

Zywnienie ZBIOROWE



MIESIĘCZNIK
STYCZEŃ 1954
Nr 1 (91) — ROK IX
W A R S Z A W A

SPIS TREŚCI: Załogi żywienia zbiorowego czynem witają II Zjazd PZPR. Zakłady żywienia zbiorowego w świetle uchwał IX Plenum KC PZPR. Stołówki Oddziałów Zaopatrzenia Kolejarzy — A. Marczak. Poszukujemy nowych form pracy — E. Klimek. Uczmy się na ujawnianiu błędów — J. Karwasz. Zrewidować sposób zaopatrzenia gospód i bufetów GS — J. Kapuściński. O właściwą rolę Zakładów CZPG woj. wrocławskiego — W. Banaszewski. Żywnienie zbiorowe w zakładach przemysłowych — M. Sikora. Potrawy z drobiu — J. Celczyńska. Witaminizacja środków spożywczych — B. Sikorski. Wskazówki dietetyczne w chorobach wątroby — M. Dubińska i Z. Wieczorek. Walczymy o godność osobistą — R. Wojcieczek. Metoda cyklu gospodarczego pomogła usprawnić pracę — St. Rogowski. Praca instruktora pomaga w wykonaniu planu. Zakład Stołówki i Bufetów w Łodzi — mgr Wacław Wyrozębski. Z doświadczeń KZG — Z. Grabowski. O systemie prowizyjnym. Nasz plan na 1954 r. W kilku zdaniach. Zarządzenia i komunikaty. Przegląd wydawnictw. Głosy prasy.

Załogi żywienia zbiorowego czynem witają II Zjazd Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej

PRZED załogami wszystkich pionów żywienia zbiorowego na najbliższą przyszłość, tj. na lata 1954 i 1955 stanęły odpowiedzialne zadania do zrealizowania. Zadania te są ściśle określone i ujęte w planach na poszczególne miesiące i lata. Zadania te muszą być pogłębione o wytyczne i tezy IX Plenum Komitetu Centralnego naszej Partii.

Analizując wytyczne i tezy IX Plenum załogi żywienia zbiorowego stwierdziły wiele błędów niedostrzeganych przez dyrekcje i pracowników. Załogi żywienia zbiorowego zdają sobie sprawę, że nie zawsze umiały skutecznie bić się o stałe wzbogacanie asortymentu przystosowanego do wzrastających potrzeb ludności, o poprawę jakości posiłków, o sprawność usług, o zaostrzenie walki z biurokratyzmem w aparacie żywienia zbiorowego oraz z wszelkimi objawami nieuczciwego, nieuprzejmego traktowania konsumenta, nie zawsze umiały walczyć dostatecznie o wykonanie i przekraczanie planów produkcji własnej i obrotu.

Załogi żywienia zbiorowego samokrytycznie stwierdzają, że tak co do zakresu, jak i atrakcyjności asortymentu nie wykazywały wszystkich możliwości. Również sprawa osiągnięcia planowanych wskaźników wydajności pracy nie weszła jeszcze na właściwe tory. Duże są niedociągnięcia w zakresie wprowadzania nowych metod technologicznych, stosowania przodujących metod pracy. Na odcinku obniżki kosztów własnych zakłady i przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego na ogół nie osiągnęły planowanej akumulacji. Wreszcie w zakresie obniżania norm zużycia surowców nie uzyskują spodziewanych rezultatów.

Jak żywy oddźwięk w szerokich masach pracowników żywienia zbiorowego wywołały wytyczne i tezy IX Plenum, świadcząca ogromna wzrastająca z dnia na dzień fala zobowiązań podejmowanych dla uczczenia II Zjazdu naszej Partii. Dla pełnego realizowania tych uchwał załogi żywienia zbiorowego zobowiązują się wzmocnić walkę o jak największą wydajność pracy, wyzbyć się nawyków biurokratycznych i formalizmu, nieustannie podnosić kwalifikacje zawodowe. Najwięcej zobowiązań dotyczy wykonania i przekroczenia planów produkcji własnej i obrotu, podniesienia poziomu obsługi i stosunku do konsumenta, wreszcie obniżki kosztów własnych.

Ze względu na niemożliwość pomieszczenia wszystkich zobowiązań, choćby w największym skrócie, przytaczamy tylko niektóre.

Jako pierwsi do współzawodnictwa przystąpili pracownicy Stalinogrodzkich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych. Zobowiązali się oni m. in. stosować ściśle w realizacji swych zadań cykl gospodarczy, terminowo kompletować dokumentację i sporządzać sprawozdawczość oraz złożyć na 7 dni przed terminem bilans roczny wraz z listem gwarancyjnym.

Na apel SKZG odpowiedziały załogi w Nowej Soli, zobowiązując się ściśle przestrzegać ustalonych normatywów, upłynnić towary niechodliwe, podnieść produkcję pod względem jakości oraz systematycznie szkolić się zawodowo i ideologicznie w celu stałego podnoszenia poziomu pracy, uprzejmości i kultury sprzedaży.

Kozalińskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne w trosce o podróżność wykazały doświadczenia z urzędzonej niedawno wystawy produkcji własnej w Słupsku. Pokazany na wystawie szeroki asortyment pierwszorzędnej jakości wyrobów wędliniarskich i cukierniczych, garmazeryjnych oraz wód gazowych — według zobowiązania — zostanie w placówkach KKZG nie tylko utrzymany na tym samym poziomie, ale stale podnoszony.

Oddziały Zaopatrzenia Kolejowego w trosce o konsumenta postanowiły rozszerzyć swoje zadania w latach 1954 — 1955, przede wszystkim przez zwiększenie ilości punktów żywienia zbiorowego o 21%, ilości punktów usługowych o 71%, ilości placówek produkcyjnych o 300%.

Bardzo ciekawe zobowiązania podjęli pracownicy Gdańskich Zakładów Gastronomicznych dotyczące podniesienia stylu pracy pod kątem zadowolenia konsumenta, dalej w zakresie oszczędności na paliwie i zmniejszenia śluczek. Pierwsza z KZG załoga „Ratuszowa” postanowiła rozszerzyć ilość i asortyment dań tanich, jarskich, półmiesnych po cenach nie przekraczających 5 zł za danie. Dla zapewnienia realizacji tego zobowiązania wprowadzono codzienną kontrolę wykonania zadań.

Szereg cennych zobowiązań podjęli pracownicy żywienia zbiorowego CZPG, m. in. zakłady w Lublinie postanowiły poprawić jakość posiłków, podnieść poziom obsługi, jak również zmniejszyć manka wynikłe w ostatnich 3-ch kwartałach 1953 r. o 88 000 zł, co z kolei wpłynie na zwiększenie planowej akumulacji.

Pracownicy żywienia zbiorowego PSS Złotów w ramach długofalowego zobowiązania postanowili wyho-

dować 4 500 kg tucznika, a jednocześnie zaopatrzyć całkowicie w mięso, tłuszcze i przeroby własnej produkcji podległe zakłady żywienia zbiorowego przez okres 10 miesięcy. Dzięki temu zobowiązaniu zaoszczędzą oni 15 000 zł. Jednocześnie pracownicy PSS Złotów wezwali do współzawodnictwa załogi zakładów żywienia zbiorowego PSS w Szczecinku, Człuchowie i Wałczu.

Zobowiązanie wykonania do końca roku 1953 — 15% obrotów ponad plan i 5% ponad przewidzianą obniżkę kosztów własnych oraz pracę bez mank, podjęli pracownicy PZGS Bielsko-Biała.

Warto jeszcze wymienić załogę zakładu „Jutrzenka” w Rzeszowie, która zobowiązała się do zdecydowanej walki z brakoróbstwem, nadto zaoszczędzić na inwestycjach dokonanych sposobem gospodarczym ok. 120 roboczogodzin.

Wśród współzawodniczących dla uczczenia II Zjazdu naszej Partii nie brak również zobowiązań indywidual-

nych. I tak Ryszard Centkowski z przedsiębiorstwa transportowego przemysłu gastronomicznego w Łodzi zobowiązał się przejechać na wozie osobowym marki „Skoda” 60 000 km po dokonaniu generalnej naprawy, a zatem 20 000 km ponad normę, przekroczyć o 20% konserwację wozu itd. Jednocześnie wezwał on wszystkich kierowców w pionie CZPG do podjęcia podobnych, długofalowych zobowiązań.

Rzeczowe i realne zobowiązania załóg żywienia zbiorowego gwarantują, że potrafią one bić się o pełną realizację, a wynikami swej pracy dadzą dowód, że rozumieją w pełni wskazania Partii — wskazania, których realizacja otwiera przed nami wspaniałe perspektywy lepszej przyszłości. Załogi żywienia zbiorowego rozumieją, że praca zawodowa kelnerki, bufetowej, kucharza, czy cukiernika jest równocześnie zaszczytną pracą społeczną. Wyniki tej pracy w ostatecznym celu służą dobru społecznemu, a zatem podniesieniu stopy życiowej mas pracujących w mieście i na wsi.

Zakłady żywienia zbiorowego w świetle uchwał IX Plenum KC PZPR

Stółki Oddziałów Zaopatrzenia Kolejarzy

Podstawowa działalność OZK jaką jest żywienie zbiorowe dotychczas nie jest postawione na poziomie, gwarantującym zapewnienie smacznych i pożywnych posiłków w takiej ilości, która pokrywałaby rzeczywiste zapotrzebowanie.

W związku z tym do końca 1955 r. działalność stołówek i bufetów OZK rozszerzona zostanie w granicach umożliwiających żywienie maksymalnej liczby pracowników i członków rodzin, co w stosunku do roku 1953 równać się będzie wzrostowi działalności o ponad 100%.

Stwierdzić należy, że jakość produkcji kuchni i bufetów, jej asortyment oraz warunki higieniczne i estetyka żywienia w placówkach OZK nie są zadowalające. W szczególności obserwuje się jeszcze wypadki obniżania wartości posiłków tak pod względem smakowym, jak kalorycznym wskutek stosowania przez niektóre stołówki receptur własnego pomysłu, najczęściej zaś w dążeniu do uzyskania poprawy wyników finansowych działalności stołówek, często jednak również z powodu niedoceniań ważności obowiązujących receptur.

