty bieżące — 233 %. Natomiast poniżej zaplanowanego wskaźnika wykonano plan kosztów przewozów kolejowych (44,4 %), paliwa i energii na cele produkcyjne (65 %), kosztów utrzymania, zużycia, konserwacji (86,4 %).

Przekroczenie planu kosztów w dziedzinie płac szczególnie jaskrawo występuje w porównaniu z niewy-

konaniem planu produkcji. Z tym łączą się narzuty na płace, które z uwagi na charakter oraz zależność od płac nie wymagają wyjaśnień.

Przekroczenia kosztów na płace zakład może uniknąć przez wprowadzenie właściwej organizacji pracy, przez odpowiedni dobór ludzi, przez odpowiednie wykorzystanie zdolności produkcyjnej maszyny i racjonalne szkolenie personelu obsługującego maszynę. W żadnym wypadku walka o obniżkę kosztów własnych nie powinna iść po linii zaniżania grup uposażeniowych, czy unikania przeszerogowań.

Przekroczenie kosztów utrzymania nieruchomości i czynszów dzierżawnych nastąpiło z powodu dodatkowego wynajęcia pomieszczeń potrzebnych na magazyn i biuro.

Przekroczenie zaplanowanej kwoty w dziale remontów bieżących tłumaczy się koniecznością uruchomienia maszyn przyjętych w stanie zdekompletowanym — nie nadającym się do eksploatacji, przy czym wysokość należności za remont w okresie sporządzania planu nie została ustalona.

Nie można wreszcie pominąć faktu, że na skutek wadliwego ustawienia produkcja w Zakładzie Pomocniczym w Zielonej Górze jest stanowczo za niska w stosunku do możliwości. Mało, a nawet w ogóle nie zainteresowano się w I kwartale br. dostosowaniem asortymentu do potrzeb konsumenta i sezonu. Zakład w omawianym okresie produkował jedynie ciasta deserowe, mimo że ich zbyt był ograniczony. A przecież wszystko przemawia za przestawieniem produkcji na wyroby trwałe, cieszące się dużym powodzeniem wśród konsumentów. Niedopatrzanie to poważnie odbiło się na akumulacji zakładu.

Nielepiej przebiega produkcja lodów. W tym wypadku również nie jest wykorzystana moc produkcyjna maszyn przez co chłonność rynku nie jest zaspokojona.

*

JUŻ ta pobieżna analiza niewykonania planu produkcji oraz przekroczenia kosztów za I kwartał br. w Zakładzie Terenowym w Nowej Soli i w Zakładzie Pomocniczym w Zielonej Górze najwymowniej świadczy o tym, że oba zakłady pracują źle. Wprawdzie w realizacji planu za pierwsze półrocze br. widać w jednym i drugim realną poprawę, tym niemniej plany produkcji i obrotu nie zostały wykonane, a wskaźnik kosztów własnych wciąż jest zbyt wysoki. Konkretnie Zakład Terenowy w Nowej Soli wykonał półroczny plan produkcji w 77,1 %, plan obrotu w 95 %. Zakład Pomocniczy w Zielonej Górze wykonał plan produkcji w 99 %, plan obrotu w 95 %. Wskaźnik kosztów kształtował się w Nowej Soli na poziomie 20,1 % od obrotu, a w Zielonej Górze na poziomie 20,7 %, przekraczając planowaną wysokość.

Główną tego stanu przyczyną jest niewykonanie planu produkcji i planu obrotu, co — przy niezmieniającej się wysokości kosztów stałych — wpłynęło na wzrost procentowego wskaźnika wszystkich kosztów w ogóle.

Dlatego najważniejszym zadaniem obu zakładów jest osiągnięcie pełnego wykonania planów produkcyjnych i planów obrotu, co może być zrealizowane przy odpowiedniej mobilizacji załogi do gruntownej zmiany stylu pracy.

Z dziedziny żywienia robotników rolnych

Warunki bytowe są jednym z głównych czynników podnoszących wydajność pracy. Trzeba obiektywnie przyznać, że warunki bytowe robotników rolnych poprawiły się znacznie w stosunku do lat ubiegłych nie mówiąc już o okresie międzywojennym. Mimo to istnieją jeszcze poważne niedociągnięcia, szczególnie w stołówkach. Zaopatrzenie w nakrycia w wielu stołówkach PGR, czy POM uraga najprymitywniejszym zasadom higieny i kultury obsługi. Weźmy dla przykładu gospodarstwo Olchówek na Lubelszczyźnie. W gospodarstwie tym stołuje się 130 osób mając do dyspozycji zaledwie 30 kubków, 53 talerzy i 48 łyżek, przy czym noże i widelce są luksusem. (Na podstawie „Sztandaru Ludu” Nr 163 z dnia 16.7. 1954 roku). Podobne warunki istnieją w wielu innych gospodarstwach, zespołach oraz w POM.

Co jest główną przyczyną tych niedociągnięć? Przede wszystkim słaba praca dyrekcji, rad zakładowych oraz komisji przystołówkowych, które nie widzą lub nie starają się widzieć spraw bytowych robotnika rolnego. Rzecz jasna, że taki stan nie może dłużej istnieć. Organizacje partyjne i związkowe powinny wpłynąć na to ażeby warunki w stołówkach PGR i POM uległy jak najszybciej radykalnej zmianie. Ze względu na ważność zagadnienia w poniższym artykule po raz drugi od maja br. poruszamy sprawę żywienia na wsi.

RED.

PRZED drugą wojną światową podstawą wyżywienia szerokiej rzesz ludności polskiej zwłaszcza na wsi, był chleb i w jeszcze większym stopniu — ziemniaki. W okresie tym przeciętna wartość energetyczna dziennej racji w Polsce wynosiła 2 700 kalorii, z czego ok. 2 300 kalorii pochodziło ze zbóż i ziemniaków. Dla porównania podamy, że np. w Niemczech wartość energetyczna dziennej racji wynosiła ok. 3 000 kalorii, z czego zaledwie ok. 1 350 pochodziło ze zbóż i ziemniaków. W wyżywieniu ludności polskiej główną rolę odgrywał pokarm objętościowy. Po wojnie stosunki te uległy zasadniczej zmianie. Nie tylko podniosła się przeciętna kaloryczność dziennej racji, ale zmienił się i jej skład — wzrosło i to poważnie, spożycie mięsa oraz tłuszczu.

Zapotrzebowanie dzienne na kalorie traktorzysty, kombajnera, czy mechanika jest niższe (3 000 — 3 600 kal.) niż np. oracza lub kosiarza (5 000 — 7 200 kal.). Jednak wyżywienie pracownika obsługującego maszyny musi być bardziej sytne i więcej skoncentrowane, tj. mieć mniejszą objętość niż pożywienie robotnika pieszego z uwagi na to, że obsługa maszyny wymaga większej ruchliwości, sprawności, szybkości decyzji, większej pobudliwości i wytrzymałości nerwowej. Warunkom tym odpowiada racja żywnościowa, w skład której wchodzi dostateczne ilości mięsa oraz tłuszczu. Domaganie się robotników POM i PGR, aby ich żywiono mięsem i to tłustym ma z punktu widzenia higieny żywienia pełne uzasadnienie.

Czy słuszne jest jednak opieranie diety niemal wyłącznie na mięsie i chlebie?

Przyzwyczajenie do pokarmów objętościowych sprawia, że robotnik wiejski otrzymujący nawet dostateczne ilości mięsa i tłuszczu odczuwać będzie głód, jeśli ograniczy mu się dotychczasową porcję chleba i ziemniaków. W rezultacie kaloryczność dzisiejszej racji traktorzysty z konieczności musi przekraczać przepisana przez higienę normę 3 000 — 3 600 kal. i w praktyce żywienia robotników rolnych nie schodzi się poniżej 4 500 kal. Z tym stanem rzeczy musimy się gościć jeszcze przez czas dłuższy.

Czy znaczy to, że mamy zrezygnować z prób racjonalizowania odżywiania robotników rolnych? Oczywiście, że nie. Konieczność racjonalizowania odżywiania jest tym większa, że wśród robotników rolnych przeważa młodzież.

Organizm młody, który nie zakończył jeszcze okresu rozwoju, potrzebuje większej ilości tzw. składników „budulcowych” (białka, soli mineralnych) niż organizm w pełni już sformowany. Organizm za młodu nieprawidłowo żywiony „zamorzony”, lub jak na wsi mówią „zapyziały” nie osiąga potem pełni rozwoju.

Po wtóre, organizm nastawiony od młodu na pokarm objętościowy będzie odczuwać jego brak z chwilą przejścia na pokarm bardziej skoncentrowany. Pawłow stwierdził, że taki, czy inny sposób żywienia wywołuje taki, czy inny rozwój ciała i jego narządów wewnętrznych. Następuje jak gdyby „nastrojenie” organizmu na pewien ton. „Przestrojenie” go na ton inny w późniejszym wieku jest trudne i niewdzięczne. Dlatego Pawłow radzi racjonalizować przede wszystkim żywienie młodzieży.

W jakim więc kierunku powinna iść racjonalizacja żywienia pracowników PGR i POM? Nie zmniejszając na razie pokarmów objętościowych — chleba, potraw mącznych i ziemniaków powinniśmy dbać o to, aby w pożywieniu traktorzystów i mechaników nie zabrakło składników, które zapewniają rozwój i normalne działanie organizmu. Należą tu: białko — przede wszystkim białko pełnowartościowe, a więc zwierzęce, sole mineralne, witaminy.

Normy radzieckie przewidują dla osób zajętych pracą zmechanizowaną 122 g białka, w czym 72 g białka zwierzęcego dziennie. Nasi higieniści zalecają białka ogółem ok. 100 g, w tym białka zwierzęcego ok. 50 g. Aby ilości te uzyskać należy podawać (dziennie) ok. 200 g mięsa zwierząt rzeźnych i ryb, ok. 1 jaja i 500 g mleka płynnego lub jego przetworów. Są to normy oszczędnościowe, podyktowane obecnymi warunkami. Zapewnienie wystarczającej dawki mleka jest ważne nie tylko z uwagi na zawartość wysokowartościowego białka, ale i soli wapniowych, których mleko jest głównym źródłem w codziennej racji. Wielkość dziennego spożycia mięsa i tłuszczu zależy w dużym stopniu od sprawności organizacyjnej kierownictwa stołówek (tucz przyzakładowy).

Poważnym mankamentem w polskim sposobie odżywiania się jest niktłe spożycie warzyw, co szczególnie wyraźnie występuje na wsi, gdzie poza kapustą — a częściowo i burakiem — warzywa były prawie nieznane. Również spożycie owoców jest niedostateczne.

Tymczasem produkty te są niemal jedynym źródłem witaminy C, której niedobór w racji żywnościowej jest częstym zjawiskiem.

Codzienne spożywanie owoców i warzyw jest konieczne jeszcze i z tego powodu, że są one niezbędną przeciwwagą pokarmów zakwaszających organizm, do których należą mięso, tłuszcz i produkty zbożowe.

Zwiększenie spożycia warzyw, owoców, nabiału, mięsa i tłuszczu pozwoli w czasie obniżyć spożycie ziemniaków i chleba do poziomu wymaganego przez higienę żywienia.

W końcu podkreślić należy znaczenie właściwego przygotowania potraw. Pawłow przywiązuje ogromną wagę do tzw. „soku apetytowego“, tj. pierwszych partii soków trawiennych wydzielających się pod wpływem wyglądu i aromatu pokarmów dobrze przyrządzonych. Ma to wielkie znaczenie dla ich przyswajania przez organizm.

Wnioski płynące z nauk Pawłowa są jasne i proste: powinniśmy dbać nie tylko o odpowiedni dobór pożywienia, ale i o właściwe jego przygotowanie.

Sprawa wyszkolenia personelu obsługującego stołówki nabiera zatem specjalnego znaczenia.

Mgr Włodzimierz BOCIANSKI

Szkolenie przywarsztatowe w przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego

MIESIĄC lipiec i sierpień przyniosły dawno oczekiwane zarządzenia regulujące sprawy kursowego doszkalania zawodowego. Zarządzenia ujednoliciły dotychczasowe formy szkolenia na kursach centralnych, w ośrodkach oraz wprowadziły szkolenie wewnątrzzakładowe w resorcie handlu wewnętrznego.

Omawiane zarządzenie — to zarządzenie Nr 160 Prezesa Rady Ministrów z dnia 5 lipca 1954 r. w sprawie zasad organizowania, prowadzenia i finansowania kursowego doszkalania zawodowego (Monitor Polski Nr 67 poz. 849) oraz wydane na tej podstawie zarządzenie Nr 306 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 2 sierpnia br. w sprawie szkolenia kadr pracowniczych w zakładach pracy w ramach szkolenia wewnątrzzakładowego. Należy zaznaczyć, że szkolenie wewnątrzzakładowe z wyjątkiem spółdzielczości, obowiązywało dotychczas jedynie w przemysłach posiadających kluczowe znaczenie dla gospodarki narodowej. Objęcie również szkoleniem przywarsztatowym zakładów pracy podległych Ministrowi Handlu Wewnętrznego pozwoli na podniesienie kwalifikacji zatrudnionych kadr, a tym samym na usprawnienie pracy przedsiębiorstw i zakładów żywienia zbiorowego.

Ażeby należycie zrozumieć wagę zagadnienia należy wyjaśnić, że dotychczasowe formy szkolenia kursowego z oderwaniem od pracy, a więc szkolenia w ośrodkach nie mogły całkowicie zaspokoić potrzeb w zakresie szkolenia przede wszystkim dlatego, że nie mogły objąć wszystkich pracowników (przesko-

lono jedynie 5—7% ogółu zatrudnionych pracowników) oraz że nie zawsze można było w ramach tych form należyście powiązać teorii ze szkoleniem praktycznym, np. szkolenie kucharzy i kelnerów.

Nic też dziwnego, że w tych warunkach cały aktyw gospodarczy żywienia zbiorowego domagał się wprowadzenia szkolenia przywarsztatowego jako formy, która w skali masowej pozwoli na podniesienie kwalifikacji kadr.

Jak więc w świetle cytowanych na wstępie przepisów prawnych przedstawia się szkolenie przywarsztatowe w przedsiębiorstwach i zakładach żywienia zbiorowego?

Przedsiębiorstwa terenowe CZPG mogą organizować kursy bez oderwania od pracy. Celem tych kursów będzie:

a) podnoszenie świadomości politycznej pracowników,

b) podwyższenie kwalifikacji zawodowych i zwiększenie wydajności pracy kadr pracowniczych poprzez propagowanie najlepszych doświadczeń i metod organizacji pracy w dziedzinie żywienia zbiorowego,

c) stworzenie stałej, technicznie wyszkolonej kadry pracowniczey w celu zabezpieczenia wykonania operatywnych planów gospodarczych.

Szkolenie wewnątrzzakładowe możemy podzielić na szkolenie mające na celu: wyuczenie zawodu oraz podwyższenie kwalifikacji.

Przez wyuczenie zawodu należy rozumieć szkolenie pracowników, w tym również młodocianych do 18 lat, w produkcji — nie posiadających kwalifikacji w tym zawodzie, w którym będą pracowali.

W wyuczaniu zawodu rozróżnia się dwie formy szkolenia: szkolenie indywidualne przez instruktorów oraz szkolenie na kursach pierwszego stopnia stałych lub jednorazowych.

Szkolenie indywidualne realizowane jest w ten sposób, że wytypowanemu pracownikowi o wysokich kwalifikacjach, tzn. instruktorowi przydziela się pracownika do przeszkolenia. Instruktor pokazuje szkolonemu sposoby pracy i uczy go praktycznie zgodnie z programem szkolenia praktycznego. Jeden instruktor szkolący indywidualnie nie może mieć przydzielonych więcej niż 1—3 pracowników.

Szkolenie na kursach stałych lub jednorazowych obejmuje wykłady teoretyczne w czasie wolnym od zajęć zawodowych.

Szkolenie przywarsztatowe obejmie kucharzy, cukierników, ciastkarczy i kelnerów. Niezależnie od kursów mających na celu wyuczenie zawodu, mogą być organizowane kursy mające na celu podwyższenie kwalifikacji kadr już zatrudnionych.

Szkoleniem na kursach mających za zadanie podwyższenie kwalifikacji objęci będą: kierownicy zakładów żywienia zbiorowego, kierownicy barów mlecznych, rozliczeniowcy, pracownicy przedsiębiorstw transportowych, pracownicy finansowo-księgowi, pracownicy planowania, pracownicy obrotu towarowego, blokiery, bufetowi, szefowie kuchni, magazynierzy, konwojenci, zaopatrzeniowcy.

Zarówno szkolenie mające na celu wyuczenie zawodu, jak i szkolenie mające na celu podwyższenie

kwalfikacji zawodowych musi być zakończone egzaminem.

W wypadku pierwszym — egzamin przeprowadzony będzie przez zakładową komisję kwalifikacyjną. W skład tej komisji wchodzi: dyrektor przedsiębiorstwa lub jego zastępca jako przewodniczący, kierownik działu produkcji lub innego działu fachowego, kierownik komórki kadrowej lub jego zastępca, przedstawiciel rady miejscowej.

W wypadku drugim, a więc przy szkoleniu kursowym mającym na celu podwyższenie kwalifikacji, komisja egzaminacyjna powoływana jest spośród wykładowców analogicznie jak przy egzaminach na kursach centralnych.

Koszty szkolenia. Przy szkoleniu na kursach wewnątrzzakładowych wynagrodzenie dla kierownika kursu wynosi: na kursach I stopnia 1,60 zł za kursogodzinę, na kursach II stopnia 1,90 zł za kursogodzinę.

Wynagrodzenie za szkolenie indywidualne mające na celu wyuczenie zawodu nie może przekraczać norm za jednego szkolonego jak przedstawiono w tabeli.

Przez szkolenie indywidualne należy rozumieć szkolenie przez jednego szkolącego (instruktora) 1—3 pracowników na odrębnych stanowiskach roboczych. Wynagrodzenie za szkolenie indywidualne mające na celu wyuczenie zawodu należy wypłacać w najbliższym terminie wypłaty normalnego wynagrodzenia za pracę w następujący sposób:

a) stawkę za szkolenie trwające jeden miesiąc wypłaca się po pomyślnym złożeniu egzaminu przez szkolonego pracownika. Stawkę za szkolenie trwające dłużej niż jeden miesiąc wypłaca się w miesięcznych ratach z dołu w wysokości ustalonej w poniższej tabeli. Przypadającą ratę stawki za szkolenie za ostatni miesiąc okresu szkolenia wypłaca się po pomyślnym złożeniu

w 100% w ciągu nie mniej niż dwóch tygodni.

Na wniosek szkolącego dwutygodniowy okres, w ciągu którego średnie wykonanie norm pracy przez wyszkolonego powinno wynosić przynajmniej 100%, może być przedłużony do jednego miesiąca. W przypadkach zatrudnienia wyszkolonego w zespole pracującym na wspólnej normie pracy, jako warunek przyjmuje się wykonanie normy przez zespół przynajmniej średnio 100%.

W przypadku zakończenia szkolenia przez szkolącego (instruktora) w terminie późniejszym niż ustalony w zatwierdzonym programie szkolenia, szkolącemu nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie za przedłużony okres szkolenia, ani jednorazowa premia za pomyślny wynik szkolenia.

c) W przypadku zakończenia szkolenia w terminie wcześniejszym niż ustalony w zatwierdzonym programie szkolenia, szkolący otrzymuje po pomyślnym złożeniu egzaminów przez szkolonego pozostałą resztę stawki za szkolenie w całości.

Szkolenie wewnątrzzakładowe mające na celu wyuczenie zawodu, jak i podwyższenie kwalifikacji, jest finansowane ze scentralizowanego funduszu szkoleniowego. Warunkiem rozpoczęcia szkolenia jest posiadanie programu szkolenia praktycznego i teoretycznego.

Miejscem szkolenia powinno być pomieszczenie mające pełne wyposażenie w urządzenia, służące do codziennej pracy szkolonych.

Podstawą obliczenia wynagrodzenia za szkolenie winien być dokładnie prowadzony dziennik zajęć zawierający listę obecności szkolonych, daty i tematykę zajęć, uwagi i podpisy wykładowców prowadzących zajęcia.

Przedsiębiorstwa terenowe CZPG mogą przystąpić do organizowania kursów według wymienionych wytycznych po uprzednim zatwierdzeniu planów organizacyjnych, programów nauczania i preliminarzy/budżetowych w Dziale Szkolenia Zawodowego CZPG.

Szkolenie przywarsztatowe przeprowadzane przez instruktorów będzie miało szerokie zastosowanie przy szkoleniu na stopnie w zawodzie kucharskim.

Za cały okres szkolenia indywidualnego przy długości okresu

	1 mies. do zł	2 mies. do zł	3 mies. do zł	4 mies. do zł	5 mies. do zł	6 mies. do zł
Stawka za szkolenie indywidualne	62,50	131,25	200,00	281,25	375,00	481,25
Rata miesięczna	—	43,75	50,00	56,25	62,50	68,75
Premia za pomyślny wynik	100,00	137,50	175,00	225,00	275,00	337,50

Wynagrodzenie dla wykładowców wynosi: na kursach I stopnia 18 zł za godzinę wykładową, na kursach II stopnia 24 zł za godzinę wykładową.

Stawka za egzamin dla wszystkich członków komisji egzaminacyjnej łącznie na kursach wewnątrzzakładowych wynosi: przy kursach I stopnia 9 zł za jednego egzaminowanego, przy kursach II stopnia 12 zł za jednego egzaminowanego.

Wynagrodzenie za szkolenie praktyczne mające na celu wyuczenie zawodu składa się: ze stawki za szkolenie oraz z jednorazowej premii za pomyślny wynik nauczania.

Wynagrodzenie to otrzymuje instruktor, z którym została zawarta umowa według wzoru stanowiącego załącznik do zarządzenia Przewodniczącego PKPG z dnia 12 grudnia 1951 r. (Monitor Polski Nr A-105 poz. 1521).

egzaminów w podwójnej wysokości od ustalonej w wyżej wymienionej tabeli, np. uczeń kelnerski szkolony jest przez 3 miesiące, wobec tego instruktor przeprowadzający szkolenie otrzymuje wynagrodzenie ratalne po 50 zł w każdym miesiącu. W trzecim miesiącu (ostatni miesiąc szkolenia) po pomyślnym zdaniu egzaminów rata jest wypłacana w podwójnej wysokości 100 zł. Łącznie więc zarobek bez premii instruktora szkolącego wynosi: I miesiąc — 50 zł + II miesiąc — 50 zł + III miesiąc — 100 zł. Stawka podwójna = 200 zł.

b) Jednorazową premię za pomyślny wynik szkolenia należy wypłacać po terminowym zakończeniu szkolenia, pomyślnym złożeniu egzaminów przez szkolonego przed zakładową komisją kwalifikacyjną i wykonaniu przez wyszkolonego norm pracy, średnio przynajmniej

Rola i obowiązki kelnera

BEZPOŚREDNIMI sprzedawcami w zakładzie gastronomicznym są kelnerzy, a w zakresie napojów, przekąsek, czy dań zimnych spożywanych przy bufecie — bufetowe.

Kelnerzy należą do tej części załogi zakładu gastronomicznego, która pozostaje w bezpośrednim kontakcie z konsumentami, która konsumentów wita i żegna w lokalu, która przyjmuje od nich zamówienia i realizuje je. Stosunek konsumenta do zakładu jest w dużej mierze podyktowany zachowaniem się kelnerów, ich sprawnością, stopniem w jakim dbają o zaspokojenie potrzeb klientów. Toteż rola jaką ma do spełnienia kelner w zakładzie jest bardzo duża. Od kelnera w poważnej mierze zależy powodzenie lokalu. Swoją postawą i zachowaniem powinien on być niejako reklamą zakładu.

Kelner uczestniczy w wykonaniu planów obrotu i musi zdawać sobie z tego sprawę.

Rola kelnera w stosunku do realizacji planu obrotu nie wyczerpuje się na tym, że pełni on funkcję sprzedawcy. Od kelnera mamy prawo żądać, żeby był dobrym sprzedawcą. Dobry sprzedawca ma możliwość wnioskowania na podstawie rozmów z konsumentami jakie artykuły, a w przypadku zakładu gastronomicznego — potrawy chcieliby widzieć w jadłospisie, z jakich względów te czy inne dania nie cieszą się popytem. Konsument na jakość potraw skarży się najczęściej do kelnera. Kelner zatem obowiązany jest przekazywać spostrzeżenia załozce produkcyjnej. Również obowiązkiem kelnera jest zwracanie uwagi na jakość odbieranych z kuchni potraw, ich temperaturę i wygląd.

Czy praca kelnera jest łatwa? Niewątpliwie — nie. Jest to odcinek, który wymaga nie tylko wielkiej zręczności i opanowanej techniki podawania, ale dużej znajomości ludzi, umiejętności orientowania się czy konsumentem należy się wyraźnie zająć, wyszukać mu miejsce, doradzić wybranie posiłku, czy też wyłącznie zastosować się do jego życzeń.

Konsument wybaczy często kelnerowi pewne uchybienia w samym sposobie podania posiłku o ile zauważy dobre chęci. Niestety narzekania konsumentów zarówno na opieszałość obsługi, a przede wszystkim na niedostateczną uprzejmość i nieuczciwość nie należą do rzadkości.

To trzeba zmienić. Trzeba wydać zdecydowaną walkę tym kelnerom, którzy w niewłaściwy sposób wykonują swoje obowiązki.

Na jakie momenty należy zwrócić uwagę? Każdy kelner ma przydzieloną określoną ilość stolików, przy których obsługuje konsumentów, czyli tzw. rewir. Rewir musi być odpowiednio przygotowany na przyjęcie konsumentów. Kelner obowiązany jest oczyścić stoliki i krzesła, stoliki nakryć czystymi obrusami, papierem lub ceratą — zależnie od tego jaki rodzaj nakrycia stosuje się w danym zakładzie. Na każdym stoliku powinny znaleźć się: popielniczka, solniczka, serwetki do ust, a także w miarę możliwości kwiaty — jeden z najprzyjemniejszych środków dekoracyjnych. Zależnie od rodzaju zakładu naczynia przed otwarciem lokalu mogą być od razu ustawione na stolikach, na przy-

kład w stolówkach przyzakładowych, bądź przygotowane na stolikach pomocniczych.

Wydaje się zbędne udowadnianie jak niepociągająco wyglądają stoliki, na których pokutują brudne nie pozbierane naczynia, popielniczki pełne niedopałków, okruchy i resztki jedzenia na obrusach czy szkle. Niezwłoczne pozbieranie ze stolików brudnych naczyń, segregowanie ich i odnoszenie do zmywalni jest nie tylko ważne dla konsumenta ze względu na pierwsze pozytywne wrażenie, jakie lokal powinien robić, ale ułatwia i przyspiesza podawanie.

Okruchy ze stolika często kelner zrzuca po prostu na ziemię zamiast zebrać je na tacę. Pomijając fakt zaśmiecania lokalu, to tego rodzaju postępowanie upoważnia samego konsumenta do nieprzestrzegania czystości, do strząsania popiołu na podłogę, rzucania niedopałków itp. Zachowanie kelnera oddziałuje na zachowanie się konsumenta, a nawet mamy tu do czynienia z możliwością odegrania pewnej roli wychowawczej przez kelnera w stosunku do klienta.

Czystość ubioru kelnera, jego wygląd estetyczny są jednym z elementów czystości samej sali konsumpcyjnej. Kelner wyglądający nieschludnie, w poplamionym kitlu roboczym wprowadza dysharmonię do estetycznie urządzonego wnętrza, przekreśla jego wartość. Widok rozczochranej głowy czy brudnych rąk kelnera odbiera apetyt konsumentowi przez skojarzenie dotyczące czystości zaplecza, ludzi pracujących bezpośrednio przy produkcji i samego sposobu przyrządzania posiłków.

Serwetka, którą kelner trzyma w ręku i którą posługuje się w czasie pracy, musi również być zmieniana w razie potrzeby, a nie bez względu na jej czystość raz na dzień.

Aby kelner mógł w należyty sposób obsługiwać konsumenta musi znać dokładnie aktualny w danym dniu asortyment potraw w kuchni i w bufecie, napojów i towarów handlowych oraz ceny poszczególnych artykułów.

Rzadko jednak w praktyce spotykamy się z troskliwym stosunkiem kelnera do konsumenta. Rzucony na stół jadłospis, w dodatku często nieczytelny pozostawia niejednego klienta samemu sobie bez możliwości zasięgnięcia rady czy informacji u kelnera. A przecież ten sam kelner będzie oburzony, gdy z tego rodzaju stosunkiem spotka się w jakimś sklepie przy kupnie koszuli, ubrania czy obuwia.

Właściwy stosunek kelnera do konsumentów przejawia się przede wszystkim w jednakowym ich traktowaniu. Do dnia dzisiejszego piętno napiwków pokutuje na stylu pracy wielu kelnerów. Taksowanie klientów „na oko”, na podstawie ich wyglądu i wyciąganie wniosków dotyczących ile kto zje i ile dodatkowo zapłaci — prowadzi do nieprzestrzegania przez kelnerów kolejności przyjścia konsumentów do lokalu — obsługiwania, tych co przyszli później przed tymi, którzy czekają dłużej dlatego, że ich możliwości nabywcze ocenia się wyżej.

Przyjmowanie napiwków jest kelnerom surowo zabronione, mimo to spotykamy się z tym zjawiskiem na codzień. Sam zakaz nie wystarcza, tym więcej, że

kontrola czy kelner przyjął napiwek czy nie jest bardzo trudna o ile w ogóle możliwa. W związku z tym specjalnej wagi nabiera zagadnienie wychowania kelnera, wytłumaczenie mu i przekonanie go, że przyjmowanie napiwków nie różni się od przyjmowania jałmużny i to przez człowieka zdolnego do pracy. Kelner przyjmujący napiwki nie stoi na płaszczyźnie równorzędnej z konsumentem, który obdarzając go wyrządza mu jednocześnie krzywdę. Łatwy sposób dodatkowego zarobku jest bez wątpienia dużą pokusą, ale winien być w ten sam sposób, jak kradzież czy inne nadużycie piętnowany przez społeczeństwo i współtowarzyszy pracy.

Poważną społeczną rolę ma kelner do spełnienia na odcinku walki z alkoholizmem. Kelner nie powinien sprzedawać alkoholu osobom małoletnim oraz osobom nietrzeźwym. Kelnerom, którzy w ten sposób postępują należy się uznanie. Zdajemy sobie sprawę, że zakłady gastronomiczne często muszą walczyć o wykonanie planu obrotu, którego realizacja nastęrcza poważne trudności. Sprzedaż alkoholu jest najłatwiejszą formą wykonywania tego planu. Kelner, który odmawia sprzedaży alkoholu, skazuje siebie i swój zakład na większy wysiłek. Daje on jednak tym samym wyraz wysokiego uświadomienia społeczno-politycznego, słusznego przekonania, że planów nie wolno realizować za wszelką cenę.

W trosce o dobro własnego zakładu, a jednocześnie w myśl przepisów prawnych kelner ma obowiązek doliczenia obowiązującej marży tym konsumentom, którzy piją w lokalu alkohol przyniesiony przez siebie.

Inną formą niewłaściwego ustosunkowania się kelnerów do wspólnej walki całej załogi o wykonanie planu są wypadki sprzedaży przez kelnerów własnych towarów w zakładzie. Mamy tu do czynienia z przejawem antyspołecznej postawy jednostki nastawionej wyłącznie na własny zysk i zarobek. Gdy nieuczciwość ta zostanie ujawniona winna być natychmiast karana usunięciem kelnera z pracy z paragrafu 32 z jednoznacznym skierowaniem sprawy do prokuratora.

Częściej badajże niż w stosunku do zakładu kelnerzy dopuszczają się nieuczciwości w stosunku do konsumentów, zwłaszcza konsumentów nietrzeźwych. Ale i konsumentom trzeźwym niejednokrotnie podaje się rachunek ustnie, przy czym wymieniona suma przewyższa należącą się faktycznie kwotę.

Konsument albo nie oblicza sam należności nie mając pod ręką cennika, bądź czuje się niesłusznie zażenowany, gdy wypada mu upomnieć się o parę groszy reszty — woli milczeć. Tolerowanie tego rodzaju drobnej „niewinnej“ kradzieży nie może mieć miejsca.

Obowiązkiem kelnera jest bezwzględne wystawianie rachunków przez kopię na każdą zainkasowaną sumę. Sam fakt uchylania się od tego stwarza podejrzenie, że kelner kieruje się chęcią oszukania konsumenta.

Obecnie w stosunku do kelnerów nie wystawiających rachunków, bądź wystawiających je w sposób nieformalny wyciągane będą poważne konsekwencje służbowe.

Podobnie, jak niewystawianie rachunków, tak i odbieranie dań i towarów handlowych bez blozków jest kwalifikowane jako naruszenie dekretu o ochronie własności społecznej przed drobnymi kradzieżami. W trakcie pracy kelner, który uchybia omówionym wyżej przepisom, nie może tłumaczyć się brakiem blozków kelnerskich czy rachunków. Obowiązkiem

jego przed przystąpieniem do pracy jest zaopatrzenie się w ich dostateczną ilość u kierownika zakładu lub u kierownika sali.

Kelner winien troszczyć się o powierzone mu mienie społeczne. Do obowiązków jego w tym zakresie należy czuwanie nad powierzonymi mu narzędziami pracy, nakryciami itp. Za stłuczone szkło czy porcelanę kelner inkasuje od konsumenta należność na podstawie oddzielnych paragonów. O własnych stłuczkach uczciwy kelner niezwłocznie melduje kierownikowi zakładu.

Dzień pracy kelnera winien kończyć się doprowadzeniem do porządku swojego rewiru, posprzątaniem stolików. Po ukończeniu pracy kelner winien od razu wpłacić gotówkę z utargu do kasy lub na ręce osoby upoważnionej do odbioru pieniędzy.

Na zakończenie wypada jeszcze raz parę słów poświęcić zagadnieniu szybkości obsługi. Szybkość obsługi zależy nie tylko od samej sprawności kelnerów, ale i od warunków lokalowych, wielkości rewiru itp. Szczególnie w starych zakładach gastronomicznych istnieje cały szereg „obiektywnych“ przeszkód, jak znajdujące się w różnych poziomach kuchnia i sala konsumpcyjna i wynikająca stąd konieczność noszenia potraw po schodach, duża odległość od zaplecza do jadalni itp., które utrudniają pracę kelnerowi. W takich wypadkach kelnerzy winni być inicjatorami wprowadzenia udogodnień, jak winda do przesyłania potraw, zamiany schodków na pochylnię itp.