Świadczą o tym chociażby następujące przykłady. np. w stołówce OZK Radom (Dworzec) były produkowane posiłki bonowe bez obowiązujących receptur w postaci wodnistej zupy, bez ziemniaków i przewidzianej ilości mięsa; w stołówce w Oświęcimiu wydano zamiast przewidzianej recepturą ilości zupy 3/4 ltr., przy tym mięso gotowane było oddzielnie i potem zimne dokładane do talerza. Rozumie się, że ten sposób produkcji dawał w rezultacie posiłek niesmaczny, bez zachowania składników odżywczych, które istnieją przy właściwym przyrządzaniu posiłków; w stołówce w Rzeszowie obniżano wartość surowca do 1-go obiadu z 3,50 zł do 2,60 zł, a z surców pobranych na 120 obiadów wyprodukowano 135 obiadów. Stwierdzono

też niemal powszechnie, że dotacje uzyskane ze skarbu Państwa na wyrównanie różnicy cen po uchwale styczniowej Prezydium Rządu nie dotarły do poszczególnych stołówek. Świadczy to o lekceważącym stosunku kierownictwa OZK do zagadnienia ciągłej walki o poprawę wydawanych posiłków, co w konsekwencji spowodowało powstanie nieuzasadnionych zysków na żywności zbiorowym.

Wyżej podane przykłady świadczą, że w stołówkach popełniano i popełnia się szereg błędów i niedociągnięć, przy czym podkreślić należy, że popełniają je ci, którzy z tytułu ciążących na nich obowiązków powinni dbać przede wszystkim o racjonalną gospodarkę i poziom żywienia pracowników przedsiębiorstw.

Zjawisko to zlikwidowane zostanie przez odpowiednie oddziaływanie wychowawcze na personel kierowniczy kuchni. Personel zatrudniony w stołówkach i bufetach musi zmienić swe nastawienie do konsumentów. Musi go cechować uprzejmość i bardziej sumienne podejście do powierzonych zadań. Może to nastąpić drogą organizowania częstych porad produkcyjnych, na których trzeba specjalnie podkreślić wagę zagadnienia żywienia dla wykonania zadań produkcyjnych przez pracowników resortu.

Musi być zwrócona baczniejsza uwaga na zły stan pomieszczeń, w których znajdują się stołówki, a mianowicie: a) położenie zbyt odległe od miejsca zgrupowania pracowników, b) kuchnie nieodpowiednie, pozbawione dość często wody bieżącej, magazynu i zaplecza gospodarczego, c) sale jadalne zbyt szczupłe, brudne, pozbawione wentylacji i urządzeń, d) wyposażenie w sprzęt i urządzenia gastronomiczne (kotły, lodówki itd.) niewystarczające.

Dlatego w okresie 1954 — 1955 muszą być wykonane prace, zmierzające do urządzeń takich pomieszczeń kuchni i sal jadalnych, aby odpowiadały wymogom higieny żywienia, z równoczesnym zapewnieniem koniecznej estetyki.

Bufety przystółkowe OZK ograniczają dotychczas przeważnie swą działalność do sprzedaży gotowych

produktów spożywczych i towarów handlowych, mało dbając na ogół zarówno o urozmaicenie asortymentu artykułów, w szczególności wyrobów produkcji własnej, jak i o ułatwienie pracownikowi możliwości korzystania z usług bufetu. Dotychczas wiele bufetów poszło po najmniejszej linii oporu, sprzedając raczej artykuły dające większy obrót bez zwracania uwagi na asortyment, pożądanym przez załogę, np. bufet we Wrocławiu w okresie upałów posiadał tylko piwo, a zupełnie nie prowadził sprzedaży wód gazowych. Bufet w Ministerstwie Kolei, mimo posiadania w magazynie szeregu artykułów poświadczanych przez konsumenta nie dawał ich do sprzedaży.

Przykładem właściwie pojętej działalności może być bufet w DOKP Poznań, gdzie do sprzedaży wprowadzono pożywne i tanie zupy, cieszące się wielkim powodzeniem pracowników. Widać wyraźnie, że możliwości zaopatrzenia pracowników przez bufety są duże i w poważnej mierze jest to uzależnione od pracowników prowadzących bufety i kierownictwa OZK. Dla osiągnięcia poprawy na tym odcinku wprowadzone zostaną do obrotu bufetów wytwory kuchni, a więc dania barowe i wyroby garmazeryjne. Stworzone będą równocześnie w latach 1954 — 1955 warunki, umożliwiające bufetom obsługę pracownika w taki sposób, by mógł on nabyć potrzebne mu artykuły bez odrywania się od pracy. Zadania te spełnią bufety ruchome, docierające bezpośrednio do poszczególnych stanowisk pracy. Ten system zaopatrzenia winien być wprowadzony przede wszystkim w zakładach ZNTK i w większych warsztatach PKP.

Antoni Marczak

Poszukujemy nowych form pracy

W celu ożywienia działalności przedsiębiorstwa zgodnie z dyrektywami IX Plenum Dyrekcja Gdańskich Zakładów Gastronomicznych wprowadziła stałą działalność imprezowo-atrakcyjną. W tym celu w każdym tygodniu odbywają się narady czołowego aktywów naszego przedsiębiorstwa, na których powstają nowe koncepcje do realizacji w następnym tygodniu. Inicjatywa ta, podjęta w końcu września rb. dała w efekcie m. in.:

1. Zorganizowanie wystawy wyrobów garmazeryjnych w zakładzie „Współczesna“. Wśród wystawionych licznych eksponatów (asortyment 52 różnych rodzajów wyrobów) zwracały uwagę: rolada z prosięcia, paszety z dorsza. Sensację wzbudzał wystawiony w całości dzik. Oprócz efektu propagandowego wystawa przyniosła podniesienie obrotów zakładu „Współczesna“ o około 50%.

2. Zorganizowanie w barze owocowo-cukierniczym „Akwarium“ wystawy wyrobów cukierniczych. Zwracały uwagę artystycznie wykonane torty oraz asortyment ciastek.

3. Zorganizowanie przez okres 3 dni w kawiarni „Gdańska“ premiowanej sprzedaży pączków polegają-

cej na tym, że każdy kupujący 5 sztuk pączków miał prawo do uzyskania premii w postaci innych wyrobów cukierniczych. Ten rodzaj sprzedaży cieszył się powodzeniem, o czym świadczy fakt, że przy normalnej sprzedaży w tej kawiarni około 100 sztuk pączków dziennie sprzedaż premiowa zwiększyła obrót do 1000 sztuk pączków dziennie.

4. Zorganizowanie przez okres jednego dnia premiowej sprzedaży galaretek w barze „Słoneczny“. Sprzedaż odbyła się w ten sposób, że galaretki z nówek wydawane były w papierowych kubkach parafinowanych z dekielkami. Pewna ilość galaretek była premiowana. Premie w postaci innych wyrobów garmazeryjnych były wpisane na dekielkach. Ten rodzaj sprzedaży cieszył się dość dużym powodzeniem.

5. Rokrocznie zamykamy na okres sezonu jesienno-zimowego zakład „Parkowa“ w Oliwie, uruchomiono z końcem września rb. jako kawiarnię I-szej kategorii z danciem czynnym również w godzinach wieczornych i nocnych. Dzięki temu kawiarnia realizuje obecnie plan o 100% wyższy niż we wrześniu rb.

6. Zorganizowanie w dniu 26. IX. 1953 r. spotkania z konsumentami w zakładzie „Pod Godłami Trójmiasta“ w zasadzie nie dało spodziewanych wyników ze względu na zbyt małą frekwencję, jednak sama organizacja pozwoliła na wyciągnięcie szeregu wniosków na przyszłość.

W nowootwartej kawiarni „Akademicka“ zorganizowano stoisko ze sprzedażą książek i czasopism kącik szachowy, codzienne koncerty muzyki lekkiej i kameralnej o odpowiednim poziomie artystycznym w wykonaniu skrzypka i pianisty oraz wystawę obrazów współczesnych malarzy połączoną ze sprzedażą. Ponadto w tejże kawiarni organizowane są wieczorki literackie, na których m. in. członek Zarządu Związku Literatów mgr Komorowska omówiła książkę M. Brandysa pt. „Utracone dzieciństwo“.

Oceniając ogólnie powyższe imprezy, konkursy i pokazy można stwierdzić zbyt małą jeszcze reklamę, co w konsekwencji powoduje w niektórych wypadkach niezbyt dużą frekwencję, poza tym istnieje cały szereg niedociągnięć organizacyjnych. I tak w czasie przeprowadzonej w dniach 7, 8 i 9. X. 1953 r. ankiety co do upodobań konsumentów poważną przeszkodą była stosunkowo mała czytelność ankiet ze względu na niewłaściwe odbicie na powielaczu. Akcja przeprowadzania ankiet wśród konsumentów przynosi duże korzyści przedsiębiorstwu i konsumentom. Postanowiono więc odbić w drukarni odpowiednią ilość ankiet dla zorganizowania tej akcji na odpowiednim poziomie.

Na jednej z narad postanowiono m. in. wstawić do nieużywanej sali w zakładzie „Ratuszowa“ w Gdańsku bilardy i uruchomić salę bilardową. W inicjowaniu pomysłów jak również ich realizacji wyróżnili się: kierownik zatrudnienia Gross Klemens, kierownik działu planowania E. Vaolis, oraz główny księgowy Piskozub Mieczysław.

E. Kilmek

...WYDATNIE NALEŻY ZWIĘKSZYĆ LICZBĘ ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ORAZ POPRAWIĆ JAKOŚĆ POSILKÓW I OBSŁUGI KONSUMENTA.

(Z też do dyskusji przed II Zjazdem PZPR)

Uczmy się na ujawnianiu błędów

Przyczyną niewykonywania zadań planowych przez zakłady jest m. in. niewykorzystanie wszystkich możliwości, jak: zabawy ludowe, imprezy sportowe itp. Na szeroką skalę należy zorganizować wydawanie obiadów gotowych na wynos, co ulży gospodyni domowej. Stosują to Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne, gdzie restauracja „Warszawianka” wydaje dziennie ponad 50 obiadów na wynos. Zupełnie natomiast zaniedbana jest też produkcja oraz sprzedaż gotowych półfabrykatów mięsnych i rybnych oraz wszelkich innych wyrobów kulinarnych. Zakłady w pionie WZGS i PSS narzekają na brak niektórych artykułów, jak mięsa, wina, śledzi. Jak przekonaliśmy się niektóre z zakładów nie wykorzystują puli podrobów, dziczyny i ryb. Nie skupują również masy mięsnej od producentów rolnych z uboju gospodarczego. PSS w Morągu mimo interwencji ze strony Prezydium PRN podrobów nie pobiera, uważając je za towar pracochłonny, a stale dopomina się o mięso. Przy wielu zakładach brak jest tuczu trzody chlewnej, przez co nie zostają wykorzystane zlewki i odpady.

Z drugiej strony planowanie masy przez wydział handlu WRN w Olsztynie nie jest właściwe, gdyż przedsiębiorstwa za późno otrzymują tygodniowe rozdzielniki na mięso. Zakłady lepiej by mogły zaplanować dania, wiedząc z góry, ile na dany miesiąc otrzymają mięsa, wędlin i tłuszczy. Przydziały masy towarowej dla KZG są za małe, co wpływa na słabe zaopatrzenie podróżnych.

Nieszczególnie przedstawia się sprawa zaopatrzenia materiałowego zakładów. Przedsiębiorstwa ogólnie narzekają na brak kieliszków miarowych, szklanek, kubków w OPD i BM itp. W wielu zakładach brak jest lodówek, a ostatnio otrzymane przez KZG 4 sztuki w ciągu kilku dni zepsuły się. Podobnie szybko ulegają awariom płuczki. Wspomniane braki winien uzupełnić przemysł terenowy.

Aby uniknąć zakłóceń w zaopatrzeniu, szczególnie w barach mlecznych, należy zapewnić terminową dostawę towarów do zakładów oraz dbać o należyłą ich jakość. Wspecjalizowany transport winien jednocześnie służyć jako reklama przewożonego towaru. Transport samochodowy winien w pewnym stopniu ożywiać i ozdabiać ulicę oraz cieszyć oczy konsumenta. Zastosował to transport MHD w Olsztynie, gdzie na samochodach widzimy barwne plansze z reklamą sprzedaży poremanentowej.

Pracę zakładów żywienia zbiorowego należy tak zorganizować, aby konsument nie tracił wiele czasu na posiłek. Karygodne są wypadki powtarzające się w zakładach w Ostródzie i Górowie, gdzie na podanie obiadu trzeba czekać najmniej 45 minut. Za przykład nawet dla olsztyńskich zakładów może posłużyć

gospoda w Działdowie. Jest tam czysto, estetycznie, posiłki są smaczne, obsługa uprzejma itp. To zaś decyduje o wykonaniu planu.

A plan produkcji własnej wykonywany jest słabo: w pionie OZG i ZSS w 79%, a w PZGS i KZG — 87%. W stosunku do okresu poprzedniego jest to znaczna poprawa, wynik jednak w dalszym ciągu nie jest zadowalający. Wszystkie bowiem możliwości nie są wykorzystane. W gospodzie w Małydach konsumenci mają do wyboru bułkę z wędliną lub jabłko. Na tym kończy się asortyment. Wąski wachlarz dań prowadzą również zakłady w Suszu, Węgorzewie i Lidzbarku, a do tego panują tam brudy. Złe jest i w zakładzie żywienia zbiorowego w Nidzicy. I tu panuje brud i niechlujstwo. „Wizyty” kontrolerów sanitarno-epidemiologicznych ograniczają się przeważnie do stwierdzenia faktu

i ewentualnie skierowania sprawy do władz prokuratorskich. Brak jest z ich strony kontaktu z wydziałem handlu, z kierownictwem przedsiębiorstwa i innymi czynnikami. Nie sztuką jest niedociągnięcie stwierdzeń. Trzeba posłużyć radą, wziąć udział w naradach z personelem itp.

Stan sanitarny i lokale, w których mieszczą się niektóre zakłady, jest faktycznie opłakany, za co winę ponoszą rady narodowe. W Ostródzie brak jest odpowiedniego lokalu, w Olsztynie lokal gastronomiczny zajęty jest przez spółdzielnię zsewską. W sprawie przyznania odpowiedniego lokalu w Morągu na podanie z r. 1952 nie otrzymano odpowiedzi, w Nidzicy zaś przedsiębiorstwo na załatwienie przyznania istniejącego lokalu czeka od 1950 r.

Ze wspomnianych niedociągnięć łatwo wyciągnąć wnioski zmierzające do poprawy pracy całego aparatu żywienia zbiorowego.

Józef Karwasz

Zrewidować sposób zaopatrzenia gospód i bufetów GS*)

Niedociągnięcia w gospodach i bufetach wiejskich w pow. przemyskim mają swoje źródło m. in. w zaopatrzeniu. Zarządy gminnych spółdzielni jak i referenci zaopatrzenia powołują się ciągle na to, że jakie jest zaopatrzenie, takie są gospody. Inni znów, chociaż dany towar znajduje się w magazynie GS, nie chcą go sprzedawać dla gospody, tłumacząc się zarządzeniem, które zabrania sprzedaży towarów z magazynu GS dla gospód i bufetów, gdyż winny one być zaopatrzone tylko z magazynu PZGS. Referent zaopatrzenia niechętnie realizuje zapotrzebowanie gospody mówiąc, że nie jest do tego zobowiązany i że za tę pracę nie pobiera wynagrodzenia. W konsekwencji zła organizacja zaopatrzenia gospód i bufetów oraz pierwszeństwo zaopatrzenia detalu powoduje, że kierownicy gospód zrażają się do swojej pracy.

Referenci zaopatrzenia zastanawiają się ciągle rozdzielnikami towarów dla zakładów żywienia zbiorowego, a tymczasem gdyby zakład bazował tylko na towarach z rozdzielnika to miałby przerwy w swojej działalności.

Oto przykład: dla gospód przydzielono aż 5 kg ryżu na cały powiat na jeden miesiąc, skromne ilości mąki pszennej, serów szlachetnych i minimalną ilość wina, ale dosyć znaczną ilość mąki żywniczej chlebowej i margaryny, natomiast żadnej ilości wędlin, smalcu, mięsa, konserw, pieczywa cukierniczego itp.

W takiej sytuacji kierownicy gospód i kucharze zapytują, co mają robić z mąki żytniej, czy kluski, czy piec chleb, czy robić knedle?

Mąka żytnia i margaryna przydzielone rozdzielnikiem są najmniej pożądanym towarem w naszych gospodach. Realizacja rozdzielników na sery szlachetne natrafia u nas na różne trudności. Po otrzymaniu rozdzielnika na omawiane sery kierownik zaopatrzenia otrzymuje w powia-

owych zakładach mleczarskich odpowiedź, że takich gatunków nie ma, a drugim razem, że była mała ilość, ale już otrzymały inne zakłady, bądź też, że trzeba przyjąć innym razem. Sytuacje komplikują trudności transportowe, gdyż np. gospoda w Birczy oddalona jest od Przemysła o przeszło 30 km. Aby gospoda ta mogła być należycie zaopatrzona winna mieć osobnego zaopatrzeniowca oraz własny środek transportowy — samochód lub przynajmniej konie i furmankę.

Trudności są pogłębiane rozbieżnością niektórych zarządzeń i złą ich interpretacją. Trzeba ustalić, aby magazyn Gminnej Spółdzielni był głównym dostawcą wszelkich towarów dla gospód i bufetów. Jeżeli zaś zakłady żywienia zbiorowego mają być zaopatrywane towarem z wyodrębnionych rozdzielników, to powinny one obejmować wszystkie towary i surowce potrzebne do produkcji i w takiej ilości, aby wystarczyły na dany miesiąc. Czyż może być wystarczająca ilość np. 50 butelek wina dla placówki, gdzie nie ma wódki, tylko piwo i gdzie tych 50 butelek wystarczy na 5 dni.

Trzeba koniecznie zrewidować sposób zaopatrzenia gospód i bufetów, usunąć braki i przeszkody wynikające z biurokratycznych pościągnięć, gdyż pracownicy przy obecnym systemie plac prowizyjnych nie będą w stanie planu wykonać i zrażą się do swej pracy, a nasze zakłady będą przedstawiać się bardzo ubogo, z bardzo zaniedbanym asortymentem.

J. Kapuściński

*) Autor powyższej korespondencji poruszając słusznie braki w zaopatrzeniu gospód, pomija zupełnie sprawę skupu nadwyżek produkcji rolnej, jako poważnego źródła wzbogacenia masy towarowej przydzielanej z puli centralizowanej. Tymczasem gminne spółdzielnie posiadają szczególne możliwości uzupełnienia zaopatrzenia gospód właśnie ze skupu nadwyżek produkcji rolnej.

pełniają wiele błędów, w których panują nieporządki zarówno na salach stołówek, jak i w samych kuchniach. Nie wszystkie, pomieszczenia nadają się na cele żywienia zbiorowego. Również magazyny żywnościowe budzą poważne zastrzeżenia, przede wszystkim pod względem higieny, wprost brak im elementarnego wyposażenia w tym zakresie.

Wreszcie same jadłospisy są niewłaściwie układane. I tak w FSO, gdzie na terenie zakładu znajdują się 3 stołówki, 3 bufety, 1 bar mleczny, posiłki przyrządzane są jednolicie według tej samej receptury, a przecież w różnych stołówkach są różne zarówno pod względem jakości, jak i ilości.

Bar mleczny w godzinach rannych, kiedy jest największe nasilenie, obsługują tylko dwie osoby,

gdyż następne dwie rozpoczynają pracę dopiero po godz. 7. Na skutek takiej organizacji pracownicy korzystający z usług baru chcąc zjeść posiłek albo spóźniają się do pracy, albo odchodzą z niczym.