Również o ile przydzielony kelnerowi rewir jest za duży, praca jego musi na tym cierpieć. O ile kelnerzy wykazują maksimum dobrych chęci, a mimo to nie są w stanie dostatecznie szybko obsłużyć konsumenta, należy zrewidować obowiązujący harmonogram zajęć.

Może się okazać, że w pewnych godzinach ilość pracujących kelnerów można będzie zmniejszyć na korzyść godzin największego natężenia ruchu w zakładzie.

Jakkolwiek jakość pracy kelnera nie zawsze zależy wyłącznie od niego, tym mocniej musimy podkreślić znaczenie uprzejmości kelnera w ogólnym poziomie usług gastronomicznych. Inaczej konsument czeka 10 czy 15 minut na podanie posiłku o ile ma to przeświadczenie, że kelner stara się go obsłużyć jak najszybciej, o ile podszedł do konsumenta i zapewnił go, że za chwilę zajmie się nim. Natomiast 10 minut rozciąga się w nieskończoność o ile konsument bezskutecznie daje znać o swojej obecności kelnerowi, który nie chce tego zauważyć.

Potraktowanie konsumenta w ten sposób każe mu szukać innego lokalu, gdzie znajdzie wyższą kulturę obsługi.

Czas odnowić prenumeratę na r. 1955

Zamówienia na prenumeratę „Żywienia Zbiorowego“ na r. 1955 należy kierować bezpośrednio do swoich listonoszów, lub do urzędów pocztowych.

Prenumeratę można zamówić na I kwartał 1955 r. do 10 grudnia br., na II kwartał 1955 r. do 10 marca 1955 r., na III kwartał do 10 czerwca 1955 r. i na IV kwartał do 10 września 1955 r. Prenumerata wynosi rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie — 9 zł.

Przestrzeżenie terminów prenumeraty musi być ściśle dotrzymywane, ponieważ ilość egzemplarzy, jaką redakcja drukuje każdego miesiąca jest uzależniona od ilości egzemplarzy zaprenumerowanych.

Prosimy wszystkich prenumeratorów, czytelników i współpracowników o zawiadomienie listonosza, urzędu pocztowego gdzie wpłacili prenumeratę, względnie redakcji o wszelkich wypadkach trudności i niedokładności w otrzymywaniu poszczególnych egzemplarzy czasopisma.

REDAKCJA

Od czytelników i korespondentów

OTOCZYĆ WŁAŚCIWĄ OPIEKĄ KADRY Z PRZYDZIAŁU PRACY

W PRZEDSIĘBIORSTWACH przemysłu gastronomicznego rozpoczęli już pracę nowi młodzi pracownicy — absolwenci szkół zasadniczych, średnich i wyższych. Praktyka zeszłoroczna wykazała niepokojący objaw ucieczki z przedsiębiorstw, szczególnie absolwentów szkół zasadniczych. Nieodosobnionym przykładem są Chorzowskie Zakłady Gastronomiczne, gdzie w ub. roku na przydzieloną liczbę absolwentów szkół zasadniczych, pozostało zaledwie 20%. Jest to tym bardziej niepokojące, że żywienie zbiorowe w poważnym stopniu odczuwa brak młodych kadr, szczególnie pracowników produkcyjnych.

Poważnym błędem jest brak planowej i celowej polityki w odniesieniu do młodych kadr. Przede wszystkim przedsiębiorstwa muszą zdać sobie sprawę z tego, jakich pracowników najbardziej potrzebują i ilu. Bezsmyślnie i nieuzasadnione zapotrzebowanie na absolwentów stwarza szkody dla przedsiębiorstwa, jak również czyni krzywdę absolwentom ze względu na to, że niejednokrotnie czują się oni zbyt cenni z braku konkretnych zajęć.

Z doświadczenia wiemy, że wśród starych pracowników zawsze znajdzie się nieodpowiedni element, który źle oddziałuje na młode kadry, szczególnie w przedsiębiorstwach gastronomicznych, gdzie pracownik na każdym kroku spotyka się z alkoholem. A wiemy, że alkohol jest wstępem do przeróżnych spacznych charakterów, szczególnie niestabilizowanych. Przedsiębiorstwo musi pamiętać, że młodzież po ukończeniu szkoły przechodzi na własne i samodzielne utrzymanie, dlatego nieodpowiednie warunki pracy mogą stworzyć podłoże do pewnych złych skłonności, których z reguły uczą niesumienni pracownicy.

Przedsiębiorstwo winno być starannie przygotowane do przyjęcia nowych kadr, odpowiednio ustawić ludzi, z którymi młode kadry będą pracować, oddać je pod czasową opiekę ludzi wartościowych pod względem moralnym i fachowym, w miarę możliwości dostarczyć mieszkanie, poznać warunki materialne młodych pracowników, ich trudności i kłopoty. Otoczyć opieką poprzez związki zawodowe, organizacje społeczne, organizacje młodzieżowe. Stworzyć warunki dla wyzwolenia pełnej energii i zapału młodych kadr, które w odpowiedniej atmosferze na pewno przyczynią się do podniesienia poziomu pracy przedsiębiorstwa.

Należy zwalczać występującą niejednokrotnie wśród starszych nie uświadomionych kadr niechęć do młodych płynącą z obawy, że młodzi pracownicy pozbawią ich pracy. Te pozostałości kapitalistyczne występują bardzo często w świadomości starszych kadr. Często również pokutuje wrogie mniemanie o wątpliwej wartości przygotowania fachowego młodych pracowników. W wyniku tego następuje niezrozumiała zarozumiałość starszych pracowników na tle fachowości i wyższości nad młodzieżą. Takie podejście stwarza niezdrową atmosferę pracy, która ujemnie wpływa na młodego pracownika i podkopuje w nim wiarę we własne siły, a zarazem uprzedza do wybranego zawodu.

Kierownictwa zakładów i przedsiębiorstw winny systematycznie analizować pracę młodych kadr, wyciągać wnioski z ich pracy, pouczać na każdym kroku. Na opiekuna młodych kadr należy wybierać pracownika o niewątpliwych wartościach moralnych, politycznych i zawodowych.

Kierownictwo polityczne i społeczne w zakładach żywienia zbiorowego winno otoczyć opieką młode kadry, włączyć je do prac politycznych, społecznych, kulturalnych i szkoleniowych. Stwarza to gwarancję dalszego pogłębiania wiedzy i kształcenia się. Opieka ta wreszcie powinna wkraczać w ramy życia prywatnego.

Aktyw i pracownicy przedsiębiorstw muszą zdawać sobie sprawę, że młodzież jest im oddana pod opiekę nie tylko przez państwo, ale również przez rodziców lub opiekunów, dlatego nie należy zawieść ich zaufania.

Inż. Antoni Doryn — Częstochowa

Sylwetki naszych PRZODOWNIKÓW

Krakowskie Zakłady Gastronomiczne zajmują czołowe miejsce w przemyśle gastronomicznym przede wszystkim dzięki przodownikom pracy. A oto niektórzy z nich:

Maria Kubacka z Jadalni dietetycznej „Zdrowie” — zdobywca III miejsca w ogólnopolskim współzawodnictwie pracy, a pierwszego wśród kelnerek.



Stefania Sliwa — kierowniczka przodującej Jadalni „Uniwersytecka”

Jan Nawrocki — kierownik przodującej Pracowni Cukierniczej Nr 2



Józef Bomba — kelner restauracji „Grand - Hotel”, zdobywca pierwszego miejsca w ogólnopolskim współzawodnictwie pracy

St. PAWLAK

Akcja wczasów pracowniczych osiąga coraz wyższy poziom

Państwo Ludowe organizację wczasów pracowniczych powierzyło związkom zawodowym. Przejęły one pokapitalistyczne pensjonaty, wille i pałace i przeznaczyły je na miejsca wypoczynku członkom związków zawodowych oraz ich rodzinom. Domy wczasowe prowadzone początkowo przez poszczególne związki branżowe stały — zależnie od możliwości i umiejętności ich kierownictw — na bardzo różnym poziomie; od luksusowych domów ze wspaniałymi urządzeniami do wczasów w barakach z pryzmami, czy piętrowymi łózkami. Na tym etapie również żywienie w domach wczasów jako jeden z podstawowych momentów należytego odpoczynku kształtowało się różnie. Wydawane posiłki przyrządzane były według receptur obowiązujących wszystkie domy. Brak jednak odpowiednio kwalifikowanych ludzi, którzy by we właściwy sposób umieli wykorzystać istniejące receptury, niedostateczne zaopatrzenie w produkty odbijało się ujemnie na wyżywieniu wczasowiczów. Taka sytuacja trwała do 1948 r.

W 1949 r. uchwałą Centralnej Rady Związków Zawodowych w miejsce Wydziału Wczasów utworzono Fundusz Wczasów Pracowniczych (FWP). Nowy aparat nie był w stanie objąć swym zasięgiem całokształtu pracy tak sprężyste jak tego wymagała sytuacja. Poza nieumiejętnym przyrządzaniem potraw i marnotrawstwem zdarzały się wypadki kradzieży produktów żywnościowych przeznaczonych dla wczasowiczów.

Sytuacja ta wymagała radykalnej zmiany umożliwiającej jak najszybsze podniesienie poziomu żywienia w domach FWP. Powołano więc do życia Wydział Żywienia Wczasowego w Dyrekcji Naczelnej FWP. W skład wydziału weszli specjaliści kuchmistrze. Do ich obowiązków należało podniesienie kwalifikacji zawodowych kucharek i podkuchennych, dbanie o czystość zaplecza kuchennego, sal jadalnych oraz personelu, a także wzmoczenie kontroli w przygotowywaniu posiłków. Instruktorzy-kuchmistrze planowo i systematycznie bezpośrednio przy warsztacie pracy doszkalałi personel kuchenny w dziedzinie rozbiórki mięsa, przyrządzania zup, drugich dań, sosów i deserów, oraz wypieku ciast. Równocześnie uczyli personel obsługujący estetycznego podawania posiłków do stołu, nakrywania, a nawet sprzątnięcia sal jadalnych. Instruowano magazynierów i gospodynie o sposobie przyjmowania produktów żywnościowych do magazynu i ich przechowywania. Kierownikiem domów wypoczynkowych pomagano w ustalaniu harmonogramu pracy personelu i kierowano organizacją pracy produkcyjnej.

Niezależnie od prowadzonych zajęć praktycznych doszkalano kucharki i podkuchenne systemem konsultacyjnym. Konsultacje takie odbywały się w większych ośrodkach wczasowych. Ten system szkolenia zapewnił częściowo instytucji najbardziej potrzebne kadry produkcyjne.

Przez podniesienie poziomu kwalifikacji kucharek i podkuchennych, jak również kierowników domów wczasowych można było znieść dotychczasowy system organizacji i gospodarki żywienia w ośrodkach wypoczynkowych. Dotychczas w każdym ośrodku wczaso-

wym istniał magazyn centralny, który zamawiał i przyjmował produkty żywnościowe dla wszystkich domów wczasowych. W magazynie centralnym kalkulator z otrzymanych produktów układał jadłospis centralny na dany dzień obowiązujący każdy dom wczasowy w ramach urzędowej stawki. Stosownie do ilości osób przebywających w domu wczasowym obliczano należną masę towarową i rozwożono ją do poszczególnych domów. System taki był wygodny dla administracji z powodu prostej kalkulacji, kontroli, odciażał kierowników domów i kucharki od układania i kalkulowania jadłospisu oraz związanej z tym pracy biurowej. Powodował on jednak zatory w pracy. Niewłaściwie zorganizowany transport produktów z magazynu centralnego do domu wczasowego był przyczyną opóźniania się posiłków, zwłaszcza obiadowych. Nie pozwalał na racjonalne wykorzystanie surowca oraz urozmaicenie posiłków. Odbierał całkowicie inicjatywę kucharek i kierownikowi. Zachodziły również trudności z wydawaniem suchych prowiantów przy wyjazdach wczasowiczów, a nawet pomyłki w ilości i rozważaniu produktów, przy obliczaniu należności według faktycznego stanu. Organizacja ta wymagała zmian. W miejsce centralnego magazynu utworzono magazyn przy każdym domu wczasowym. Odtąd każdy dom wczasowy odpowiada za zaopatrzenie magazynu, a według posiadanych produktów układa i kalkuluje jadłospis na dany dzień. System ten pozwala na racjonalniejsze wykorzystanie produktów, pobudza inicjatywę kucharek i kierowników domów.

System żywienia na wczasach jest inny od powszechnie stosowanego w stołówkach i restauracjach. Posiłki o przeciętnej kaloryczności ok. 3 500—4 000 kalorii wydaje się 3 razy dziennie. Porcjowanie posiłków na wczasach zostało zniesione i zastąpione podawaniem na półmiskach i salaterkach. Nie można bowiem dawać jednakowych porcji np. górnikowi pracującemu pod ziemią i przyzwyczajonemu do przyjmowania objętościowo ok. 4 kg oraz spalania 7 do 8 tys. kalorii i przeciętnemu pracownikowi umysłowemu, który spożywa dziennie ok. 2 kg strawy, a spala ok. 3 000 kalorii. Zupy, ziemniaki, jarzyny, kasze, makarony, marmolady, twarożek, chleb itd. podaje się nie porcjowane na półmiskach lub salaterkach w kilkuosobowych racjach. Porcjowano i porejuje się nadal produkty takie, jak masło, mięso, wędliny, sery twarde i tłuszcze. Wczasowicze mają możliwość uzupełniać swoje zapotrzebowanie kaloryczne produktami i potrawami nie porcjowanymi. W ten sposób zniknęło w dużej mierze marnotrawstwo potraw, a zarazem podniósł się poziom wyżywienia.

Po częściowym unormowaniu żywienia, z kolei zastąpiono do podniesienia estetyki podawania posiłków z odpowiednią dekoracją półmisków. Założone przez każdą administrację domu grządkki z włoszczyzną dostarczają zieleniny do dekoracji posiłków i polepszają wartości smakowe i witaminowe potraw. Wycofano z użycia aluminiowe sztuczne stołowe kłopotliwe do mycia i szorowania, a szybko się zużywające. Zastą-

piono je sztucami nierdzewnymi, względnje platerowymi, znakowanymi. Wycofano również z użycia starą nietypową zastawę porcelanową, którą przejęto wraz z domami i inwentarzem ruchomym, a zastąpiono ją jednolitą i znakowaną zastawą porcelanową dostosowaną do potrzeb i wymogów domów FWP, produkowaną specjalnie na zamówienie i użytek FWP. Poprawiono estetyczny wygląd sal jadalnych przez wprowadzenie białych serwet na stoły, kwiatów, a także małych czteroosobowych stolików najlepiej nadających się do obsługi.

Wyżywienie uległo znacznej poprawie. W każdym ośrodku wczasowym stworzono czynnik kontrolujący działalność ADW na odcinku żywienia, a także instruujący i usuwający braki.

Decydującym krokiem w tym kierunku było powołanie w 1953 r. we wszystkich ośrodkach referatów żywienia. Zadaniem referatów jest codzienna bieżąca kontrola zużytych produktów i wydanych posiłków oraz stawek wyżywienia; kontrola wagi produktów porcjowanych wydawanych wczasowiczom; instruktaż po linii żywienia oraz piecza nad stanem higienicznym sal jadalnych i zaplecza gospodarczego.

Trzeba stwierdzić, że zadania referatów są bardzo ważne, mimo to przez niektórych kierowników ośrodków niedoceniane. Dowodem jest fakt, że w ośrodkach: Łądek Zdrój, Kudowa i Puszczykowo długi czas referatów żywienia nie zorganizowano. Jeszcze smutniejszym objawem jest fakt, że w wielu ośrodkach, w których referaty żywienia istnieją, kontrola żywienia jest nienależyta, a wyniki pracy niezadowalające. Przykładowo przytoczyć można OW — Karpacz i Mikuszowice. W kwietniu br. przy ogólnie obowiązującym koszcie wyżywienia 16,60 zł dziennie, w „Morskim Oku“ w Karpaczu wyniósł on średnio 15,95 zł przy zupełnie dobrymżywieniu, w „Syrenie“ — 15,20 zł przy bardzo dobrymżywieniu, natomiast w ADW „Zakopiance“ — 22,23 zł oraz w „Bałtyku“ — 20,05 zł przy jednoczesnym niezadowoleniu ze strony wczasowiczów.

Na podstawie tych przykładów sądzić należy, że referat żywienia w OW źle pracuje, że nie kontroluje działalności domów, nie bada przyczyn przekroczenia ustalonego kosztu i przyczyn złegożywienia. Podobnie jak i na innych odcinkach pracy, tak i w tym wypadku brak jest odpowiednich ludzi w referatach żywienia.

Dla podniesienia na odpowiedni poziom żywienia w domach FWP konieczne jest odpowiednie funkcjonowanie aparatu zaopatrzenia. Znane są monity Dyrekcji Naczelnej FWP do wydziałów handlu wojewódzkich i powiatowych rad narodowych o zagwarantowanie puli produktów żywnościowych koniecznych dla właściwego i należytegożywienia wczasowiczów. Realizowane dostawy produktów żywnościowych często są niedostateczne, najgorszej jakości, o wątpliwym stanie świeżości. Dotyczy to przede wszystkim produktów takich, jak: masło, jaja, jarzyny, mięso, a zwłaszcza wędliny. Niedomagania na odcinku zaopatrzenia stwarzają trudności w planowaniu jadłospisów i kalkulowaniużywienia.