W kombinacie Nowa Huta, pomimo że w każdym obiekcie OZR ma swoje stołówki i bufety, ze stołówek tych korzysta zbyt mały procent pracowników. Jest to wynikiem nie tylko złych obiadów, w dodatku zimnych, ale i złej organizacji przy wydawaniu posiłków, wskutek czego pracownicy muszą wiele czasu tracić oczekując na obiady.

Niedociągnięcia te powinny być jak najszybciej przełamane. W tym celu organizacje związkowe muszą większą niż dotychczas opieką i pomocą otoczyć placówki żywienia zbiorowego na swoim terenie.

Podkreślić jednak trzeba, że wiele w tym wypadku winy ponoszą również i pracownicy OZR, którzy własnym niedbalstwem przyczyniają się do powiększenia zaniedbań. A przecież za właściwą operatywność, za rytmiczność pracy, za utrzymanie czystości w lokalach odpowiedzialni są wyłącznie pracownicy OZR.

Ażeby placówki żywienia OZR w zakładach przemysłowych dobrze spełniały swoje zadania, aby rzeczywiście stały się instrumentem walki o poprawę warunków bytowych robotników i pracowników muszą znaleźć pełne zrozumienie zarówno w organizacjach zawodowych, w dyrekcjach, a przede wszystkim wśród samych pracowników OZR.

M. Sikora

Potrawy z drobiu

Na delikatną strukturę mięsa drobiu wpływa mała ilość tkanki łącznej. Tak np. prega wołowa zawiera 14,8% tkanki łącznej, podczas gdy pierś kury tylko 3,7%. Innej różnicy w wartości odżywczej drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych nie ma. Mięso drobiu nie posiada więc specjalnych własności dietetycznych, które mu są przypisywane.

Zmiękczenie mięsa podczas termicznej obróbki polega na tym, że w czasie gotowania tkanka łączna zamienia się w klej, który częściowo przechodzi do wody. Kurczęta posiadają tkankę łączną tak delikatną, że zamienia się ona w klej w krótkim procesie obróbki termicznej — przy smażeniu. Mięso sztuk starszych wymaga dłuższego procesu termicznego, dlatego gotuje się je lub piecze. Podczas pieczenia polewa się mięso zimną wodą lub sosem, gdyż woda jest niezbędna w procesie rozklejania się tkanki łącznej.

Równomierne rozmieszczenie kropielek tłuszczu w pęczkach mięsniowych tuszki białego drobiu wpływa również na delikatny smak mięsa. Podczas gotowania tuszki śródmięśniowy topi się i przenika tkankę mięsną. Mięso takie po prawidłowej obróbce termicznej jest delikatne i smaczne. Barwę tłuszczowemu nadaje zawarty w nim barwnik zwany ksantofilem. Mięso ptactwa grzebiącego posiada barwę i dlatego określa się je jako mięso białe. Jasna barwa tłumaczy się małą zawartością hemoglobiny. Najjaśniejszą barwą odznacza się mięso na przedniej części klatki piersiowej, po obu stronach mostka. Ciemniejsze są nogi i skrzydła, gdyż zawierają więcej hemoglobiny, która gromadzi się w większej ilości w mięśniach cięższych pracujących. Mięśnie te zawierają również więcej tkanki łącznej oraz substancji wyciągowych.

Wartość odżywcza podrobów, a zwłaszcza przyswajalność białka, jest prawie taka sama jak białka mięsa. W porównaniu z mięsem posiadają one znacznie więcej witamin.

Narządy mięszone i krew zawierają specyficzne substancje hormonalne, co pozwala na wykorzystanie ich do produkcji preparatów leczniczych.

Potrawy z drobiu, podawane w zakładach gastronomicznych, należą do potraw bardziej wykwinnych i drogiej. Składa się na to kilka przyczyn: 1) duża ilość nieużytecznych odpadków w stosunku do ilości czystego mięsa; 2) duża pracochłonność potraw z drobiu, wpływająca na zwiększenie kosztów produkcji; 3) brak dodatkowych surowców mających duże znaczenie dla przemysłu. Jedynym użytecznym produktem są pióra, z których najcenniejsze jest pierze gęsie.

Obróbka wstępna. Do wstępnej obróbki drobiu należy tzw. „sprawienie”, które należy przeprowadzić wg ustalonej kolejności: 1) odcinanie nóg, 2) wyciąganie wola, odcinanie szyi i skrzydeł, 3) patroszenie, 4) podział wnętrzości na jadalne i niejadalne.

Przy odcinaniu nóg przytrzymuje się lewą ręką tuszkę ułożoną bokiem do sprawiającego i docina jednym uderzeniem tasaka nogi w odległości od 1 do 5 cm poniżej stawu kolanowego.

Aby usunąć wole, układa się tuszkę grzbietem ku górze, głową do sprawiającego. Silnie naciągniętą skórę szyi przecina się wzdłuż aż do nasady szyi, po czym obluźwuje wole i wyciąga odcinając dalszą część poniżej wola. Następnie odcina się tchawicę. Wszystkie te części odrzuca się jako nie nadające się do produkcji.

Szyję odcina się układając tuszkę bokiem do sprawiającego. Skórę szyi ściąga się w kierunku do tuszki, a szyję odcina między ostatnim kręgiem szyi a kością obojczykową. Skrzydełka odcina się w pierwszym stawie.

Do patroszenia układa się tuszkę na grzbiecie, zwróconą łapami do sprawiającego. Małym ostrym nożem nacina się jamę brzuszną od otworu odbytowego do zakończenia mostka. Czynność tę należy wykonywać bardzo ostrożnie, aby nie przeciąć jelit i ich zawartością nie zanieczyścić tuszki wewnątrz. Następnie palcami prawej ręki obluźwuje się wnętrzości, po czym ujmuje się żołądek, jelita, wątrobę i wyciąga na zewnątrz. Podczas tej czynności należy uważać, aby nie skaleczyć ewent. nie rozgnieść woreczka żółciowego, przytwierdzonego do wątroby.

Zakończeniu kiszek odcina się przy odhyciu i wyciąga palcami prawej ręki serce i płuca. Jeżeli tuszka posiada nadmiar tłuszczu, którym obrośnięta jest jama brzuszna, należy go odiać, gdyż podczas obróbki termicznej wytapia się w zbyt dużej ilości. Słuszniej jest zebrany tłuszcz stopić i dodawać do zup, co podnosi znacznie ich wartość smakową.

Rozbieranie i segregowanie wnętrzości należy przeprowadzić bezpośrednio po wypatroszeniu tuszki, gdyż łatwo ulegają zepsuciu. Woreczek żółciowy usuwa się w pierwszej kolejności. Jelita odrzuca się po uprzednim zdjęciu z nich tłuszczu. Żołądek przecina się w poprzek i zdejmuje błonę wraz z zawartością. Z odciętej głowy wyjmuje się oczy i odcina dziób. Łapy zanurza się na parę minut do wrzącej wody, po czym wylamuje się pazury i zdejmuje skórę od góry ku dołowi.

Drobiu przeznaczonego do przechowywania nawet parodniowego, nie należy płukać, ani solić, gdyż łatwiej wtedy ulega zepsuciu. Solenie winno mieć miejsce na 2—3 godziny przed obróbką termiczną.

Przygotowanie półfabrykatów. Przygotowanie półfabrykatów polega na takim przygotowaniu surowca, który w kuchni nie wymaga już dodatkowych zabiegów i nadaje się bezpośrednio do obróbki termicznej. Półfabrykatem jest cała kura przygotowana do gotowania lub pieczenia, kurczę nadziane, kotlet opanierowany itp.

Jeżeli drób ma być gotowany lub pieczony w całości, wszystkie odstające części jak nogi, skrzydła, szyja muszą być przymocowane do tuszki tak, aby stanowiła foremną całość. Podczas działania wysokiej temperatury białko mięsa ścina się i kurczy powodując podniesienie się i odstawanie nóg i skrzydeł, które wtedy wysychają. Aby temu zapobiec formuje się tuszkę w tzw. kieszeń albo w jedną lub dwie nitki.

Formowanie. Przy formowaniu w kieszeń skrzydełka tuszki należy przepięść w tyle na grzbiecie. W niższej części z obu stron jamy brzusznej robi się nacięcie skóry, w które wkłada się końce nówek. Najczęściej tego sposobu używa się w formowaniu gęsi.

Formowanie w jedną nitkę przeprowadza się przy użyciu igły kucharskiej oraz mocnej szarej nitki lub cienkiego sznurka. Tuszkę układa się na grzbiecie łapami do sprawiającego. Igłę z nitką wbija się i przeciąga przez środek jednego a potem drugiego udka pod filetową część piersi, zostawiając przy pierwszym udku tyle nitki, aby można ją potem użyć do zawiązania. Następnie z odwrotnej strony wbija się igłę w środek skrzydełek przez naciętą skórę szyjki naciągając ją ku tyłowi i przyczepiając równocześnie do grzbietu. Przeciągniętą nitkę związuje się z poznaczonym uprzednio końcem. Do formowania tuszki w jedną nitkę zużywa się około 55 cm nici.

Jeżeli tuszka ma być nadziewana to formowanie odbywa się po uprzednim włożeniu nadzianki i zeszcyciu jamy brzusznej. Zeszycie musi być zrobione starannie, dość gęstym ścięciem, aby zapobiec wyciekaniu soków. Nadziewanie drobiu stosuje się do małych i młodych ptaków np. kurcząt celem zwiększenia wydajności oraz aby zapobiec wysychaniu.

Technika przygotowania nadzianek. Nadzianki mogą być z bułki, kaszy oraz z owoców — jabłka, śliwki suszone. Kury i kurczęta nadziewa się nadzianką z bułki, gdyż w takim połączeniu najlepiej smakują.

Duży efekt smakowy dają kurczęta faszerowane młodym zielonym groszkiem. Nadzianki z bułki lub kaszy mąki przyrządza się na zasadzie żółtek ucieranych z tłuszczem. W tej formie użyte jaja spulchniają nadziankę i nadają jej pewną puszystość.

Nadzianki z owoców podnoszą w dużym stopniu wartość smakową mięsa i sosu powstałego podczas pieczenia.