Wiele ośrodków wczasowych zaopatrywanych jest w produkty w detalicznym opakowaniu. Za niektóre produkty OW płaci ceny detaliczne. Ma to poważny wpływ na koszt żywienia.

Największe jednak trudności napotyka się z powodu płynności kadr i ich nieodpowiednich kwalifikacji,

następnie z braku naczyń kuchennych i narzędzi pracy.

W chwili obecnej stosownie do potrzeb prowadzone są domy wczasowe specjalne, jak: zdrojowe, przeciwylicowe, profilaktyczne-przeciwgruźlicze oraz sanatoryjne. Na wczasach specjalnych żywienie ludzi ma odrębny charakter. Oparte jest ono na zaleceniach lekarzy w ramach przewidzianych limitów z uwzględnieniem jadłospisów związanych z potrzebami kuracjuszy. Na szeroką skalę zakrojone jest żywienie dietetyczne w Krynicy Zdroju, Polanicy, Jastrzębiu i Szczawnie prowadzone przy udziale personelu pielęgniarskiego i instruktora-kuchmistrza dietetycznego.

Przejęte pokapitalistyczne wille i pensjonaty w większości nie odpowiadają obecnym wymogom żywienia zbiorowego, ponieważ są ciasne i duszne, zaplecza gospodarcze mają umieszczone w podziemiach. Dla poprawy sytuacji na tym odcinku przystąpiono do systematycznej i planowej przebudowy tych pomieszczeń. Ruciana, Pobierowo, Niechorze i inne OW otrzymały już należyte zaplecza gospodarcze. Równocześnie przystąpiono do zmechanizowania niektórych procesów pracy w domach wczasowych i zaopatrzenia stołówek w niezbędny sprzęt techniczny jakim są szafy chłodnicze, obieraczki do ziemniaków, maszyny uniwersalne „Porkert“, wilczki do mielenia mięsa itp.

Dalsze plany zmierzające do poprawy żywienia w domach wczasowych przewidują organizowanie zakładów pomocniczych takich, jak: centralne rozbieralnie mięsa, garnażernie i ciastkarnie. W chwili obecnej indywidualnie zaopatrywane domy wczasowe natrafiają na trudności przy rozbiórce i segregacji mięsa, wskutek czego produkty te nie są racjonalnie wykorzystane. Również przez centralny wypiek ciast ociążona zostanie częściowo praca w kuchniach, często nie przystosowanych do stawianych potrzeb. I wreszcie — co najważniejsze — dla zapewnienia stałych kadr produkcyjnych przewiduje się długofalowe szkolenie kucharek. Kurs szkoleniowy trwać będzie ok. 3 lat i obejmie młodzież teoretycznie przygotowaną w podstawowych szkołach gastronomicznych.

Przytoczone fakty świadczą o tym, że żywienie na wczasach osiągnęło już pewien poziom w stosunku do lat ubiegłych. Nakreślone perspektywy rozwoju będą dalszym krokiem naprzód w kierunku jego doskonalenia.

SPROSTOWANIE

Redakcja prosi o pomyłkę drukarską, jaka wkrađła się na skutek przestawienia wierszy do artykułu A. Chomicza pt. „Trzeba zwiększyć spożycie warzyw“ w Nrze 8/98 na str. 119 w środkowej szpalcie od góry.

Tekst poprawnie powinien brzmieć: Jak z tabeli wynika warzywa są niezbędnym pokarmem, dostarczającym naszemu organizmowi niezbędnych dla rozwoju soli mineralnych. Są także, tak duże jest ich znaczenie dla organizmu ludzkiego.

Warzywa spełniają w organizmie niezmiernie ważną rolę odkwashania, gdyż znaczna część pokarmów, zwłaszcza mięsnych i zbożowych posiada własności zakwaszające. Warzywa regulują tę sprawę z korzyścią dla organizmu. Warzywa spełniają jeszcze szereg innych mniej lub więcej ważnych zadań.

Mgr Kazimierz KUBICKI

Przechowywanie ziemniaków jadalnych

PODCZAS przechowywania ziemniaków jadalnych mogą zachodzić 2 rodzaje strat: ubytek naturalny i odpadki zepsutych ziemniaków.

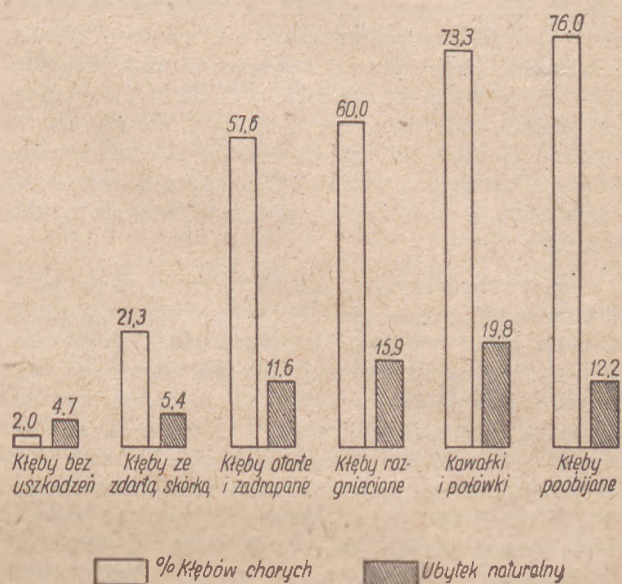
Ubytek naturalny zachodzi na skutek utraty wody i suchej masy. Ubytek ten można ograniczyć przy pomocy stworzenia odpowiednich warunków w czasie przechowywania. Ubytek naturalny zmienia się w zależności od warunków uprawy ziemniaków: od dojrzałości kłębów przy zbiorze, od rodzaju pokaleczeń i od warunków długości okresu przechowywania. W związku z tym, przy ziemniakach dobrej jakości przechowywanych w odpowiednich warunkach podajemy dopuszczalne straty naturalne w poszczególnych miesiącach okresu przechowywania.

Miesiąc	W specjalnych przechowalniach	W pomieszczeniach przystosowanych do przechowywania	W kopcach
Październik	1,2	1,3	1,0
Listopad	0,8	0,8	1,0
Grudzień	0,5	0,5	0,5
Styczeń	0,3	0,3	0,5
Luty	0,3	0,3	0,5
Marzec	0,5	0,5	0,5
Kwiecień	1,0	0,9	1,0
Maj	1,4	1,4	1,5
Czerwiec	2,0	2,0	—

Odpadki zepsutych ziemniaków. Ziemniaki psują się (gnią) w głównej mierze z powodu chorób. Najczęściej zdarza się to, gdy na przechowanie złożymy w pewnej części ziemniaki chore lub, gdy choroby atakują kłęby podczas przechowywania w nieodpowiednich warunkach. W pierwszym wypadku należy nie dopuszczać do tego, aby magazynowano ziemniaki chore, w drugim — stwarzać takie warunki w okresie przechowywania, aby choroby nie mogły powstawać. Należy podkreślić, że łatwo ulegają psuciu się przede wszystkim ziemniaki zdrowe posiadające tzw. mechaniczne uszkodzenia (zdarta lub zadrapana skórka, skałeczenia, stłuczenia i pęknięcia).

Doświadczenia wykazują, że ziemniaki nie uszkodzone przechowywane przez 6 miesięcy dawały straty z powodu chorób ok. 2%, a ubytek naturalny wynosił 4,7%. Natomiast straty z powodu chorób przy ziemniakach uszkodzonych przechowywanych w takich samych warunkach wahały się w granicach od (21,3 do 76,0%), a ubytek naturalny wynosił od 5,4 do 19,8% w zależności od rodzaju uszkodzenia. Widzimy więc, że mechaniczne uszkodzenia zwiększają przy przechowywaniu zarówno ubytek naturalny, jak i procentową zawartość kłębów chorych.

Powyższy wykres obrazuje szczegółowo wpływ uszkodzeń kłębów na straty przy przechowywaniu. Kłęby uszkodzone mechanicznie atakowane są ze szczególną siłą przez tzw. suchą zgniliznę. Przy kłębach całych nie wyrządza ona prawie żadnych szkód, natomiast



przy pokaleczonych staje się często główną przyczyną gnicia.

Rozróżniamy jeszcze tzw. fizjologiczne uszkodzenia, spowodowane skrajnymi temperaturami (przemarzanie, zaparowanie), lub niedostatkami tlenu w powietrzu (zaduszenie). Zmniejszają one znacznie odporność kłębów na długotrwałe leżenie. Uszkodzenia te są niebezpieczne, gdyż są trudne do stwierdzenia.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

O racjonalnym przechowywaniu ziemniaków decyduje w pierwszym rzędzie jakość dostarczonych ziemniaków i warunki, w jakich je przechowujemy.

Jakość ziemniaków. Ziemniaki przeznaczone na długotrwałe przechowanie muszą być zdrowe; nie posiadać uszkodzeń mechanicznych, względnie zawierać bardzo niewielki procent kłębów pokaleczonych, następnie winny być dojrzałe, czyste i suche.

Na te cechy musi zwracać uwagę dostawca i odbiorca. Jeden i drugi zobowiązani są do tego, aby stanu jakościowego zakupionych ziemniaków nie pogarszać. Nie wystarczy bowiem kupić dobre ziemniaki, ale trzeba im zapewnić odpowiednie warunki przechowania na punktach skupu; postarać się o odpowiednie środki transportu (wagony kryte), dokonywać przewozu w czasie jak najprędszym, zmniejszać do minimum ilość załadowań i rozładowań oraz przeprowadzać je ostrożnie przy pomocy właściwych narzędzi i wykwalifikowanych robotników. Dotychczasowa praktyka wykazuje, że ziemniaki dobrej jakości są marnowane na punktach skupu, w czasie transportu oraz przy rozładowaniu i przewozie do miejsca kopcowania, czy też magazynowania w przechowalniach.

Warunki przechowywania. Ziemniaki musimy przechowywać w warunkach zapewniających im przebieg czynności życiowych w stopniu minimalnym

1 ograniczających możliwość rozwoju drobnoustrojów chorobotwórczych. Do nich należą w głównej mierze: 1) temperatura, 2) wilgotność względna powietrza, 3) zawartość dwutlenku węgla w powietrzu oraz 4) światło.

1. Zasadniczym czynnikiem gwarantującym powodzenie przy przechowywaniu ziemniaków jest odpowiednio niska temperatura. Przechowywanie w chłodnym otoczeniu ogranicza czynności życiowe kłąbów, a zarazem osłabia rozwój szkodliwych mikroorganizmów. Przy temperaturze plus 3°C do 5°C ziemniaki minimalnie oddychają, nie kiełkują i rozwój chorób jest zahamowany. Niższa ciepłota w pomieszczeniach od plus 3°C i wyższa od plus 5°C zwiększa intensywność oddychania, a tym samym powstają większe ubytki naturalne.

Długotrwałe utrzymywanie ziemniaków w temperaturze plus 5°C i wyżej daje straty w postaci wyrosłych kiełków. Natomiast przechowywanie przez długi okres w temperaturze niższej niż plus 3°C wprowadza zaburzenia w przebiegu procesów chemicznych przy oddychaniu. Mianowicie skrobia w kłąbach szybko się przemienia na cukier, z czego tylko część jest zużywana na oddychanie, reszta nie przechodzi z powrotem w skrobię. Wskutek tego nagromadzenia się cukru w kłąbach stają się one słodkie. Słodycz tę można zlikwidować dopiero przy przechowywaniu w temperaturze wyższej niż plus 10°C.

Przy regulowaniu temperatury w przyzmacz ziemniaczanych należy pamiętać o źródłach ciepła. Najważniejsze z nich to:

a) Ciepło oddychania kłąbów, zwane ciepłem życiowym. Ciepło to częściowo jest zużywane na zamianę wody na parę przy wychodzeniu jej z kłąbów, a częściowo wydziela się do środowiska zewnętrznego w formie wodnej energii.

b) Ciepło przenikające z zewnątrz. Ciepło wyższe od potrzebnego w pomieszczeniu trzeba odprowadzać. Również trzeba pomieszczenie zabezpieczyć przed ciepłotą zewnętrzną niższą niż wymagają przechowywane ziemniaki. Robimy to przy pomocy odpowiedniej izolacji.

c) W czasie składania ziemniaków do kopców i przechowania mają one ciepłotę wyższą, którą w następnym okresie należy obniżyć. Ciepło początkowe i oddychanie winny być szybko usunięte przy pomocy wentylacji.

2. Drugim niezmiernie ważnym czynnikiem jest wilgotność względna powietrza. Przechowywanie ziemniaków w pomieszczeniach mających powietrze o niskiej zawartości pary wodnej (niżej 75%) prowadzi do nadmiernych ubytków ziemniaczanych — kłęby robią się wiotkie z pomarszczoną skórą. Natomiast nadmierna wilgotność (wyżej 90%) sprzyja rozwojowi pleśni i bakterii gnilnych na kłąbach.

Z doświadczeń wynika, że dla racjonalnego przechowywania ziemniaków najodpowiedniejsza jest temperatura plus 3°C do 5°C przy wilgotności względnej powietrza 85%. Temperaturę i wilgotność względną powietrza w pomieszczeniach ziemniaczanych reguluje się przez przewietrzanie. Ciepłe powietrze odprowadzamy otworami górnymi, a chłodne doprowadzamy z zewnątrz dolnymi. Zachodzi przy tym zjawisko ogrzewania powietrza wchodzącego przez powietrze pomiesz-

czeń ziemniaczanych, a tym samym obniżanie temperatur. Powietrze wchodzące ogrzewa się, zwiększa swoją pojemność wodną, wskutek czego nadmiar wilgoci powietrza w przechowalni jest pochłaniany przez powietrze wprowadzone. Umiejętne doprowadzanie powietrza chłodnego i suchego do przechowalni reguluje temperaturę i wilgotność.

3. Jednym z produktów oddychania kłąbów jest dwutlenek węgla. Przy przechowywaniu ziemniaków jadalnych pewne jego nagromadzenie okazuje się pożyteczne, gdyż hamuje kiełkowanie ziemniaków. Za duże jednak nagromadzenie dwutlenku węgla powoduje tzw. zaduszenie ziemniaków. Stąd przy przechowywaniu ziemniaków zawartość dwutlenku węgla w powietrzu powyżej 10% jest niewskazana.

4. Przy przechowywaniu ziemniaków należy unikać światła. W przeciwnym razie kłęby zielenieją gromadząc poważną zawartość solaniny, która jest związkiem trującym.

TECHNIKA PRZECHOWYWANIA ZIEMNIAKÓW

Ziemniaki jadalne przechowujemy w kopcach, piwnicach i ziemniaczarkach. Sposób przechowywania uzależniony jest od tego, czym dysponuje dany teren.

Przechowywanie w kopcach. Jednym z trudniejszych zagadnień jest wybór terenu pod kopcowanie. Przeważnie staramy się znaleźć teren położony w pobliżu bocznic kolejowej, aby nie narażać się na dodatkowe koszty transportu samochodami i uniknąć prac i strat związanych z rozładowaniem i załadowaniem ziemniaków.

Zasadniczo do kopcowania nadają się wszystkie gleby z wyjątkiem szutrowatych, kamienistych i podmokłych. Jeżeli chodzi o poziom wody gruntowej, możemy kopcować tylko tam, gdzie przy najwyższym stanie wód ustala się w poziomie nie wyższym niż 1 m od dna kopca. Najlepsze tereny pod kopce stanowią gleby średnio zwięzłe o przepuszczalnym podłożu.

Wielkość powierzchni pod kopce uzależniona jest od ilości ziemniaków przeznaczonych do kopcowania i powierzchni kopca. Jeżeli chcemy np. zakopcować 1000 ton ziemniaków, to należy obliczyć powierzchnię przeznaczoną pod jeden kopiec i pojemność kopca dla danej powierzchni. Przyjmujemy wymiar kopców następujący: szerokość 1,5 m, wysokość 1 m, długość 30 m. Odstęp między dłuższymi bokami kopców 6 m, odstęp między szczytami kopców 6 m, szerokość przejazdów między dłuższymi bokami kopców 9 m. Z tego wynika, że szerokość powierzchni przeznaczonych pod 1 kopiec będzie wynosiła $3\text{ m} + 1,5\text{ m} + 4,5\text{ m} = 9\text{ m}$, długość $3\text{ m} + 30\text{ m} + 3\text{ m} = 36\text{ m}$. Tak więc 1 kopiec będzie zajmował powierzchnię $9\text{ m} \times 36\text{ m} = 324\text{ m}^2$.

Pojemność kopca oblicza się ze wzoru:

$$P = \frac{S \times W \times D \times C}{2} = \frac{1,5 \times 1 \times 30 \times 0,68}{2} = 20\text{ ton}$$

P = pojemność kopca, S = szerokość kopca, W = wysokość kopca, D = długość kopca, C = ciężar 1 m³ ziemniaków, tj. 0,68 t.

Przy kopcowaniu tysiąca ton ziemniaków otrzymamy 50 sztuk 20-tonowych kopców o powierzchni

$$\frac{324\text{ m}^2 \times 50}{10\,000} = 1,6\text{ ha.}$$

Jeżeli na wybranym terenie kopcowano ziemniaki w roku poprzednim, należy go oczyścić z resztek pozo-

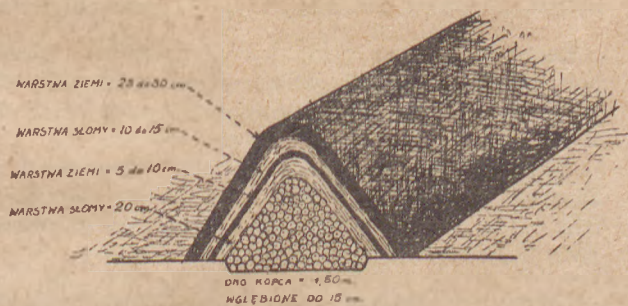
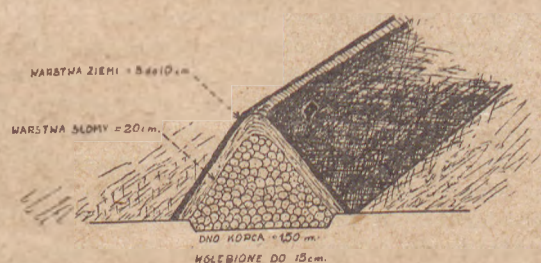
stałych po zeszlodziwym kopcowaniu (słoma, kłoby), wydezynfekować przy pomocy wapna chlorowanego lub palonego z dodatkiem 5% siarczanu miedzi.



(Rys. 1)

Kopce rozmieszczamy na terenie zgodnie z podanym na rys. 1 schemacie. Najlepiej jest kopcować na powierzchni gleby z niewielkim zagłębieniem — do 10 cm. Kopce formuje się w kształcie trójkątnym o wymiarach: szerokość podstawy (dna) 1,2 m — 1,5 m, wysokość przymy od 0,8 do 1 m. Długość kopca jest uzależniona od wielkości wagonu otrzymanych ziemniaków. Należy przyjąć zasadę: wagon ziemniaków to jeden kopiec ziemniaków. W tym wypadku długość kopca będzie się wahała w granicach 25 m — 30 m. Przy podanych wymiarach kopiec pomieści 17—20 ton ziemniaków. Jeżeli na miejsce kopcowania dostarczamy ziemniaki innymi środkami transportu, wtedy długość kopca możemy ustalić na 25 m. Kierunek dłuższego boku kopca winien być z południa na północ. Przez to uzyskuje się równomierne nagrzewanie i rozmrażanie ziemi z obu boków kopca.

OKRYCIE JESIENNE.



OKRYCIE ZIMOWE.

(Rys.2)

Starannie uformowane przymy suchych ziemniaków okrywamy suchą zdrową żytnią słomą grubości 20 cm po ugnieceniu (rys. 2). Na słomę dajemy warstwę ziemi grubości 5—10 cm, pozostawiając grzbiet (kalenicę) kopca wolny od ziemi na szerokość 30—40 cm przez całą jego długość.

Przy okrywaniu przym ziemniaczanych słomą należy zwrócić uwagę, aby jej grubość we wszystkich miejscach była jednakowa. Ze szczególną starannością trzeba okrywać grzbiety przym. W tym celu na grzbiecie kładziemy grubą warstwę prostej i zdrowej słomy tak, aby środek długości żdźbła okrywy wypadł na grzbiecie kopca. Tak ułożoną słomę zaginamy na boki kopca

mocno ugniatając. Boki te okładamy ziemią, natomiast środek grzbietu kopca pozostawiamy bez ziemi. Po takiej kalenicy woda deszczowa spływa na boki kopca i wsiąka w ziemię. Ten sposób kopcowania jest prosty w wykonaniu i nie naraża na żadne ryzyko (np. zamarznięcia), pozwala na dostateczne schłodzenie ziemniaków w kopcu i na odprowadzenie wilgoci pochodzącej z tzw. pocenia się ziemniaków.

Przed okryciem zimowym należy kopce dokładnie przejrzeć, sprawdzając stan jakościowy ziemniaków, jak również okrywającej słomy. Zauważone niedociągnięcia trzeba zaraz usunąć. Jeżeli słoma jest zawilgocona albo na całym kopcu, albo tylko w części grzbietowej, należy ją zastąpić suchą. Okrycie zimowe dajemy dopiero wtedy, gdy temperatura w kopcach już ustalona i wynosi 3°C do 4°C, a zarazem gdy coraz częściej powtarzają się znaczne obniżenia temperatury.

W tych miejscowościach gdzie zimy mają przebieg łagodny, można kalenicę pozostawić nie przykrytą dodatkową warstwą ziemi, okrywając tylko dobrze boki kopca. Trzeba wtedy szerokość kalenicy zmniejszyć do 20 cm. Pozostawienie w ciągu zimy odpowiednio uformowanej kalenicy bez przykrycia warstwą ziemi pozwala na utrzymanie w kopcu odpowiedniej temperatury przez cały okres przechowania. Na jesienne i zimowe okrycia kopca zużywa się ilość słomy równą 10% ciężaru ziemniaków okrywanych.

Wszystkie prace podczas kopcowania powinny być wykonane bardzo starannie, gdyż od tego w dużej mierze zależy, czy ziemniaki nie będą narażone na przemarznięcie.

Po wykonaniu okrycia zimowego, dalsze prace polegają na kontroli temperatury w kopcach i zmian stanu zdrowotnego ziemniaków. Temperaturę mierzymy co 10 dni w różnych częściach kopca. Pomiaru temperatury dokonujemy przy pomocy termometrów. Stan jakościowy ziemniaków należy sprawdzać przynajmniej raz na miesiąc przez odkrywanie kopców w różnych miejscach i oglądanie ziemniaków.

Przechowywanie w piwnicach i ziemniaczarkach. Przy wyborze piwnic należy kierować się zasadą, że winny one być suche i zabezpieczone przed wpływem zewnętrznym warunków klimatycznych. Woda gruntowa winna się utrzymywać przy najwyższym jej stanie na poziomie 1 m od podłogi piwnicy. Piwnica musi być również zabezpieczona przed wtargnięciem do niej wód sphywowych. Ponadto w każdym pomieszczeniu powinny być otwory wentylacyjne, przy pomocy których można regulować temperaturę i wilgotność względną powietrza.

Ziemniaczarki (przechowalnie) są specjalnie budowane do przechowywania ziemniaków i wyposażone we wszystkie elementy umożliwiające stwarzanie właściwych warunków przechowywanym ziemniakom. Należy tylko umiejętnie posługiwać się nimi.

Przed złożeniem ziemniaków należy z pomieszczeń przechowywanych usunąć wszelkie pozostałości po zeszlodziwym składowaniu ziemniaków i dokładnie je oczyścić. Tam gdzie podłogi są wysypywane piaskiem trzeba go usunąć i nawieźć świeżego. W końcowej fazie przygotowań należy piwnice i przechowalnie wydezynfekować świeżym mlekiem wapiennym z 5% domieszką siarczanu miedzi.

Zdrowe, czyste, suche i dojrzałe ziemniaki składa się w przymy wysokie do 1 m w piwnicach, a do 1,5 m w

przechowalniach. Ziemiaki posiadające wady obniżające odporność na długotrwałe leżenie składa się w przyzmy niższe. Ważnym jest odizolowanie przyzmy ziemniaczanych od ścian przy pomocy ścianek azurowych. W ten sposób ziemniaki chroni się od zmarznięcia gdy ściany piwnicy pokrywa szron, a zarazem ułatwia cyrkulację powietrza wokół przyzmy. Najlepiej przechowu-

ją się ziemniaki w przyzmach 4—5 m długich a 3 m szerokich. Poszczególne przyzmy winny być oddzielone od siebie podwójnymi ściankami azurowymi z 10—15 cm wolną przestrzenią w środku. Takie podzielenie na przyzmy ułatwia schładzanie poszczególnych przyzmy i utrzymanie w nich temperatury na odpowiednim poziomie.

Zaplecza w zakładach żywienia zbiorowego

(spostrzeżenia kuchmistrza)

CHCIAŁBYM podzielić się z czytelnikami, a przede wszystkim z kolegami-kuchmistrzami moimi spostrzeżeniami o organizacji pracy, o urządzeniach i wyposażeniu zapleczy zakładów żywienia zbiorowego. W wielu zakładach odbiegają one znacznie od takiego stanu, jakiego wymaga dzisiejsza technologia potraw i ambicja zawodowa kuchmistrza.

Zacnę od największej moim zdaniem bolączki, mianowicie od lodówek. W większości zakładów są one raczej dekoracją. Przede wszystkim stale zdarzające się awarie motorów uniemożliwiają normalny tok pracy lodówek. Na skutek tego wiele czasu poświęca się na zapobieganie psuciu się surowców, co w konsekwencji prowadzi do opóźnień w wykonaniu zaplanowanej produkcji.

Nasuwa się pytanie, czy zakłady żywienia zbiorowego nie są w stanie zapewnić stałej opieki konserwatorów nad lodówkami?

Błędem jest również ustawianie lodówek w pobliżu trzonów kuchennych, gdyż częste otwieranie drzwiczek obniża ich wartości chłodnicze.

Dalszym błędem jest zbyt częste otwieranie drzwiczek od lodówki. Wstawianie lub wyjmowanie produktów musi być planowe (szczególnie przy małym metrażu pomieszczeń kuchennych).

Bardzo istotnym niedociągnięciem są dość częste wypadki złego przyrządzania potraw w zakładach, co nie jest wyłącznie winą kuchmistrza. W dużej mierze należy to przypisać niewłaściwej organizacji, brakowi wiedzy fachowej ze strony kierownictwa zakładu, angażowania personelu niewykwalifikowanego, często zupełnie surowego nie mogącego podjąć nałożonym nań zadaniom, lub zbyt szczupłej ilości personelu, a wreszcie — samemu uposażeniu.

Jeżeli idzie o uposażenie zdarza się, że pracownik wykwalifikowany jest zaliczony do niższej grupy od pracownika mającego mniejszą wiedzę fachową. Na skutek braku należytej oceny, pracownik staje się mimo woli „apatyczny“, co w konsekwencji doprowadza do rozwiązania stosunku służbowego. I tutaj właśnie kierownicy zakładów winni zwracać baczniejszą uwagę i poddawać wnikliwej, bezinteresownej analizie pracę swego personelu, nie dopuszczać do częstych zmian. Niestety wędrowka z zakładu do zakładu staje się u nas zjawiskiem niemal nagminnym. W tego rodzaju warunkach trudno jest zorganizować pracę zespołową. Personel, który dłuższy czas pracuje w jednym i tym samym zakładzie, nabiera większej sprawności, poznaje każdą potrzebę zakładu, co wpływa dodatnio nie tylko na pracę zespołową, ale również i na indywidualne osiągnięcia.

Poruszając problem uposażenia chciałbym zwrócić uwagę na uposażenie personelu pomocniczego. Z dużą pomocą kierownictwu zakładu w tym wypadku może przyjść szef kuchni, który ma możliwość obserwacji danej osoby. Może on w porozumieniu z kierownikiem ustalić stawkę odpowiadającą kwalifikacjom i wydajności pracującego z nim personelu.

Z kolei przejdę do samej kuchni. Każdy warsztat, każde rzemiosło według swojej specjalności potrzebuje takiego sprzętu, jaki mu jest niezbędny do wykonywania pracy zawodowej. Kuchnia zakładów żywienia zbiorowego, mimo wydanych już wielu instrukcji teoretycznych, mimo książek o wyposażeniu zaplecza, jest bardzo upośledzona. Nasuwa się pytanie dlaczego?

Produkując potrawy bierzemy na siebie odpowiedzialność za zdrowie człowieka. Muszą więc być one sporządzane w warunkach higienicznych w naczyniach przystosowanych do danej potrawy. Nie jest sztuką wykonać potrawy w jakim bądź naczyniu i źle, lecz sztuką jest wykonać w naczyniu odpowiednim i dobrze. Niestety kuchnie mają duże braki, stąd i niedociągnięcia. Brak nieraz najprymitywniejszych przyrządów do wykonania potraw powoduje utratę ich smaku; przechowywanie potraw przez parę godzin w nieodpowiednich warunkach — ubytek kaloryczny, zmianę koloru, po prostu potrawy stają się mało efektywne.

Kuchmistrz, który przygotowuje potrawy w nieodpowiednich naczyniach wbrew zasadom zawodowym, zdaje sobie z tego sprawę. Niestety polecenie musi wykonać wiedząc o tym, że inaczej być nie może. Na pytanie, dlaczego nie ma odpowiedniego sprzętu niezbędego do wykonywania pracy, najczęściej otrzymuje odpowiedź: nie ma na rynku — i sprawa przechodzi do porządku dziennego.

Nasuwa się pytanie — projekt, czy Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego w porozumieniu z MHW nie zechciałby zająć się stworzeniem zamkniętego magazynu zaopatrzenia w sprzęt celem właściwego i należytego wyposażenia zakładów żywienia zbiorowego. Naturalnie magazyn taki musiałby mieć odpowiedni personel fachowy działający w porozumieniu z kuchmistrzami, którzy by pomogli sugerować sprzęt odpowiadający wymaganiom.

Z zagadnieniem wyposażenia kuchni łączy się ważny problem, mianowicie sprawa higieny zaplecza. Praktyka wykazuje, że z tymi sprawami nie jesteśmy zupełnie w porządku — zarówno kierownictwa jak i personelu. Są zakłady, do których nie docierają nawet najelementarniejsze zasady higieny, dowodem — brak mydła i ręczników, rzadko zmieniane kitle kucharskie, brak chusteczek na głowę dla kobiet, niedostateczna

ilość ścierek kuchennych itd. Również apteczki sanitarne w większości zakładów należą do „unikatów“.

Z tego rodzaju niedociągnięciami należałoby jak najszybciej skończyć i jak najenergiczniej wypowiedzieć konsekwentną walkę opieszałym, którzy pomijając rozporządzenia i instrukcje Ministerstwa Zdrowia narażają nieraz personel na ciężkie schorzenia.

Wreszcie należy podkreślić brak sił fachowych. Dotyczy to przede wszystkim kucharzy. W praktyce zatrudnia się kucharki, z których znikomy procent orientuje się w swoim zawodzie, reszta to element przeważnie zupełnie surowy, przypadkowy, rekrutujący się z tzw. „gospoś domowych“.

Wniosek w tym wypadku jest jasny — trzeba jak najszybciej organizować kadry szkoleniowe pod kierownictwem sił fachowych, mających za sobą wieloletnią praktykę i wiedzę w sztuce kulinarnej. W prze-

ciwnym razie zostaniemy w tyle i nie nadążymy za przebudową i rozbudową sieci zakładów żywienia zbiorowego.

Moim zdaniem, przyczyna tych wszystkich niedociągnięć tkwi przede wszystkim w złej, niefachowej, niewykwalifikowanej obsadzie personelu. Restauracje, które cieszą się większą frekwencją, muszą mieć szefa kuchni — fachowca, aby mógł ustawić warsztat pracy tak, ażeby wszystko szło normalnym trybem. Jeżeli kierownik zakładu przychyli się do uwag i wniosków szefa kuchni w sprawie ustawienia personelu, wyposażenia kuchni, normalnej dostawy surowców — to z całą pewnością praca w takim zakładzie przyniesie maksimum zadowolenia zatrudnionej w nim załodze, a wyniki pracy konsumentowi.

Eugeniusz Fronczak — Warszawa

TECHNOLOGIA - HIGIENA - TOWAROZNAWSTWO

Przepisy i receptury technologiczne na pieczywa cukiernicze

(ciąg dalszy)

PODAJEMY dalszy ciąg zatwierdzonych przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego — Departament Produkcji Spożywczej i Uzupełniającej — receptur na pieczywo cukiernicze wraz z opisami technologicznymi.

KRATKA OWOCOWA o wadze 1 ciastka 60 g. Rec. Nr 144.

Ciasto kruche rec. Nr 02: mąka 72% — 118,9 g, margaryna — 54,2 g, cukier puder — 54,2 g, jaja — 10,7 g, syrop ziemniaczany — 9,2 g, mleko — 4,3 g, amoniak — 0,5 g.

Masa migdałowa rec. Nr 073: jaja — 150 g, fasola — 150 g, migdały lub orzechy — 70 g, cukier — 214 g, esencja migdałowa — 0,03 g.

Wykończenie: woda — 110 g, agar — 0,2 g, cukier — 70 g, esencja — 0,7 g, marmolada — 180,2 g.

Spody odwałkować cienko, odpiec w temperaturze 180°C. Po odpieczeniu złożyć 2 spody na marmoladę, na wierzchu cienko posmarować marmoladą i sprycować karbowaną tutką w skośną kratkę. Po wyschnięciu masy odpiec na gorącym piecu. Po wyschnięciu wyłożyć dżemem owocowym i zalać galaretką. Waga 1 000 g.

CIASTKA EKSPRESOWE o wadze 35 g. Rec. Nr 145.

Blaty bezowe: mąka — 50 g, cukier puder — 51 g, jaja — 100 g, jaja białka — 104 g, mąka ziemniaczana — 6 g, esencja rumowa — 0,1 g, cukier — 200 g, wanilina — 0,2 g.

Krem russel rec. Nr 013: cukier puder — 107 g, jaja — 105 g, esencja rumowa — 3 g, masło — 120 g, spirytus — 4 g, margaryna — 120 g.

Kuwertura rec. Nr 0,36: cukier — 70 g, wanilina — 0,2 g, ceres — 102 g, kakao — 3,8 g.

Wykończenie: migdały — 40 g, owoce w cukrze — 50 g.