Stosując faszerowanie drobiu należy jamę brzuszną napełnić nadzianką do połowy, lub do 2/3 pojemności. W czasie pieczenia bowiem tuszka się kurczy, a nadzianka pęcznieje i powiększając swoją objętość wypełnia całą pojemność tuszki.

Pamiętać należy, aby po upieczeniu wyciągnąć wszystkie nici.

Wyciąganie ścięgien u indyków. Indyki posiadają w mięśniach ud, poczynając od ich dolnej części, charakterystyczne ścięgna-fiżbiny, które przed obróbką termiczną należy wyciągnąć. Ścięgien tych jest dość dużo i przyrastają do mięśni. Wyjmowanie ich wymaga wprawy i ostrożności, aby nie porozrywać mięśni. Dookoła kolanka nacina się skórę, a następnie specjalnym haczykiem zahacza się poszczególne ścięgna i wyciąga z mięsa uda.

Sporządzanie masy kotlewej. Do sporządzania masy kotlewej najlepiej nadaje się mięso z kur i indyków. Zużytkowuje się na ten cel mięso z udek i piersi (filety). Wyluzowane mięso przepuszcza się przez maszynkę dwa razy, raz przez rzadkie sito, drugi raz przez gęste. Jako dodatki wchodzi bułka moczona w mleku, sól, masło. Wszystkie składniki razem należy dobrze wymieszać. Z tak przygotowanej masy kotlewej przyrządza się kotlety, zrazy ponierowane itp.

Norma zużycia surowca: na 1 kg mięsa z drobiu 250 g (25%) bułki, 300 g (30%) mleka lub wody, 40—50 g (4—5%) masła i 20 g (2%) soli.

Jadwiga Celczyńska

Witaminizacja środków spożywczych

Mechaniczne oczyszczanie środków spożywczych powoduje niejednokrotnie zubożenie produktu w niektóre składniki odżywcze, a szczególnie w witaminy. Aby uzyskać właściwe spożycie witamin stosuje się bądź odpowiedni dobór artykułów spożywczych zawierających potrzebne witaminy, bądź dodaje środkom spożywczym brakujące witaminy, czyli witaminizuje się te środki.

W coraz szerszym zakresie bada się możliwości dodawania witamin do różnych środków spożywczych, zwłaszcza w wypadkach, w których procesy przetwórcze lub gotowanie niszczą, lub obniżają istniejącą wartość witamin. Witaminizacja znajduje już w szeregu wypadków praktyczne zastosowanie. Jednym z artykułów witaminizowanych jest margaryna. Ponieważ masło zawiera witaminy A i D, przeto przez dodawanie koncentratów tranowych doprowadza się zawartość witaminową margaryny do przeciętnej jakości masła.

Drugim artykułem witaminizowanym jest mąka. Wartość kaloryczna mąki z większego przemiału niewiele odbiega od wartości mąki z mniejszego przemiału, natomiast straty witaminowe białej mąki są olbrzymie, czyli im bielsza mąka, tym większe straty witaminowe i mineralne. Straty te wynoszą przy białym pieczywie 70 — 80% witamin zawartych w ziarnie.

Witaminizacja chleba opiera się na bogatych doświadczeniach. Ponieważ przez usuwanie przy wymiale zarodka ziarna usuwa się główne źródło witamin, stosuje się różne sposoby powrotnego wprowadzenia witamin do pieczywa: a) przemielają się osobno zarodek i po usunięciu pewnych części dodaje się zawartość witamin do mąki; b) z zarodka wytwarza się ekstrakt i w tej formie miesza się z mąką; c) dodaje się drożdże w różnych postaciach ponad zwyczajną normę wypieku; d) w miarę rozwoju produkcji syntetycznych witamin stosuje się domieszki witaminowe, zawierające równocześnie uzupełnienia mineralne. W niektórych krajach zarządzono witaminizację chleba, zwłaszcza w krajach, w których ludność przyzwyczajona do białej, nieraz sztucznie bielonej mąki, stoni od konsumpcji ciemnej mąki lub razowej pieczywa. Domieszki te wynoszą na ogół 1/10 do 2/10 promille, czyli 100 do 200 gramów na tonę mąki.

Ponieważ wszystkimi tymi sposobami próbuje się doprowadzić wartość witaminową białej mąki do wartości pełnej mąki razowej, powstaje słuszne pytanie, czy warto kosztem dużych wydatków uzyskiwać to, co znacznie prościej uzyskać można przez konsumpcję mąki razowej zwłaszcza, że wraz z otrębami i zarodkiem giną dalsze witaminy i nieznane jeszcze składniki, które trudno uzupełnić sposobami synte-

tycznymi. Z tych względów szuka się rozwiązania na drodze wypieku tzw. pieczywa specjalnego (pumpernikel, Grahama, Steinmetza, Simona, Growitta itd.). Wszystkie te pozycje prowadzą do przywrócenia mące w takiej czy innej formie wartości otrąb i zarodka.

Potrzeba zawartości witamin w chlebie jest rzeczą bezsporną, przedmiotem gwałtownych polemik i eksperymentów jest jedynie forma witaminizacji; nauka i praktyka w tej materii nie wypowiedziały jeszcze ostatniego słowa.

Od kilkunastu lat trwają badania nad witaminizacją mleka. Z grupy witamin D, witamina D₃ ma dla ludzkiego organizmu szczególne znaczenie, zwłaszcza przy zwalczaniu objawów rachitycznych u dzieci. Brak witaminy D hamuje procesy wapnienia. Zawarta w mleku prowitamina D (dehydrocholesterol) zamienia się pod wpływem ultrafioletowych promieni na witaminę D₃. Zagadnienie witaminizacji mleka znajduje się jednak dopiero w początkowych fazach badań.

Zagadnienie witaminizacji tłuszczów nabiera coraz szerszego znaczenia. Stwierdzono bowiem, że witamina E stanowi naturalny środek ochronny przeciwko szybkiej autooksydacji (jełczeniu) tłuszczów. Analogicznie witamina C chroni różne środki spożywcze (konserwy owocowe, warzywa, soki, suszone mleko, ryby, niektóre wyroby mięsne) przed utlenianiem, czyli w konsekwencji przed utratą dobrego wy-

glądu, koloru, zapachu i smaku. Odpowiednia witaminizacja łączy przeto wzbogacenie wartości odżywczych z technologicznymi zagadnieniami produkcji.

Lecznice właściwości witamin są rzeczą udowodnioną, w szczególności ich znaczenie profilaktyczne. Regularne zaopatrywanie organizmu w witaminy wzmacnia zdrowie oraz

zwiększa tym samym wydajność jednostki i narodu. Są to dostateczne przyczyny, ażeby nie tylko nauka, lecz i życie gospodarcze zagadnieniem witaminizacji poświęcało więcej uwagi*).

B. Sikorski

*) Dietätik — Prof. Dr W. Heupke, vom Korn zum Brot — E. Tornöw, Die Lebensmittel — Industrie.

Wskazówki dietetyczne w chorobach wątroby

Wątroba jest gruczołem spełniającym doniosłą rolę w ustroju. Czynność jej obejmuje: 1) Gromadzenie węglowodanów w postaci glikogenu, białka, tłuszczów, witamin (A, D, B₁₂) oraz soli mineralnych żelaza i miedzi. 2) Wytwarzanie dla ustroju b. ważnych substancji: glikogenu, białka swoistego, witaminy A z karotenu. W wątrobie również odbywa się proces dezaminacji aminokwasów i przetwarzanie amoniaku na mocznik. 3) Odrzuwanie ustroju. 4) Udział w regulowaniu gospodarką wodną. 5) Wydzielanie żółci.

Schorzenia więc wątroby i dróg żółciowych wpływają niekorzystnie na procesy trawienia i przemiany materii.

Do najczęściej spotykanych schorzeń wątroby należą: 1) Ostra niedomoga mięszu wątrobowego i żółtaczka zakaźna. 2) Zapalenie dróg żółciowych i woreczka żółciowego. 3) Przewlekłe schorzenie wątroby (Marskości).

Wskazówki dietetyczne w ostrej niedomodze mięszu wątroby i żółtaczki zakaźnej

Zasadą diety przy ostrej niedomodze mięszu wątroby i przy żółtaczce zakaźnej jest wykluczenie tłuszczu na okres dostatecznie długi. Natomiast należy dostarczyć ustrojowi białka zwłaszcza pochodzenia mlecznego w postaci kazeiny w ilości pełnego zapotrzebowania dobowego, a uzupełnić pokrycie kaloryczne węglowodanami. Dozwolona ilość płynów do 2 l na dobę. Kalorii około 30, białka 1 g na 1 kg przynależnej wagi ciała.

Potravy dozwolone. Mleko zbierane słodkie, kwaśne, kefir, jogurt (1, 2, 3-dniowy), chude gotowane białe mięso, twaróg podpuszczkowy, suflet, żelatyna w formie galaretek owocowych, słodzone gotowane lub surowe soki owocowe, galaretki, kisielki owocowe. Kleik owsiany, kukurydziany, ryżowy, jęczmienny. Gryski, sucharki. Miód, marmolada, konfitury, cukier.

Użytki: cynamon, wanilia, koper, kminek.

Pokrycie witaminowe należy uzupełniać surowymi sokami owocowymi i jarzynowymi.

Przykładowy jadłospis z potrawami zastępczymi. I śniadanie — lekka herbata z mlekiem, mleko zbierane, lekka herbata czysta lub z sokiem. Sucharki, czerstwa bułka. Twaróg, miód, marmolada, konfitury. Kaszki na mleku.

II śniadanie: potrawy jak w I śniadaniu. Soki owocowo-jarzynowe.

Obiad: zupy — kleiki: owsiany, kukurydziany, ryżowy, jęczmienny, grysikowy (czyste lub z cielęciną gotowaną), może być mięso z chudej kury, kurczęcia, gołębia, królika. Budyń z mięsa, suflet, grysik, ryż z sokiem lub gotowany w owocami przetartymi, budyń z sera, sok z marchwi, trójsok z marchwi, buraków i jabłek; kisiele: malinowy, porzeczkowy, agrestowy, wiśniowy. Galaretki owocowe, mussy, bezy, leguminy z sera, kompoty przetarte.

Podwieczorek: Potrawy jak w I, II śniadaniu i obiedzie.

Kolacja: Potrawy jak w I, II śniadaniu i obiedzie.

Potravy należy przyrządzać bez tłuszczu i bez żółtek. Natomiast białko jaja kurzego jest artykułem podstawowym do wykonania wielu potraw, np. suflet, budyń, bezy.

Przykładowy, jednodniowy jadłospis. I śniadanie: bawarka, sucharki, 150 g twarogu.

II śniadanie: grysik na mleku zbieranym.

Obiad: kleik owsiany na rosoli z cielęciny. Budyń z cielęciny, kompot z jabłek przetarty.

Podwieczorek: galaretka owocowa.

Kolacja: ryż z sokiem.

Wskazówki dietetyczne przy zapaleniu dróg żółciowych i woreczka żółciowego.

Dieta przy zapaleniu dróg żółciowych nie powinna pobudzać dróg i woreczka żółciowego do zbytowego wydzielania żółci.

Pokarmy dozwolone. Białkowe: mleko zbierane, słodkie lub kwaśne, kefir, twaróg, chudy ser biały, chude mięso i ryby, gotowane białko jaja kurzego.

Węglowodany: kasze drobne, czerstwe białe pieczywo, mąka pszenna, ziemniaczana, kukurydziana. Jarzyny: ziemniaki, marchew, szpinak (buraki jeżeli chory znosi) — wszystko gotowane i mielone. Owoce i jagody obrane z łupin w postaci kompotów i galaretek, dżemów, marmolad, kisielki i zup.

Tłuszcze: masło, oliwa w ograniczonych ilościach dodawane na surowo do gotowych potraw.

Zabrania się spożywania wędlin, konserw mięsnych i jarzynowych, mięsa i ryb marynowanych i pieczonych, jarzyn strączkowych, kapustnych, owoców oleistych, jak migdały i orzechy, śmietany, żółtek, serów dojrzewających, smalcu, słoniny i kakao.

Przykładowy jadłospis z potrawami zastępczymi. I śniadanie: kawa, herbata z mlekiem zbieranym, her-

bata z sokiem, sucharki, czerstwa bułka. Miód, marmolada, dżem, twaróg, kasze na mleku zbieranym;

II śniadanie: sok owocowy i jarzynowy. Potrawy jak w I śniadaniu.

Obiad: Zupy - kleiki, krupnik, owsiankowa, grysikowa, zupy owocowe, jarzynowe, ziemniaczanka, kminkowa, pomidorowa, koperkowa.

II danie: cielęcina gotowana, pulpety, bydyń z mięsa, pierogi z mięsem lub owocami. Marchew, buraki, ziemniaki, szpinak. Makaron cienki z serem lub owocami. Kasze gotowane z jarzynami, owocami, sosami. Budyń z jarzyn, sera. Sosy owocowe, koperkowy, pomidorowy i potrawkowy.

III danie: kisielki, galaretki owocowe, soki jarzynowo-owocowe, kompoty, alberty, biszkopty, kekсы i mussy.

Podwieczorek: potrawy jak w I, II śniadaniu.

Kolacja: potrawy jak w I, II śniadaniu i obiedzie.

Przykładowy, jednodniowy jadłospis. I śniadanie: kawa z mlekiem, bułka, miód;

II śniadanie: kefir.

Obiad: pomidorowa z grzankami, cielęcina gotowana, purée ziemniaczane, szpinak, suflet z jabłek.

Podwieczorek: sok owocowy.

Kolacja: budyń z sera, herbata.

Wskazówki dietetyczne w przewlekłych schorzeniach wątroby.

Zasadą diety jest ograniczenie tłuszczów do najmniejszej ilości, dostarczenie ustrojowi obok węglowodanów dużej stosunkowo ilości białka pochodzenia mlecznego.

Dozwolone potrawy białkowe: mleko zbierane do 1 l dziennie, gotowane, surowe, słodkie, kwaśne, jogurt, kefir, 1, 2, 3-dniowy, twaróg krowi, gotowane chude mięso do 100 g na dobę, ryby, 1 do 2 jaj, żelatyna.

Dozwolone potrawy węglowodanowe: cukier, miód, marmolada, konfitury, gotowane lub surowe soki owocowe lub jarzynowe; kakao, czekolada; białe czerstwe pieczywo, kekсы, biszkopty, alberty, pianki, kompoty, galaretki, kisielki owocowe. Mąka pszenna, ziemniaczana, kasze: kukurydziana, owsiana, tatarska, jęczmienna, makaron, kleiki, grysiaki, ziemniaki, marchew, buraki.

Tłuszcze: masło surowe lub olej sojowy, lub słonecznikowy dodawane już do gotowych potraw. Ilość płynów 1,5 do 2 l na dobę.

Sól kuchenna bez ograniczenia. Ograniczamy ją w wypadkach obrzęków. Użytki i przyprawy: cynamon, wanilia, koper, kminek, szczypiorek i cebula, o ile chory znosi.

Przykładowy jadłospis z potrawami zastępczymi. I śniadanie: kawa zbożowa z mlekiem, herbata czysta lub z mlekiem, mleko, ser twarogowy ze szczypiorkiem, chuda szynka, cielęcina gotowana, jajo (o ile lekarz zaleci), marmolada, miód pszczeli lub sztuczny, konfitury, suchary, pieczywo pszenne, czerstwe, biszkopty, kekсы.

II śniadanie: soki jarzynowo-owocowe, kasze na mleku i dalej potrawy jak w I śniadaniu.

Obiad: jak przy zapaleniu dróg żółciowych i woreczka żółciowego.

Przykładowy jadłospis jednodniowy. I śniadanie: kawa zbożowa z mlekiem, bułka, masło, twarożek, ze szczypiorkiem;

II śniadanie: jabłko pieczone.

Obiad: barszcz z ziemniakami (na naturalnym kwasie), potrawka z kaszą, kompot z jabłek.

Podwieczorek: jajo w szklance, sucharek.

Kolacja: kwaśne mleko, ziemniaki.

Przy chorobach wątroby zupy i sosy należy przyrządzać na wywarach jarzynowych. Zasmażki trzeba wykluczyć, natomiast podprawiać zawiesinami (mąka rozkloczona z mlekiem). Dozwolony tłuszcz należy dodawać już do gotowej potrawy.

W każdym przypadku schorzenia wątroby należy unikać zbyt zimnych lub zbyt gorących potraw. Wskazane jest również podawanie posiłków często a w małych ilościach.

Zaznajomiliśmy czytelników z 3-ma najczęściej spotykanymi schorzeniami wątroby oraz dietą, którą w danych wypadkach należy stosować. Ponieważ w ostrej niedomodze miększu wątroby i żółtacze zakaźnej oraz przy zapaleniu dróg żółciowych i woreczka żółciowego, chorzy przezważnie przebywają w szpitalach, rzadziej w domu, lecz zawsze pod stałą opieką lekarza, wskazówki na-

sze mniej znajdują przykładowego zastosowania wśród czytelników.

Natomiast przy przewlekłych schorzeniach wątroby, chorzy są zdolni do pracy oraz mogą prowadzić tryb życia ludzi zdrowych, jeżeli ściśle stosują się do wskazówek dietetycznych, albowiem jedynie odpowiednia dieta daje gwarancję całkowitej zdolności do pracy.

Za przykładem Związku Radzieckiego przystąpiono obecnie w Polsce do rozbudowy sieci zakładów żywienia zbiorowego dietetycznego. Ale rozwój tej sieci postępuje zbyt wolno. Przy dobrej jednak woli kierowników zakładów żywienia zbiorowego w miastach, a nawet w stółkach pracowniczych, można bez większych trudności przygotować choćby kilka potraw wedle wyżej podanych wskazówek.

Dla tych kierowników, którzy chcieliby zadać sobie trochę trudu a wiele przysłużyć się ludzkiej pracy, którzy nie mają warunków sporządzania w domu potraw dietetycznych, podajemy poniżej jadłospis dekadowy. Muszą tylko pamiętać o technologii sporządzania oraz używania dozwolonych wyżej wymienionych art. spożywczych.

I. Zupa koperkowa z grzankami. Pieczeń cielęca (w pergaminie pieczona). Ziemniaki purée — marchewka. Kompot.

II. Zupa jarzynowa. Potrawka cieleca z ryżem lub kaszką. Kisiel owocowy.

III. Zupa pomidorowa z grzankami. Ryba z wody z masłem surowym. Ziemniaki purée. Muss z jabłkiem z waflami.

IV. Zupa kminkowa z grzankami. Ziemniaki purée — buraczki (zmielone). Kompot.

V. Zupa selerowa z bułką. Ozorki cielece gotowane — sos pomidorowy. Ziemniaki purée. Legumina z sera.

VI. Krupnik (z owsianki i kaszy jęczmiennej). Mostek nadziewany (gotowany). Ziemniaki purée — marchewka. Kisiel mleczny z dżemem.

VII. Zupa owocowa z grzankami. Pierogi leniwe (na słono). Herbata — herbatniki.

VIII. Zupa grzybowa z kaszką. Cielęcina gotowana. Ziemniaki purée — buraczki. Bezy (pianki) — herbata.

IX. Ziemniaczanka. Budyń z bułki z jabłkami. Herbata.

X. Zupa grzybowa. Rulada cieleca, gotowana. Ziemniaki purée — marchewka. Kisiel.

Bibliografia: 1) Pielęgnacja chorych w chorobach wewnętrznych — J. Fenczyn. 2) Podstawowe wiadomości z dietetyki — Łorie. 3) Podstawy dietetyki — Chlebowski.

M. Dubińska, Z. Wieczorek

Walczymy o godność osobistą

W rozmowach prowadzonych między pracownikami zakładów żywienia zbiorowego słyszy się nieraz pochwały „dobrych“, przedwojennych czasów, kiedy to sprytny i zręczny kelner zarabiał znacznie więcej, niż górnik, hutnik, czy murarz. Milczy się jednak wstydliwie o tym, w jaki sposób zdobywało się te zwiększone zarobki. Dlatego chcielibyśmy w świetle prawdy przedstawić życie i warunki pracy przedwojennych kelnerów.