Białka ubić na pianę, stopniowo dosypując cukru. Dodać wanilinę i sprycować na blachy wyłożone papierem na skos w odstępach 2 cm. Wolne miejsce od bezy ostrzykujemy masą biszkoptową. Odpiekać w temperaturze 100°C. Upieczone blaty przełożyć kremem i obciągnąć czekoladą. Następnie pokroić w kwadraty i udekorować kremem i owocami. Waga 1 000 g.

WIANUSZKI KRUCHE Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI o wadze 1 ciastka 50 g. Rec. Nr 146.

Podstawowe ciasto kruche rec. Nr 02: mąka pszena 72% — 320 g, margaryna — 110 g, cukier puder — 110 g, jaja — 29,5 g, syrop ziemniaczany — 27 g, mleko — 13,5 g, amoniak — 1,75 g.

Krem russel rec. Nr 013: margaryna — 60 g, cukier puder — 60 g, jaja — 24,6 g, spirytus — 2,4 g, masło — 60 g, esencja rumowa — 1,2 g, woda — 32 g.

Galaretka rec. Nr 086: cukier kryształ — 9,5 g, woda — 50 g, żelatyna — 3,5 g, kwasek cytrynowy — 0,05 g.

Wykończenie: marmolada — 100 g, owoce świeże — 200 g.

Z kruchego ciasta pieczemy 2 okrągłe wianki szerokości 7 cm, grubości 4 mm, przekładamy marmoladą. Kraje zdobimy kremem russel i przybieramy owocami, po czym zalewamy ostudzoną galaretką.

Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego, kremu russel, galaretki, marmolady i owoców świeżych ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%. Dopuszczalne odchylenie w wadze 10%. Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach. Np. zamierzając wypiec 100 sztuk ciastek, tj. 5 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców i półfabrykatów przemnożyć przez 5. Otrzyma się wówczas 5 kg produkcji netto, względnie 100 sztuk ciastek po 0,05 kg. Waga 1 000 g.

CIASTKA BUSZEJKI BISZKOPTOWE W POMADZIE o wadze 1 sztuka 45 g. Rec. Nr 182.

Masa na korpusy biszkoptowe: jaja — 259 g, cukier — 77 g, mąka pszenna 50% — 114 g.

Krem russel rec. Nr 03: jaja — 103,1 g, cukier puder — 128,9 g, masło — 128,9 g, margaryna — 128,9 g, esencja rumowa — 2,1 g, spirytus — 3 g.

Pomada rec. Nr 025: cukier — 158,3 g, syrop ziemniaczany — 30,6 g, woda — 65,7 g.

Wykończenie: marmolada — 162 g.

Żółtka oddzielić od białek i ubić z cukrem. W drugim naczyniu ubić białka. Ubite wymieszać z żółtkami i mąką. Gotową masę ostrzykiwać gładką tutką na blachy wyłożone papierem. Piec w temperaturze ok. 150°C. Odpieczone i wystudzone buszejki wydrążyć się, następnie napełnia kremem russel i składa po dwie razem. Wierzch smaruje się marmoladą i obciąża w pomadę. Waga 1000 g.

CIASTKA FRANCUSKIE „NAPOLEONKI“ Z KREMEM PÓTLUSTYM o wadze 1 sztuka 85 g. Rec. Nr 190.

Ciasto francuskie na blaty rec. Nr 012: mąka pszenna 50% — 207,6 g, mąka na podsypkę — 46,7 g, jaja — 23,8 g, masło — 95,2 g, margaryna — 95,2 g, sól — 1,6 g, woda — 95 g.

Krem śmietankowy półtłusty rec. Nr 080: mąka pszenna — 50,6 g, jaja — 80,6 g, masło — 99,46 g, margaryna — 99,46 g, cukier kryształ — 97,6 g, mleko — 238,8 g, esencja waniliowa — 0,8 g.

Wykończenie: cukier puder — 38 g.

Ciasto francuskie podzielić na części, rozwałkować na blaty i dopiec. Po odpieczeniu i ostudzeniu na jeden blat nałożyć krem i rozprowadzić na równe warstwy przykrywając z wierzchu drugim blatem. Złożone blaty kroić na ciastka posypując cukrem. Waga 1000g.

CIASTKA „SOKOŁY“ o wadze 1 sztuka 30 g. Rec. Nr 240.

Korpusy na sokoły: jaja białka — 260 g, cukier — 558 g, orzechy — 111 g, mąka pszenna 50% — 37 g.

Krem russel rec. Nr 013: cukier puder — 108,8 g, jaja — 86 g, masło — 108,8 g, margaryna — 108,8 g, esencja rumowa — 1,8 g, spirytus — 2,6 g.

Wykończenie: masło do smarowania blach — 12 g, mąka pszenna 72% do blach — 24 g, kawa do kremu — 7 g.

Przeliczenie na gotowe półfabrykaty. Krem russel rec. Nr 013 — 370 g.

Białka ubić na pianę z częścią cukru. Po ubiciu wymieszać z białkami resztę cukru, orzechy posiekane na hagieli oraz mąkę. Część orzechów pozostawić do posypania wierzchu. Następnie smarowane przez blaszane szablony na blachy wysmarowane tłuszczem i posypane mąką. Wierzch posypać haglelem orzechowym. Piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i ostudzeniu składać na krem russel. Waga 1000 g.

CIASTKA „KAPELUSZE GÓRALSKIE“ waga 1 sztuki 40 g. Rec. Nr 245.

Krucze ciasto podstawowe rec. Nr 03: mąka pszenna 72% — 277 g, mąka pszenna podsyp. — 25,5 g, cukier puder — 104 g, margaryna — 104 g, jaja — 28 g, syrop ziemniaczany — 25,5 g, mleko — 12,8 g, amoniak — 1,7 g.

Krem bezowy „Russel“ rec. Nr 014: cukier — 100 g, margaryna — 100 g, masło — 100 g, jaja białka — 41 g, spirytus — 4 g, esencja rumowa — 2 g, woda — 53 g.

Kuwertura rec. Nr 036: cukier — 66 g, masło — 22 g, kakao — 33 g, ceres — 106 g, wanilina — 0,3 g, andrutu — 0,3 g.

Podstawowe ciasto kruche wywałkować do wysokości 4 mm, następnie wycinać korpuski foremką o kształcie okrągłym, układać na suche i czyste blachy tak, aby się nie stykały. Wypiekać w temperaturze 180°C. Na upieczone korpuski ostrzykiwać krem russel gładką tutką, po czym główki obciążać kuwerturą. Po obciążeniu ozdobić kapelusik kremem imitując opaskę góralską oraz ułożyć pióro z andrutu. Waga 1000 g.

SERNIK WIEDEŃSKI W POMADZIE o wadze 1 sztuka 55 g. Rec. Nr 276.

Masa serowa: jaja — 343 g, cukier — 101 g, masło — 77 g, mąka pszenna 50% — 38 g, ser biały — 253 g, skórka pomarańczowa — 52 g.

Ciasto kruche rec. Nr 02: jaja — 9,4 g, mąka pszenna na podsypkę — 8,7 g, mąka pszenna 72% — 94 g, margaryna — 35,3 g, cukier puder — 35,3 g, mleko — 4,3 g, syrop ziemniaczany — 8,7 g, amoniak — 0,5 g.

Pomada rec. Nr 025: cukier — 158,1 g, syrop ziemniaczany — 28,4 g, woda — 60,8 g.

Wykończenie: esencja pomarańczowa — 0,21 g, esencja waniliowa — 0,11 g, barwniki — 0,11 g, marmolada — 86 g.

Ser zmiadździć na walcach i ubić w kotle z żółtkami i częścią cukru. Osobno ubić białka z pozostałym cukrem. Następnie do ubitego sera i żółtka dodać masło, białka i mąkę, po czym razem wszystko wymieszać. Gotową masę wyłożyć na spód kruchy, odpieczony do połowy i posmarowany marmoladą. Piec w temperaturze ok. 130°C. Po odpieczeniu i wystudzeniu posmarować wierzch sernika marmoladą i obciągnąć w pomadzie. Waga 1000 g.

TORCIKI HISZPAŃSKIE Z BITĄ ŚMIETANĄ o wadze jednego torcika 100 g. Rec. Nr 309.

Korpusy marengowe: cukier puder — 450 g, jaja białka — 200 g, cukier waniliowy — 10 g.

Bitą śmietana rec. Nr 016: cukier puder — 50 g, śmietana kremowa — 450 g, wanilina — 0,1 g.

Wykończenie: owoce smażone — 50 g.

Białka ubić na pianę. Stopniowo dosypując cukier wyszablonać korpusy o wadze 25 g. Odpiekać w temperaturze 110°C. Odpieczone i wysuszone korpusy

składać po 2 sztuki, przekładając bitą śmietaną i owocami. Waga 1000 g.

TORCIK MARENGOWY PRZEKLADANY KREMEM russel na wagę. Rec. Nr 310.

Błaty bezowe rec. Nr 241: cukier — 29 g, jaja białka — 130 g, wanilina — 0,65 g.

Krem russel kawowy rec. Nr 037: jaja — 176 g,

cukier — 185 g, masło — 370 g, wanilina — 0,7 g, spirytus — 15 g, esencja — 1,8 g, kawa — 30 g.

Białka ubić na pianę, stopniowo dosypując cukier, dodać wanilinę, odpiec 3 blaciki w temperaturze 110°C. Odpieczone korpusy przełożyć russelem kawowym i wykończyć kremem. Waga 1000 g.

(dokończenie nastąpi)

Andrzej GIERAS

kuchmistrz

Tadeusz BOMMER

kier. jadł. diet.

„Szałas“ w Zakopanem

Zracjonalizowane sposoby robienia zapasów zimowych z grzybów

JESTEŚMY w pełni sezonu obfitującego w warzywa, owoce i grzyby, więc czas pomyśleć o zapasach na zimę. W artykule chcemy podzielić się swoimi spostrzeżeniami, wypróbowanymi na własnych doświadczeniach. Jako starzy „grzybiarze“ będziemy mówili o grzybach.

W sprzedaży znajdujemy około 10 gatunków grzybów. Najważniejsze z nich to:

G r z y b p r a w d z i w y — borowik. W smaku przypomina orzechy. Zapach świeżych borowików jest

W sprzedaży znajdujemy około 10 gatunków grzybów.

R y d z m l e c z a k. Przez smakoszków potrawa z rydzów smażonych na maśle jest bardzo ceniona. Smak przyjemny, lekko pieprzny, zapach również przyjemny. Nie nadaje się do suszenia.

K u r k a — l i s z k a ma dużą wartość dla przemysłu przetwórczego, gdyż nie psuje się i jest łatwa do transportu. Do suszenia nie nadaje się. Smak lekko pieprzny (stąd też nazwa botaniczna „pieprznik“) ostry, korzenny.

P i e c z a r k a p o l n a o wysokich wartościach smakowych i przemysłowych. Smak przypomina orzechy, zapach silny i przyjemny.¹⁾

Istnieje wiele sposobów przetwarzania grzybów, m. in. suszenie, solenie, kiszenie, marynowanie, konserwowanie w słojach i weckach grzybów smażonych i duszonych, ekstrakty grzybowe i zamrażanie. Zajmiemy się tylko sposobami przydatnymi w naszych zakładach żywienia zbiorowego, tj. gospodarskimi a nie fabrycznymi.

Kiszenie rydzów jest procesem zbliżonym do solenia z tym jednak, że używa się mniejszej ilości soli i można ewentualnie dodać cebuli. Grzyby tylko zdrowe i całe przed kiszeniem należy starannie oczyścić i obciąć korzonki. Po przepłukaniu w zimnej wodzie wrzucić na trzy minuty do wrzącej wody z zawartością 50 g octu i 50 g soli na 1 l wody, by nie straciły zabarwienia, a jednocześnie zostały oczyszczone od nadmiaru bakterii. Po sparzeniu grzybów rozkładamy je na sitach aby wystygły. Po ostygnięciu układamy grzyby najlepiej w garnkach kamiennych lub słojach fajansowych warstwami, dodając 1,5% czystej soli kuchennej w stosunku do wagi i 1% pokrojonej cebuli. Po wypełnieniu naczynia przykrywamy

je szczelnie czystym, wygotowanym kawałkiem płótna, kładziemy czystą okrągłą deseczkę, a na niej układamy ciężar. Pod ciężarem grzyby puszcza sok, który przykrywa zupełnie grzyby z wierzchu. Przez 2 tygodnie należy grzyby przechowywać w temperaturze pokojowej, następnie umieścić w chłodnej piwnicy. Grzyby muszą być dobrze przyciśnięte, gdyż wtedy następuje silniejsze wypływanie soku na powierzchnię. Sok chroni produkt od gnicia. Jeśli sok przykrywający grzyby znacznie wysycha, należy dolewać wody z solą. Ciężar można usunąć po 4 tygodniach. Grzyby w ten sposób przygotowane mogą przetrwać do następnego sezonu i mają łagodny, naturalny kwaśny smak w odróżnieniu do kiszonych mlekiem kwaśnym z dodatkiem cukru bez cebuli. Można je spożywać nie tylko w różnych salatkach i surówkach, lecz i bez płukania w całości jak marynowane.

Marynowanie grzybów (borowik, rydz, opieńka) naszym sposobem — w słabych roztworach octu jest droższe od innych rodzajów przerobu i wymaga droższego opakowania hermetycznego (wecki).

Marynujemy grzyby jednego gatunku. Wybieramy okazy młode, jędrne i zdrowe, bez korzonków. Płuczemy je w zimnej wodzie, a następnie po wysuszeniu wrzucamy do wrzącej wody na 5 do 10 minut, w zależności od sposobu weckowania. Do wody z tych samych względów jak przy sparzeniu przed kiszeniem dodajemy octu i soli w wyżej podanym procencie. Po sparzeniu i wysuszeniu układamy grzyby do słoików w ilości 3/4 słoja i następnie zalewamy do pełnego przykrycia grzybów przegotowanym octem. Ocet ten przygotowujemy w następujący sposób: na 1 l octu 6% dodajemy 1/2 l wody, 25 dkg cukru, 2 g liścia bobkowego, 2 g angielskiego ziela lub pieprzu i 50 g cebuli. Po zalaniu octem zamykamy słoje i gotujemy 5 do 8 minut.

Przy większej ilości słoików gotowanie sprawia dużo trudności i dlatego podajemy sposób zamykania słoików bez gotowania — droższy lecz za to szybszy i wygodniejszy. Na wieczko słoja nalać 1 łyżeczkę spirytusu do picia, zapalić i przykryć słoje w ten sposób, by ewentualna nadwyżka palącego się spirytusu wylała się do środka słoja. Przy tym sposobie zamykania należy przy sparzeniu grzyby gotować, zwłaszcza borowiki o 5 minut dłużej. Gotowe słoje przenosimy do piwnicy i ustawiamy na półkach. Co pewien czas należy zaglądać do słoików i sprawdzać czy słoje nie puściły. Dla należytego zabezpieczenia należy na słoje

¹⁾ M. Luczakowa — Wartość odżywcza grzybów jadalnych (patrz Żywienie Zbiorowe Nr 8/98 — sierpień 1954 r.).

złożyć sprężyny. W ten sposób przygotowane grzyby mają smak kwaskowy bardzo łagodny i są bardziej poszukiwane przez smakoszy niż grzyby robione w nierozcieńczonym occie, bez cukru — łatwiejsze do przechowania, jednak według ogólnej opinii naszych konsumentów za kwaśne.

Na zakończenie podajemy sposób przechowywania smażonych lub duszonych rydzów. Po przysmażeniu lub uduszeniu rydzów na smalcu układamy je w słojach — weckach czapeczkami do góry i ugniatamy łyżką. Po wypełnieniu normalnie ogrzewamy. W ten sposób przygotowane grzyby mogą dotrwać do następnego sezonu i możemy je podawać o każdej porze roku.

Po otwarciu słoja przesmażamy rydze na maśle z cebulą; są bardzo smaczne i w niczym nie ustępują

świeżo zerwanym. Do smażenia przed konserwowaniem nie należy używać masła, gdyż starzeje się ono pomimo zamknięcia i ma przykry smak. Podobnie możemy konserwować borowiki uduszone na smalcu i posolone, które po otwarciu wecków przygotowujemy według receptury.²⁾

Omówione wyżej sposoby przygotowania zapasów oraz ich przechowania radzimy wypróbować bez obawy we wszystkich uspołecznionych zakładach. Smaczna, domowa, łagodna marynata lub też rydz smażony z cebulką na maśle podany w zimie czy też na wiosnę — to dobra reklama dla zakładu.

²⁾ Konserwy o niskiej zawartości kwasów, jak omówione powyżej z rydzów i borowików w tłuszczu, należy wygotować trzykrotnie po pół godziny, w odstępach 24-godzinnych. Jednokrotne gotowanie nie niszczy drobnoustrojów zawierających przetrwalniki (przyp. red.).

Stanisław ZALESKI
Lek. wet.

Kilka uwag sanitarnych o dziczyźnie

ARTYKULEM spożywcym, który od dawna ma ustaloną dobrą opinię, jest dziczyzna. Od r. 1945 trafia on coraz częściej do lokali gastronomicznych, jak również do stołówek pracowniczych.

Chcąc zapewnić tak konsumentowi, jak też personelowi zatrudnionemu przy obróbce kulinarnej jak największe bezpieczeństwo osobiste podczas pracy i spożywania, w obecnej chwili organa sanitarno-weterynaryjne całej Polski przeprowadzają dokładne badania dziczyzny przeznaczonej do obrotu.