W książce Henryka Worcella „Zakłete rewiry“, wydanej w okresie przedwojennym, a pisanej przez byłego kelnera, znajdzie czytelnik historię człowieka, który chciał wykonać swój zawód bez pozbycia się godności ludzkiej. Już w pierwszych dniach pracy usłyszał od starszego kolegi takie pouczenie: „...ale ja panu powiem tylko jedno, że pan z tym nie zajdzie daleko. Owszem, godność osobista, honor, ambicja, to bardzo ładne, ale nie dla kelnera. Z tego nie będzie chleba.“*)

Aby zarabiać, kelner przed wojną musiał być uniozonym sługą bywalców restauracji i nocnych lokali. Musiał, wyzbywając się godności własnej, wystuchiwać często z przymilnym uśmiechem na twarzy wyzwick i obelg pijanych hultajów, musiał w nocnych spelunkach być stręczycielem nierządu. Bo inaczej właściciel lokalu wyrzucał go z pracy, jako nieudolnego. A na zwolnioną posadę czekały już rzesze bezrobotnych.

Tak zwany „dobry“ kelner musiał wyzyskiwać sytuację, by pijanego klienta namówić na najdroższe trunki i w ten sposób powiększyć wysokość rachunku.

Lepsze zarobki opierały się często na różnych formach zwykłego oszustwa, jak dopisywanie do rachunku fikcyjnych pozycji, podawanie tańszych trunków w butelkach od droższych i wielu innych sztuczkiach, znanych zdeprawowanym przez ustrój kapitalistyczny kelnerom.

Osobną rubrykę dochodu stanowiły upokarzające napiwki. I tutaj pomysłowość kelnera miała wpływ na ich wysokość. Specjalna uniozoność, głębokie ukłony, tytułowanie różnych opastych burżujów — hrabiami, baronami, radcami — to tylko drobna część chwytów, którymi posługiwał się kelner, aby otrzymać ów pożądany napiwek.

Ale o tym wszystkim nie mówią ci, którzy w różnych kolorach chcą przedstawić los przedwojennego pracownika zakładu gastronomicznego. Nie mówią, gdyż zdają sobie sprawę, że zdrowy moralnie członek społeczeństwa budującego socjalizm nigdy nie zgodziłby się na rolę sługusa, który chce żyć lepiej niż inni za cenę wyrzeczenia się własnego honoru i własnej ambicji.

Czyż takie metody pracy i zarobku mogły dawać ludziom radość i zadowolenie? Jakie świadectwo wystawiają sobie ludzie, którzy chcieliby powrotu tak potwornej przeszłości?

Minęła ona bezpowrotnie. W Polsce Ludowej, zgodnie z art. 14 Konstytucji „...praca jest prawem, obo-

*) Rozmowa Steca z Romanem Boryszko, str. 402 w II wydaniu tej książki z roku 1939.

wiązkiem i sprawą honoru każdego obywatela. Praca wzmacnia siłę i potęgę Ojczyzny, podnosi dobrobyt narodu i przyspiesza całkowite urzeczywistnienie ustroju socjalistycznego. Przewodnicy pracy otoczeni są powszechnym szacunkiem“.

Pracownik zakładu żywienia zbiorowego ma przyczynić się do tego, aby ludzie pracy otrzymywali jak najlepsze posiłki, aby mogli spożyć je w jak najlepszych warunkach. Posiłki te otrzymują w zakładzie żywienia zbiorowego, za sprawne funkcjonowanie którego odpowiada na równi cała załoga. Konsumentami są już nie burżuazyści, darmozjady i spekulanci, lecz robotnicy, chłopci, inteligencja pracująca — budowniczym podstaw socjalizmu w Polsce.

Pracownik zakładu żywienia zbiorowego, który pracą swą zdobędzie zaszczytny tytuł przewodownika, staje obok innych przewodowników pracy — górnik, hutnika, murarza, w pierwszym szeregu budowniczych Polski Ludowej, otoczonych najwyższą czcią i poważaniem całego narodu. Z kapitalistycznego pacholka stał się pełnoprawnym i pełnowartościowym obywatelem, który jak najwydajniejszą pracę uważa za swój obowiązek i sprawę honoru.

Przeważająca większość pracowników żywienia zbiorowego rozumie dobrze swoją nową rolę, roz-

mie, co dała im Polska Ludowa i czego od nich żąda. Spełniając jak najlepiej ciężące na nich obowiązki, z pogadką myślą o przedwojennych stosunkach. Pamiętają o klęsce bezrobocia, która, jak zmora wisiała nad każdym pracującym, uzależniając go całkowicie od pracodawcy.

Są jednak jeszcze w zakładach i przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego jednostki, które dają posłuch szeptanej propagandzie wroga, które jad zwątpienia sączą w umysły współtowarzyszy pracy, zniechęcając ich do pracy, wyolbrzymiają istniejące trudności, wybielają ponurą przeszłość. Trzeba tej propagandzie najostrożniej się przeciwstawić. Demaskować fałsz i obłudę. Pokazywać ludziom na żywych przykładach te olbrzymie zmiany, jakie się już dla dobra człowieka pracy dokonały w Polsce Ludowej. Stworzyć nastrój jak najwydajniejszej pracy.

Rzesze patriotycznie myślących pracowników we wszystkich pionach żywienia zbiorowego muszą sprawę ująć w swoje ręce. Trzeba na odcinku obsługi i dbałości o konsumenta zrobić wielki skok naprzód, wyrównać zaległości i szybkimi osiągnięciami dogonić całą klasę robotniczą, dumnie kroczącą na czele narodu po drodze prowadzącej do socjalizmu.

Roman Wojcieszek

Metoda cyklu gospodarczego pomogła usprawnić pracę

Pracownicy stołówek i bufetów PSS w Stalinogrodzie po omówieniu na odprawie w dniu 10 stycznia 1953 r. założeń cyklu gospodarczego podjęli współzawodnictwo w ramach tej nowej metody pracy.

Podsumowując po upływie ponad 10 miesięcy nasze osiągnięcia i trudności stwierdzamy samokrytycznie, że przed podjęciem współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego prawidłowe funkcjonowanie naszych stołówek i magazynów tak pod względem gospodarczym, produkcyjnym, estetycznym i sprawozdawczości pozostawiało wiele do życzenia. Wystarczy przytoczyć tylko niektóre z ówczesnych naszych najpoważniejszych niedociągnięć. W zaopatrzeniu nieregularność i nieterminowość składania zamówień przez kierowników placówek powodowała brak towarów i bezplanowe rozprawianie ich w terenie. Odbijało się to ujemnie na wysokości kosztów transportu.

Monotonność produkowanych posiłków wywoływała często niezadowolone wśród konsumentów, uwiadczało się to w notatkach wpisywanych do książek życzeń i zażeń. Ścisłe przestrzeganie higieny i estetyki zgodnie z obowiązującymi przepisami należało do rzadkości. Nieoszenie przepisowej odzieży ochronnej i brak aktualnych świadectw zdrowia były najczęstszym powodem sporządzania protokołów ze strony organów sanitarnych.

Najpoważniejszym niedociągnięciem była jednak nieterminowa sprawozdawczość, która w niektórych placówkach dochodziła do 10-dniowej

zaległości, co uniemożliwiało księgowości bieżące dokonywanie zapisów, a zarazem wyliczenie placówek.

Opóźniało to ponadto naszą sprawozdawczość. Wszelkie wysiłki w kierunku uzdrowienia tego stanu, jak wymiana personelu, udzielanie zapomnień, a nawet zwalnianie pracowników nie dawały pozytywnego rezultatu.

Z pomocą przyszła nam metoda cyklu gospodarczego. Nowy system współzawodnictwa zmobilizował całą załogę do wyteżenia maksimum wysiłku dla wyeliminowania występujących niedociągnięć. W związku z tym Drozd Marcin, kierownik stołówki akademickiej oświadczył: „...że jeżeli chodzi o mój stosunek do wprowadzenia cyklu gospodarczego, to obiektywnie muszę stwierdzić, że wytknięte nam błędy i niedociągnięcia istotnie mają miejsce i wynikają one zarówno z naszej działalności, jako kierowników placówek, jak też i z działalności pracowników nadbudowy zbiorowego żywienia. Uważam, że wprowadzenie cyklu gospodarczego zmieni generalnie istniejący stan rzeczy“.

Słowa te znalazły pełne potwierdzenie w wynikach pracy stołówek i bufetów stalinogrodzkich w okresie ubiegłych miesięcy. Przez systematyczne przeprowadzanie kontroli wykonania elementów cyklu oraz dzięki stałemu oddziaływaniu na załogę poprzez organizowanie narad roboczych, styl naszej pracy uległ znacznej poprawie. Wyróżniły się w realizacji elementów cyklu gospodarczego i zostały nagrodzone m. in. następujące zespoły pracowników: załoga stołówki pod kierownictwem

Kepińskiej Zofii, bufety pod kierownictwem Korczyk Elżbiety i Frysz Łucji, oraz kucharka Nowak Gertruda, pomoc kuchenna. Sklorz Helena i kierowniczka stołówki Krzymańska Józefa. Na szczególne wyróżnienie zasługuje załoga stołówki kierowanej przez St. Głowczyńskiego za przestrzeganie wszystkich elementów cyklu gospodarczego, a głównie za smaczne i racjonalne przyrządzanie posiłków oraz utrzymywanie nienagannej czystości.

Mieliśmy jednak i wśród naszej załogi pracowników, którzy mimo kilkakrotnego upomnienia i ostrzeżenia wyraźnie bagatelizowali zalecenia cyklu oraz nie notowano u nich na przestrzeni dłuższego okresu czasu najmniejszej poprawy, co demoralizująco wpływało na pozostałą część załogi, np. kierownicy stołówki Janowski Maciej, Długoszowa Janina i Żurkowska Maria. Wymienieni pogodzić się musieli z tym, że nie mogą zajmować stanowiska kierowniczego. Należy jeszcze podkreślić nieprzebranie noszenia odzieży ochronnej przez pracowników stołówki U-103 i pracowników bufetu U-103, pomimo otrzymania odpowiedniej ilości płaszczy ochronnych.