Można by zadać pytanie jaki cel mają takie badania? Otóż, jak wiadomo, człowiek jest wrażliwy na cały szereg schorzeń, którym ulegają zwierzęta i którymi może się od nich zarazić. W języku fachowym takie jednostki chorobowe u ludzi nazywamy chorobami odzwierzęcymi lub zoonozami. Należy również wyjaśnić, że nie wszystkie schorzenia na które może zapaść człowiek na skutek takiego czy innego kontaktu ze zwierzęciem, muszą wyraźnie u zwierzęcia wystąpić. Niektóre z nich mogą u zwierząt przebiegać bezobjawowo lub nawet całkiem nie powodować zachorowania, a mimo to bliższy kontakt z takim zwierzęciem jest dla człowieka groźny.

Do schorzeń, które u zwierząt przebiegają bezobjawowo a u człowieka mogą skończyć się tragicznie, należy włośnica. Głównym źródłem zakażenia się człowieka jest mięso świni domowej, ale również bogaty rezerwuar stanowi mięso dzików. Tak u dzika, jak i świni nie można zauważyć żadnych objawów chorobowych ani w momencie zakażenia, ani potem. Włosień przebywa w postaci otorbionej szereg lat w tkance mięśniowej i oczekuje na moment, w którym zostanie spożyty wraz z dotychczasowym żywicielem. Niezależnie od tego kto będzie spożywcą, człowiek czy inne zwierzę, w organizmie którego możliwy jest dalszy rozwój, włosień rozpoczyna swój cykl rozwojowy. W żołądku pod wpływem kwasów rozpuszczona zostaje torebka otaczająca i uwalnia się z niej jelitowa forma włośnia. Ta forma rozwojowa wnika w błonę śluzową jelita cienkiego i w niej następuje zapłodnienie samicy przez samców. Samcy w krótkim okresie czasu giną, samice natomiast rodzą żywe larwy z tym, że każda

samica zdolna jest dać ok. 1500 larw. Te z kolei przenikają z jelit do naczyń krwionośnych i wędrując nimi zatrzymują się w mięśniach wykonujących najintensywniejszą pracę. W nich osiadają na stałe, otaczają się torebką i oczekują na następne spożycie gospodarza, by znów przejść podobny cykl rozwojowy.

Jak już wspomniano na wstępie, wnikięcie otorbionego włośnia do przewodu pokarmowego zwierzęcia oraz jego dalszy rozwój nie powoduje powstania jakiegokolwiek obrazu chorobowego. U człowieka rozwojowi włośni towarzyszą objawy chorobowe, a ich nasilenie uzależnione jest od ilości spożytych włośni. Po spożyciu małej ilości mięsa zakażonego lub też przy słabym zakażeniu mięsa schorzenie przebiega nietypowo i daje objawy podobne do gośćca mięśniowego. O przyczynie dolegliwości trwającej całe lata dowiadujemy się dopiero po zejściu śmiertelnym danego osobnika podczas sekcji i badań mikroskopowych

Po spożyciu dużej ilości włośni mięśniowych pierwsze objawy chorobowe występują po 5—8 dniach. W tym okresie są one nietypowe i głównie polegają na zaburzeniach żołądkowo-jelitowych, utracie apetytu, nudnościach i wymiotach. Drugie stadium chorobowe rozpoczyna się po 9—12 dniach i trwa 2—3 tygodnie. Pojawia się ono na skutek wnikania larw do mięśni, a charakteryzuje się bólami w okolicy nosa, oczu i ust, obrzękiem powiek, dużą wrażliwością na światło, zawrotami głowy. Czasem może wystąpić na skórze różyczka.

Okres trzeciej choroby występuje przy masowym przenikaniu larw do mięśni, co daje się odczuć w postaci bardzo silnych bólów mięśniowych. Może nawet dojść do zeszywnienia mięśni karku, głowy i ud. Obraz choroby uzależniony jest od umiejscowienia się larw w organizmie chorego. I tak np. przy zajęciu mięśni oddechowych utrudnione jest oddychanie, mówienie. Przy umiejscowieniu się w oku występuje utrudniony ruch gałki ocznej. Czasem mogą wystąpić objawy ze strony serca, płuc i mózgu. Po trzech, czterech tygodniach choroba wolno się cofa lub też kończy się śmiercią.

Jak widać z powyższego schorzenie to jest bardzo groźne dla człowieka. Z tego powodu, że występuje tylko po spożyciu zakażonego mięsa, polskie prawo sanitarne nakazuje przeprowadzać dokładne badania zwierząt, które mogą być nosicielami włośni, tj. świń domowych i dzików. Na pewnym ograniczonym terenie Polski istniał obowiązek badania dzików już w okresie międzywojennym. W chwili obecnej zarządzenie to zostało rozciągnięte na teren całej Polski w związku ze stwierdzonym narastaniem nosicielstwa. Dziś każdy dzik przed oddaniem do obrotu winien być zbadany i odpowiednio oznakowany.

Badanie wykonuje się w myśl przepisów lekarsko-weterynaryjnych oglądając pod specjalnie do tego celu dostosowanym mikroskopem — trichinoskopem, tkankę mięśniową. W zakładach, które badania takie przeprowadzają w dużych ilościach, stosuje się aparaty projekcyjne. Ułatwiają one wydatnie pracę trychinoskopistom.

Po przeprowadzonym badaniu trychinoskopowym tuśza dzika otrzymuje pieczęć „Wolne od włośni“. Jeżeli dalsze oględziny lekarsko-weterynaryjne nie wzbudzą podejrzeń, wtedy sztuka może być oddana do obrotu, przerobu i konsumpcji.

Innym schorzeniem, które jest bardzo rozpowszechnione u zwierząt dzikich, a które staje się groźnym nie tylko po spożyciu zakażonego mięsa, jest tularemia.

W odróżnieniu od poprzedniego jest ono wywołane przez bakterie, których głównym rezerwuarem jest las, tzn. dzikie zwierzęta i przeróżne owady kłujące. Ze zwierzyny łownej zapadają głównie zające, może jednak również wystąpić u innych, jak np. sarna, dzik.

Przenosicielami schorzenia u zwierząt są głównie pasożyty takie, jak pchły, wszy, czy kleszcze, które w czasie ssania krwi zwierzęcia chorego zakażają się, a następnie pobrane bakterie przekazują zwierzęciu zdrowemu po zmianie żywiciela.

Podobny mechanizm zakażenia jest możliwy również u człowieka. Z tego też powodu może być dla nas groźna nie tylko ubita chora dziczyzna, lecz również przebywające na niej pasożyty.

Prócz takiej możliwości zakażenia należy się jednak liczyć jeszcze z innymi. Przede wszystkim należy wspomnieć o zdolnościach przenikania tej bakterii przez nieuszkodzone błony śluzowe. A więc podczas obróbki zabitego zwierzęcia chorego istnieje możliwość wtarcia sobie do oka, czy nosa bakterii tularemii, które następnie wywołują schorzenie. Również spożyte mięso zawierające te bakterie może wywołać schorzenie w formie jelitowej.

Mięso pochodzące od zwierzęcia chorego na tularemie stanowi przez długi okres czasu niebezpieczeństwo dla człowieka. Niska temperatura na ten drobnoustrój nie działa prawie całkowicie. W mięsie solonym utrzymuje się przy życiu przez 30 dni, w skórkach przez 40 dni. Podczas gnicia mięsa ginie po 3—4 dniach. W wodzie żyje przez 30 dni, zresztą podobnie słabo działa na nią wysychanie.

Od chwili wniknięcia bakterii tularemii do organizmu ludzkiego mija zwykle 2—6 dni do momentu wystąpienia schorzenia. Obraz chorobowy polega na wystąpieniu objawu pierwotnego w postaci początkowo małej wyniosłości na błonie śluzowej, rzadziej na skórze,

a następnie owrzodzenia. Prócz objawu miejscowego rozwija się uogólnienie schorzenia na skutek przenikania bakterii do krwi i występuje podniesienie ciepłoty ciała, złe samopoczucie, przemęczenie i bóle głowy. Węzły chłonne ulegają powiększeniu, dając typowe guzy dymieniczne z umiejscowieniem uzależnionym od miejsca wtargnięcia bakterii do organizmu. Mogą to być guzy np. udowe, pachwinowe, pachowe, podszczękowe i inne.

W wypadku, gdy pierwsza infekcja miała miejsce w oku, będzie się rozwijać forma oczno-gruczołowa, przy której wystąpi zapalenie spojówek i powiek oraz guz w okolicy ucha.

Po spożyciu pokarmu zawierającego pałeczki tularemii wystąpi forma jelitowa. W takim wypadku bramą wejścia dla bakterii będzie błona śluzowa jelit, a guzy dymieniczne rozwiną się w węzłach chłonnych jelitowych. Ta postać schorzenia należy do najłżejszych. Śmiertelność w tularemii bywa różna i zależy od formy choroby. Najwyższa, przy najbardziej niepomyślnym przebiegu, leży w granicach 1—2%.

Zapobieganie polega w tej chwili na dokładnym badaniu upolowanej dziczyzny, zadaniem którego jest nie dopuścić do obrotu sztuk podejrzanych. Z tego też powodu nie wolno przyjmować do obrotu sztuk, które nie zostały uprzednio poddane kontroli sanitarno-weterynaryjnej. Należy bowiem pamiętać, że zając, który przed upolowaniem był chory, nie tylko sam stanowi potencjalne źródło niebezpieczeństwa. Groźne są również pasożyty znajdujące się na nim.

Przy obróbce chorej dziczyzny każdy kontakt zanieczyszczonych rąk z błoną śluzową lub najdrobniejsza ranka na skórze może być bramą wejścia dla bakterii, co pociągnie za sobą chorobę, a nawet śmierć.

W niniejszym artykule starałem się przedstawić dwa spośród licznych schorzeń, które zagrażają człowiekowi posiadającemu kontakt z dziczyzną tak w roli konsumenta, jak i pracownika zatrudnionego przy przerobie. Z tego powodu, że grozi nam ich dużo więcej, przed przyjęciem do naszych rąk musimy mieć pewność, że każda sztuka każdego gatunku jest zdrowa. Uzyskamy ją wtedy, gdy będziemy wiedzieli, że przeszła ona przez ręce lekarza weterynarii i została fachowo zbadana. W chwili obecnej badania takie są przeprowadzane na terenie Państwowej Centrali Produktów Niedrzewnych „Las“. Wszystkie inne możliwości zaopatrzenia narażają na niebezpieczeństwo nie tylko personel pracowniczy zakładu żywienia zbiorowego, lecz również mogą być przyczyną masowych zachorowań u konsumentów.

Zrozumiawszy to sami dojdziemy do wniosku, że każda sztukę dziczyzny, która po strzale ominęła lekarza weterynarii, należy traktować podobnie jak sztukę z uboju potajemnego u zwierząt domowych, tzn. że pod żadnym pozorem nie wolno jej wprowadzać do obrotu, ani też przyjmować do przerobu.

Na zakończenie chciałbym wspomnieć jeszcze parę słów o przyjmowaniu do zakładów żywienia zbiorowego sztuk nieoskórowanych. Prócz tego, że popełniamy w ten sposób nadużycie (skóra jest towarem reglamentowanym), wprowadzamy do naszych magazynów, przetwórni i kuchni pasożyty, które mogą być nosicielami chorób zakaźnych od zwierząt dzikich. Stwarzamy w ten sposób zagrożenie epidemiologiczne dla naszego zakładu i naszych konsumentów.

Ustalenie wielkości porcji wyrobów położy kres nadużyciom

SPRZEDAŻ potraw i napojów w zakładach żywienia zbiorowego prowadzona jest „na porcje”. Wielkość porcji, tj. jej waga, względnie objętość w większości przypadków nie była ustalona w jednostkach miary. Dotychczasowe receptury stanowiące podstawę produkcji wyrobów kulinarnych w przeważającej części określały jedynie normatywy surowcowe, wskazując na jaką ilość porcji są przeznaczone (najczęściej na 10 porcji).

Konsument kupując towar słusznie chce wiedzieć za co płaci i jaką wagę, czy objętość powinna posiadać porcja wyrobu.

W dotychczas obowiązujących recepturach ustalenie wielkości porcji wymagało często skomplikowanych obliczeń. Nieliczne receptury, do których należą w pierwszym rzędzie receptury dla produkcji kawiarnianej i barów mlecznych, posiadają ustalone wielkości porcji. W przeważającej części wyrobów, np. mięsnych, wielkość porcji ustalić można na podstawie normatywu surowców brutto odliczając ich ubytki podane w zbiorczych tabelach. Przeliczenia te nastroczały aparatowi kontroli duże trudności, nie mówiąc już o konsumencie, dla którego były one w ogóle niedostępne.

Chcąc rozwiązać to zagadnienie Ministerstwo Handlu Wewnętrznego w ciągu ostatnich lat prowadzi badania nad wydajnością surowców, która uzależniona jest od różnych form procesów kulinarnych. Instytut Handlu i Żywienia Zbiorowego wydał w grudniu 1953 r. zbiór recept potraw, w których m.in. przeprocowaniami podana jest ilość gotowego wyrobu ustalona na 1000 jednostek wagi. Departament Żywienia Zbiorowego (MHW) w 1953 r. podjął w szerszym zakresie pracę zmierzającą do ustalenia wielkości porcji wyrobów. Za podstawę w tych ustaleniach wzięto opracowania IHŻ. Ponieważ jednak zbiór recept IHŻ nie obejmuje wszystkich obowiązujących receptur, Departament Żywienia Zbiorowego uzupełnił brakujące pozycje, kierując pracami badawczymi prowadzonymi przez najlepszych pracowników (kuchmistrzów warszawskich) zakładów gastronomicznych.

W wyniku przeprowadzonych badań oddany zostanie do użytku zakładów gastronomicznych we wrześniu br. pierwszy zeszyt zawierający zasadnicze receptury gastronomiczne na podstawowe potrawy mięsne i sosy, zamykający się 173 pozycjami (receptury na potrawy mięsne 136, receptury na sosy 37). Każda receptura posiada obok normatywów surowcowych brutto (na 10 porcji) wagę 1 porcji wyrobu. Większość receptur podaje również wydajność surowców

na poszczególnych etapach przerobu, np. wagę surowego oczyszczonego elementu mięsnego, półfabrykatu itp. Obok danych powyższych w recepturach podany jest sposób wykonania wyrobu. Ustalenie przez najlepszych fachowców-kuchmistrzów i podanie do powszechnego użytku sposobu wykonania potraw stanowić będzie poważny materiał instrukcyjny dla młodych kadr kucharskich, przyczyni się równocześnie do zagwarantowania jak najlepszej jakości wyrobów i jak najwłaściwszego wykorzystania surowców.

Drugi zeszyt oddany już do druku obejmuje podstawowe potrawy półmieszne i rybne oraz przekąski mięsne i rybne. Dalsze działy receptur w miarę pracowań publikowane będą w następnych zeszytach.

Zarządzenie Nr 171 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 7 maja 1954 r. w sprawie receptur w zakładach gastronomicznych zezwala na stosowanie receptur regionalnych stanowiących uzupełnienie receptur zasadniczych (podobnie jak poprzednie w tej sprawie zarządzenie Nr 679 z dnia 2 października 1952 r.) pod warunkiem jednak, że receptury regionalne posiadać będą również niezbędne elementy, o których mowa wyżej.

Organem opiniującym regionalne receptury, które zatwierdza Prezydium WRN, jest wojewódzka komisja kulinarna. Zgodnie więc z postanowieniami zarządzenia i odnośnych instrukcji nie będzie mogła być stosowana w produkcji zakładów gastronomicznych żadna receptura, która nie będzie przebadana i sprawdzona przez kolegium złożone z najlepszych fachowców z dziedziny przemysłu gastronomicznego.

Rzecz jasna, że każde tego rodzaju opracowanie teoretyczne ma wartość tylko wówczas, jeżeli jest przez praktykę należycie wykorzystane.

Przed aparatem produkcji stawiamy coraz większe wymagania w miarę jak wzrastają potrzeby konsumentów. W związku z tym dla realizacji tych wymagań przedsiębiorstwa prowadzące zakłady żywienia zbiorowego powinny skontrolować wyposażenie tych zakładów w sprzęt. Niestety są jeszcze zakłady nie posiadające wag w kuchni, wymiarowych czerpaków do sosów i zup itp. porcjonerów oraz wymiarowych naczyń stołowych jak: szklanki, filiżanki itp. W pierwszym okresie wprowadzania nowych receptur przed aparatem kontroli technicznej przedsiębiorstw stoi poważne zadanie prowadzenia na szeroką skalę inspekcji oraz interwencji w komórkach nadrzędnych, które stworzyć powinny sprzyjające warunki dla realizacji zadań.

J. G.

WALCZYMY O CORAZ WYŻSZY WZROST WYDAJNOŚCI NASZEJ PRACY, PRZEZ LEPSZĄ ORGANIZACJĘ, PRZEZ STOSOWANIE UDOSKONAŁEŃ TECHNICZNYCH, PRZEZ ROZWÓJ WYNALEZCZOŚCI I RACJONALIZACJĘ

RÓŻNE BYWAJĄ SYSTEMY

ORBISÓW jest jak Janów w kalendarzu. Jest „Orbis“ Przedsiębiorstwo Ruchu Zagranicznego — ale nie o nim chcemy mówić. Jest „Orbis“ Przedsiębiorstwo Ośrodków Wypoczynkowych — i ono nie jest przedmiotem naszych zainteresowań. Jest „Orbis“ Przedsiębiorstwo Podróży i Turystyki — też nie nie mamy mu do zarzucenia. Jest wreszcie „Orbis“ Przedsiębiorstwo Wagonów Sympialnych i Restauracyjnych. I tu właśnie pies pogrzebany...

Ustaliwszy adresata, pozwolimy sobie przerzucić czytelnika na Dworzec Główny w Warszawie. Na peronie tłumy podróżnych. Matowy sopran ogłasza z głośników: „Uwaga, pociąg pospieszny do... jest podstawiony na torze... Przypomina się podróżnym, że wskakiwanie w biegu do podstawianego pociągu grozi śmiercią lub kalectwem...“ Nikt już nie słucha głosu z megafonu, bo oto w perspektywie toru pojawia się maszyna. Krótkie, gorączkowe zdobywanie miejsca w wagonie — i następuje spokój. Wtedy właśnie z wagonu restauracyjnego wychodzi jegomość w białym kitlu, wokół którego natychmiast skupia się grupa ludzi. Podejdźmy i my. Za chwilę jesteśmy szczęśliwymi posiadaczami małego kwitka, którego treść brzmi: „Przedsiębiorstwo Wagonów Sympialnych i Restauracyjnych „Orbis“ Seria I godz... Nr... Prosimy o zwolnienie miejsc po skończonej serii“.

Kwitkę uprawnia do zajęcia miejsca w wagonie restauracyjnym i do skonsurowania obiadu. Ale biada natwmemu, który utwierzy w moc kwitka. Nie będzie jadł, nie będzie pił. Sprawa bowiem wygląda jak następuje:

Zazwyczaj w ciągu 15–20 minut od momentu rozpoczęcia wydawania wszystkich kwitki na pieruszą serię są już rozdane. Ci, co przychodzą później nie mają szans na legalną konsumpcję. Oczywiście tylko niewiele nie posiadających „magicznego“ kwitka zrzęgnęły z obiadu. Reszta ustawia się zwartą grupą w wagonach sąsiadujących z restauracyjnym u drzwi i czeka. Na co czeka? Na otwarcie wagonu. Bo trzeba wiedzieć, że istnieje „milde“ zarządzenie „Orbisu“, mocą którego wagon restauracyjny otwiera się dla publiczności dopiero w 10 minut po odjeździe pociągu. Długo zastanawiać się można dlaczego akurat 10 a nie 5, albo 15 — ale w gruncie rzeczy mniejsza z tym. Zarządzenie i tak jest niezyciowe i jako takie oczywiście nie bywa przestrzegane. W rzeczywistości bowiem wagon restauracyjny otwiera się bezpośrednio po ruszeniu pociągu. Przez otwarte drzwi wlewa się masa ludzi. Nie ma mowy o kontroli kwitków przy wejściu — zatrzymaj kijkiem górski potok... Teraz właśnie ujawnia się w pełni cały wielki system kwitków. Bo oto — mimo, iż wszystkie miejsca w wagonie są zajęte, zostało sporo osób, które stoją ze smutnymi minami w przejściu obok stolików trzymając w rękach kwitki.

Jak to? Włec ktoś bezprawnie zajęł miejsce w wagonie restauracyjnym? — A tak, właśnie, że zajęł. Kontrola kwitków już przy stolikach ujawnia sporą grupkę nielegalnych okupantów. Jedni z nich — bezczelniejsi — oświadczają, że nie mają kwitków, ale nie myślą zwolnić miejsca, inni — bardziej pomysłowi — udają, że kwit im się zawieruszył i długo szukają go we wszystkich kieszeniach, jeszcze inni spokojnie okazują kwit... z zeszłego tygodnia twierdząc, że to na pewno ten... Nieuczciwi — powiecie. Chuliǵaństwo.

Oczywiście. Niestety ta nieuczciwość jest stale i systematycznie tolerowana. Proszę usunąć takiego z wagonu, kiedy pociąg już ruszył i nie można sprawdzić ani milicjanta, ani sokisty. Proszę spróbować znaleźć w pociągu konduktora i namówić go do interwencji... Oczywiście niemożliwość. A więc nieuczciwi zostają, a uczniwi odchodzą.

Jest wprawdzie sposób ukarania: po prostu nie dać obiadu. Ale to oznacza

zmnieszenie obrotu i możliwość niewykonania planu. Powstaje więc problem: sumienie, czy obrót? Oczywiście obrót wygrywa i nieuczciwi spokojnie zjadają obiad. Ich triumfujące miny głośną jawnie haniebną klapę systemu i zwycięstwo bezprawia.

Trzeba więc koniecznie zmienić system. Ale jak? Proponujemy następujące rozwiązanie:

1. Wagon restauracyjny otwierać bezpośrednio po podstawieniu pociągu na stację wyjściową.

2. Wagon zamykać po zajęciu wszystkich miejsc na stacji wyjściowej.

3. Po zakończonej serii obiadów powinna nastąpić normalna wymiana pasażerów i rozpocząć się druga seria.

W ten sposób wszyscy będą zadowoleni, a bezprawie zostanie ukrócone. Co niniejszym dajemy „Orbisowi“ (temu od wagonów) pod rozwagę.

(st. p.)

KARTKA Z PAMIĘTNIKA WZASOWICZA

USTRONIE MORSKIE; 15 lipca br. Rzeźkie powietrze i długi spacer znakomicie wzmożyły apetyt. W drodze do jadalni domu wypoczynkowego „Przodownik“ patrzę na jadtospis. Gulasz z sosem. Doskonałe. Tego właśnie było potrzeba.

Jak miły jest ten charakterystyczny gwar podnieconych laknieniem jada ludzi. Istotnie do sali wjeżdża gulasz, a właściwie trochę pokrajanego mięsa w przedziwnym sosie, za to zawieszistym i soczystym... w kolorze. Na tym zalety się skończyły.

Mięso okazało się twarde jak rzemień. Jeden kawałek, zaatakowany widelcem, wysliznął mi się i pięknym łukiem poleciał na sąsiedni stolik. Już lepiej dalaćby jajka jaszzerowane albo coś podobnego...

16 lipca. Podali te jajka. Od czasu, jak roztargniony Newton¹⁾ patrzył na trzymane w ręku jajko gotujące na twardo zegarek, potrawa ta trudna jest do zepsucia. Ale w kuchni domu wczasowego „Przodownik“ w Ustroniu Morskim pracują zdolni ludzie. Nie dali uprawdzi rady jajkom, za to sporządzili taki kwaśny sos chrzanowy, że po spróbowaniu doznałem skrzywienia ust i nerwowego tiku twarzy.

Musiąłem ostadzać gorycz kompotem z agrestu. Ten niezmiennie był wczoraj, jest dzisiaj i będzie niechybnie jutro oraz do skończenia dni tych wczasów. A swoją drogą odrzekam się jakichś ekstra wymagań. Niechże podają pocztowe, swojskie mięso, bez wyższej sztuki kulinarnej sosów, frykasów itp.

¹⁾ Izaak Newton najznakomitszy fizyk i matematyk na przełomie 17 i 18 wieku.

17 lipca. Albo ja jestem jasnowidzem, albo w kuchni umieją czytać moje myśli.

Rzeczywiście zajęli się swinią — niestety coś znowu musiało przeszkodzić naturalnemu biegowi rzeczy, gdyż kotlet schabowy był przypalony na węgiel. Za to kompot z agrestu jak co dzień.

Jeśli chodzi o jadtospis, to najsmardziej zrobiliby rezygnując ze smażeńiny, a dając np. surówkę. Tego chyba spaśkudzić nie można.

20 lipca. Okazuje się, że można. Zrobił bowiem surówkę niestety z niedosmażonego kotleta z dorsza.

Sąsiad, któremu zwierzyłem się z moich zdolności wróżbity i — jak zażartowałem — z umiejętności telepatycznego wpływania na kuchnię, pokazał mi gniewnie surowy kotlet.

Jutro wracam do domu, bogatszy o jeszcze jeden zawód. Nie rozumiem tylko, dlaczego Fundusz Wczasów Pracowniczych kieruje niedokształcone kucharki do domu wypoczynkowego „Przodownik“ w Ustroniu Morskim?

Na moje wątpliwości w kierownictwie domu odpowiedź brzmiała jak w satyrze F. Dzierżykraj-Morawskiego z XIX wieku:

„O, zgrozo! o, zgorzenie — ... Jakże można, mój panie, tak dalece biądzić:

Nie umiejąc gotować, o potrawach sądzić?

Pańskie zdanie zupełnie śmieszne i opaczne!

Musisz jeść, co ci dają i wierzyć, że smaczne“.

(na podstawie korespondencji R. K.)
Ryb

O krytyce i samokrytyce mówi się już dużo, ale nie stały się one jeszcze instrumentem codziennej walki z niedomaganiem i brakami w pracy.

BOLESŁAW BIERUT

Przeprowadzanie analiz artykułów żywności. Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Częstochowie ul. Dąbrowskiego 79 będzie przeprowadzała analizy następujących artykułów żywności i naczyń: potrawy i wszelkiego rodzaju posiłki gotowe, mąka, pieczywo, kasze, makarony, rośliny strączkowe (groch, fasola, bób i soja), ziemniaki i przetwory ziemniaczane, owoce i warzywa, przetwory owocowe, konserwy owocowe i warzywne, miód naturalny i sztuczny, napoje alkoholowe, ocet i esencja octowa, kwas mlekowy, mięso i przetwory mięsne, konserwy mięsne, ryby, przetwory i konserwy rybne, koncentraty spożywcze, tłuszcze roślinne i zwierzęce, mleko i przetwory mleczne, kawa, herbata i kakao, przyprawy, sól kuchenna jadalna, powioki do wędlin i innych wyrobów wędliniarskich, woda do picia i potrzeb gospodarskich, puszki do konserw, garnki gliniane i naczynia kuchenne oraz kotły.

Badania wymienionych artykułów mogą obejmować wszystkie podstawowe i potrzebne w żywieniu zbiorowym analizy z wyjątkiem badań bakteriologicznych. Badania puszek i konserw, garnków glinianych, naczyń kuchennych oraz kotłów obejmować będą określenia zawartości metali trujących, głównie ołowiu, miedzi i arsenu. Bardzo sztyko psujące się produkty spożywcze będą badane tylko w zasiegu Częstochowy, lub woj. stalinogrodzkiego, natomiast produkty suche i wszelkiego rodzaju koncentraty oraz konserwy — w skali krajowej.

Produkcja wyrobów garmażeryjnych dla potrzeb detalu. Minister Handlu Wewnętrzznego wydał zarządzenie z 10. VII. br. w sprawie produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych w wspóluczynionych jednostkach handlu i zakładach żywienia zbiorowego dla potrzeb MHD i MHM. Zarządzenie upoważnia wydziały handlu rad narodowych do przydzielania z puli rynkowej odpowiedniej ilości surowców podstawowych oraz materiałów pomocniczych w przypadkach, gdy ilości wynikające z przydziałów centralnych są nie wystarczające. Placówki produkujące wyroby garmażeryjne nie powinny mieć żadnych trudności w wykonaniu planu produkcji, tym bardziej, że mają one ponadto prawo dokonywania zakupów ze źródeł zdecentralizowanych.

Organizacja zakładowych Kół NOT. Minister Handlu Wewnętrzniego pismem z 24 lipca br. ZZ-III-A-84/1 polecił wszystkim centralom żywienia zbiorowego zorganizować zakładowe koła Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników (NOT) Przemysłu Spożywczego na szczeblu centralnego zarządu, oddziałów okręgowych i przedsiębiorstw terenowych.

Przestrzeganie dni bezmięsnych. PIH stwierdza, że zakłady gastronomiczne nie przestrzegają dni bezmięsnych, zarządzonych przez MHW z 8 sierpnia 1953 r. Nr 408. W wielu wypadkach produkcja dań mięsnych nie jest uwidocznioma w kartach jadłospisów i przeciwnie, nie wyprodukowane dania rybne są umieszczane w jadłospisach.

Według zarządzenia MHW Nr 408 w poniedziałki jest nie dozwolona sprzedaż dań mięsnych produkowanych z mięsa wołowego, cielęcego, wieprzowego, baraniego, z dzika i sarny. Wolno natomiast w dni bezmięsne produkować dania z podrobów, drobiu, mięsa króliczego oraz z dziczyzny z wyjątkiem dzika i sarny.

Jeżeli w zakładach pozostaje surowiec mięsny z dnia poprzedzającego dzień

bezmięsnym, wolno z tego surowca produkować dania półmieszne oraz sprzedawać w dniu bezmięsnym to znaczny w poniedziałek. Zapotrzebowanie jednak surowcowe należy tak planować, żeby na niedzielę nie zawyżać celowo produkcji mięsnej, aby nie było pozostałości surowca mięsnego na poniedziałek.

Równocześnie w dni bezmięsne należy stosownie do minimum asortymentowego produkować dania: rybne, mączne, jarzynowe, z jaj, grzybów. Nie pomijać potraw z dorsza.

Ceny dania zasadniczego łącznie z dodatkami — jak wykazała PIH pismem z 15.VII. br. Nr I-105/14/54 — są pobierane bez różnicy, jaka wynika na skutek zamiany lub rezygnacji przez konsumenta z dodatku uzupełniającego. Przypominamy, że w myśl zarządzenia MHW Nr 544 z 23.XII.1953 r. (Dz. Urz. MHW Nr 4 z 24.III.1954 r.) konsument płaci za danie cenę jaka wynika z zestawienia potraw przez niego zamówionych. W przeciwnym razie jest to działanie na szkodę konsumenta.

Niewłaściwa gospodarka kawą naturalną. Niektóre zakłady gastronomiczne wymieniają kawę naturalną na inne surowce, lub wręcz sprzedają ją bez przetwarzania na napój. Transakcje tego rodzaju są stanowczo zabronione, a w stosunku do winnych będą wyciągane konsekwencje.

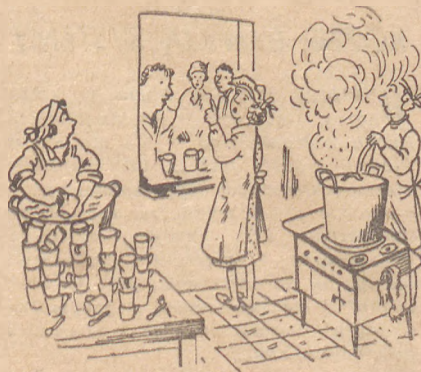
Przekroczenia powyższe są wynikiem złego planowania potrzeb zakładów gastronomicznych i doprowadzają do nagromadzenia się nie uzasadnionych rezerw, które w praktyce stają się zbędnym remanentem. Celem uniknięcia nadmiernych remanentów kawy w magazynach, należy przeanalizować dotychczasowe potrzeby na podstawie doświadczeń ubiegłych kwartałów i składać zapotrzebowania na kawę naturalną w ilościach nie przekraczających możliwości produkcji zakładów i popytu konsumentów.

Nie wolno przesuwac brakarzy na inne stanowiska. Stwierdzone zostało, że zakłady gastronomiczne przesuwają brakarzy żywienia zbiorowego na zastępstwo urlopów innych pracowników. Ze względu na szeroki zakres pracy w odcinku walki z produkcją złej jakości, pracowników tych nie należy zatrudniać na innych stanowiskach. Sprawa ta została uregulowana zarządzeniem Prezesa Rady Ministrów i Przewodniczącego PKPG Nr 253 z 18 listopada 1952 r. (Biuletyn PKPG Nr 54 z 18.XII.1952 r.).

Przestrzeganie terminowego zwrotu konwii po mleku. MHW — Departament Żywienia Zbiorowego pismem z lipca br. Nr ZZ-IV-A-8/8 stwierdziło, że zakłady gastronomiczne nie przestrzegają terminowego zwrotu konwii po mleku do CZPMlecz., a używają je do przechowywania lodów, miodu, a nawet odpadków pokonsumpcyjnych. Często zdarzają się wypadki zwrotu konwii zanieczyszczonych, zupełnie nie nadających się do przewozu mleka. Praktyka taka jest szkodliwa dla gospodarki i przyczynia się do zaburzeń w dostawach mleka.

Terminowy zwrot butelek po wodach mineralnych. Jedną z przyczyn zaburzeń na odcinku zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w wody mineralne jest nieterminowy i niedostateczny zwrot butelek po wodach mineralnych. Celem zapewnienia sprawniejszego i pełniejszego zaopatrzenia zakładów żywienia zbiorowego w wody mineralne, należy bezwzględnie przestrzegać zwrotu opakowań po wodach mineralnych.

W BARZE MLECZNYM



— Znowu przyszedł ten grymaśny klient. Dajcie jeden czysty kubek!
rys. Zbigniew Kiulin
„Głos Szczeciński”

W WZG



— Proszę. Oto jadłospis.
— A po co? Przecież wasz jadłospis widać na obrusie...
Trybuna Ludu

SPOSÓB OPATENTOWANY

W niektórych zakładach gastronomicznych w dalszym ciągu potrawy są niesmaczne, a serwety — jak wyraził się jeden z naszych satyryków — przedstawiają „obrus nędzy i rozpacz”.



Przed spożyciem... potrzasnając.
(„Szpilki”)

W y d a w c a: **POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe**
Warszawa, ul.ka Półnańska 15. Telefon 8-60-71

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres red.: W-wa 10, ul. Koszykowa 54 (I p.), tel. 8-18-50 i 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.