Do dalszych naszych osiągnięć dzięki realizacji cyklu gospodarczego zaliczyć możemy systematyczne przekraczanie planów operacyjnych.

Okazało się, że cykl gospodarczy jest jedyną metodą oddziaływającą wychowawczo na naszą załogę. Realizując zadania cyklu podnosimy jakość żywienia, usprawniamy obsługę i tym samym wypełniamy wskazania tow. Bolesława Bieruta wygłoszone na IX Plenum.

Stanisław Rogowski

Praca instruktora pomaga w wykonaniu planu

Zakład Stołówek i Bufetów w Łodzi

Dobrze się stało, że redakcja „Żywienia Zbiorowego“ podjęła dyskusję na temat pracy instruktorów gastro-nomicznych. Praca instruktora w wielu przedsiębiorstwach nie jest dotychczas doceniana. Instruktorów odrywa się często do innych prac np. na zastępstwa chorych lub urlopowanych kierowników stołówek czy magazynierów. Były wypadki rozbicia oszczędności na etatach instruktorów gastronomicznych. Wielu uważa, że instruktorzy mogą być, ale jeśli ich nie będzie, to przedsiębiorstwo i tak będzie dobrze działało.

Doświadczenie Zakładu Stołówek i Bufetów ZSS w Łodzi wykazuje, że dobry instruktor jest dla instytucji bardzo pożyteczny. Właściwy instruktaż jest szkoleniem pracowników przy warsztacie pracy, jest stałym doszkadzaniem pracowników operatywnych. Dobry instruktaż wychowuje pracowników w duchu poszanowania zarządzeń władz państwowych i zarządzeń wewnętrznych, jak również przyczynia się do wzmocnienia ochrony mienia społecznego.

Dobrze pracująca sekcja instruktażu podniosła u nas w krótkim czasie poziom stołówek akademickich. Instruktor znał potrzeby stołówek, był w stałym kontakcie z uczelniami co do potrzeb remontowych poszczególnych stołówek z władzami organizacji studenckiej, a w szczególności z komisjami stołóvkowymi.

Inna z instruktoerek organizowała narady robocze i obsługiwała je.

W jednej z naszych stołówek, kiedy ilość obiadów zmniejszyła się poniżej 80 i zaistniała konieczność likwidacji stołówki, a rada zakładowa nie wyrażała na to zgody, instruktor doradził, aby stołówka przestawiła się na wydawanie posiłków jednodaniowych, jako bardziej odpowiadających ogółowi pracowników fizycznych. Dzięki temu stołówka nie została zlikwidowana, a ilość obiadów znacznie wzrosła. Za radą naszych instruktorów, znających dobrze teren, stołówki jeszcze bardziej zbliżają się do konsumenta, organizując przez bufety sprzedaż obnośną w halach produkcyjnych.

Nie bez znaczenia jest również właściwy instruktaż dla pracy bufetów pracowniczych i akademickich. Jedną z naszych instruktoerek kol. J. Chmielewska potra-

fiła w krótkim okresie czasu zwiększyć asortyment produkcji własnej w bufetach i podnieść ich obroty. Codziennie z rana w jednym z bufetów organizowała pokazy właściwego przyrządzania sałatek, kanapek itp. zapraszając bufetowe z innych bufetów. Wskutek tego nawet w bufetach małych, położonych w znacznej odległości od macierzystych stołówek, sałatki sporządzane są przez same bufetowe.

Doświadczenie uczy, że w stołówkach, które oddane są pod opiekę dobrego instruktora, nie było negatywnych zapisów w ksiązkach życzeń i zażeń, karnych protokołów władz sanitarnych ani PIH. Działalność tych stołówek cieszy się uznaniem ze strony konsumentów, co jest podkreślone na naradach w Wydziale Handlu MRN, czy też w Delegaturze Ministerstwa Szkolnictwa Wyższego.

Aby jednak instruktorzy pracowali należycie muszą być oni stale kontrolowani. Instruktor niekontrolowany ogranicza się często do rozmowy z kierownikiem stołówki, sprawdzenia posiłku i podstemplowania przepustki. Ważną rzeczą jest właściwie prowadzony zeszyt kontrolny instruktora, sprawdzany codziennie przez przełożonego, a odzwierciedlający pracę instruktora w terenie, jak również kontakt instruktora z innymi komórkami ustrojowymi przedsiębiorstwa w celu szybkiego likwidowania niedociągnięć.

Bezpośrednio po ukazaniu się pierwszego artykułu dyskusyjnego na opisywany przeze mnie temat opracowaliśmy wytyczne dla pracy instruktorów, stawiające przed nimi coraz większe wymagania. Wytyczne te wraz z ustawieniem niezbędnych elementów dla właściwej pracy stołówek i bufetów przyczyniły się do dalszego usprawnienia instruktażu. Trzeba jednak przyznać, iż udział naszych instruktorów w realizacji cyklu gospodarczego jest jeszcze ciągle niedostateczny.

Na 27 dni przed końcem I półrocza br. Zakład nasz złożył meldunek do Centrali ZSS o wykonaniu planowanego obrotu w 100%. Do uzyskania tych wyników przyczyniła się w znacznym stopniu komórka instrukcyjna.

mgr Wacław Wyrozębski

Z doświadczeń KZG

Analizując wyniki osiągnięte przez KZG w I-szym półroczu na odcinku produkcji własnej trzeba stwierdzić, że nie wszystkie zarządy naszych przedsiębiorstw wykazały dostateczną mobilizację działów produkcji i zakładów terenowych, jak również nie wyczerpały wszystkich dostępnych środków dla wykonania zadań planowych w tym zakresie.

Aby temu w przyszłości zapobiec, musimy właściwie wykorzystać pracę naszych instruktorów gastronomicznych. Centralny zarząd KZG stoi na stanowisku, że instruktor gastronomiczny przez stałą, systematyczną i wnikliwą instruktaż oraz ciągłą kontrolę produkcji własnej w zakładach terenowych, może poważnie przyczynić się do postawienia jakości produkcji na właściwym poziomie, do zapewnienia ciągłości cyklu produkcyjnego przez cały czas otwarcia zakładu, do właściwego stosowania receptur i normatywów oraz do podniesienia poziomu fachowego kadr produkcyjnych.

Liczne przykłady mówią, że instruktorzy gastronomiczni w większości przedsiębiorstw KZG nie pracują dla produkcji, gdyż czas ich pracy jest niewłaściwie wykorzystany. W I półroczu rb. tylko 39% ogólnego czasu pracy instruktorzy gastronomiczni przebywali w terenie zamiast planowanych 60%. Cyfry te nie wymagają komentarzy. Ze sprawozdań instruktorów wynika, że praca ich daleko odbiega w większości wypadków od zadań, jakie winni realizować. Kontrola ogólna całokształtu działalności placówek, kontrola magazynów, wyliczanie i wyprowadzanie zaległości w sprawozdawczości i rozliczeniach, zastępstwo kie-

rowników placówek nieraz przez dłuższy okres czasu, a więc czynności, które instruktorzy w praktyce wykonywali, tylko w małym stopniu wiążą się z zagadnieniem instruktażu i kontroli produkcji. W tych warunkach opieka i oddziaływanie zarządów przedsiębiorstwa i ich działów produkcji na działalność produkcyjną zakładów terenowych nie jest i nie może być dostateczną.

Kierownicy zakładów KZG, a przeważnie personel kuchni, przyjmują zalecenia instruktorów tylko „do wiadomości“, bardzo często polemizują broniąc się znanym powszechnie powiedzeniem „nie idzie, psuje się, brak nabywców“, nie chcą zmieniać dotychczasowego, utartego i łatwego stylu pracy oraz unikając nowych form, wymagających większego wysiłku i wykazania własnej inicjatywy.

Wszyscy wiemy, że nie mamy pod dostatkiem odpowiednio przeszkolonego personelu kuchni, ale czy wszystkie możliwości podniesienia poziomu fachowego kadr produkcyjnych zostały przez zarządy przedsiębiorstw KZG wyczerpane? Czy chętnych, młodych i wybijających się pracowników kuchni kierujemy na przeszkolenie do bardziej zaawansowanych szefów kuchni? Czy we wszystkich naszych przedsiębiorstwach zainicjowano ruch współzawodnictwa międzyzakładowego co do jakości i asortymentu produkcji własnej? Poza tym mamy możliwość urządzania pokazów i wystaw produkcyjnych, organizowania odpraw szkoleniowo-roboczych personelu kuchni, organizowania połączonego z dyskusją wspólnego czytania lektury fachowej.

Z. Grabowski

○ systemie prowizyjnym

W październiku 1953 r. wszyscy pracownicy gospód, barów, bufetów, kawiarni i cukierni tak w produkcji, jak i w obrocie w pionie GS przeszli na prowizyjny system uposażenia. Nowy system płac spowodował znaczne rozszerzenie zaopatrzenia ludności pracującej na wsi, a jednocześnie usunął niesprawiedliwość sztywnego zaszerzowania, co naturalnie nie wpływało właściwie na podniesienie wydajności pracy. Przy systemie prowizyjnym o uposażeniu decyduje wkład pracy, inicjatywa, kwalifikacje. Przy nowym systemie wynagradzania — jak nam donoszą z terenu — nie ustrzeżono się od pewnych niedomówień, które wymagają głębokiego zastanowienia się.

I tak G. Guźla z Ostrowa Wlkp. pisze, że prawa uzyskiwane przy tym systemie wynagrodzenia, najlepiej odzwierciedla wkład pracy poszczególnych pracowników. Najlepszym tego dowodem jest fakt, że w gospodach w pow. Ostrów Wlkp. zaraz po wprowadzeniu prowizji wydajność pracy na jednego pracownika wzrosła o 10%, a jednocześnie potrawy są przyrządzane starannie i estetyczniej podawane. Chodzi bowiem o pozyskanie jak największej liczby komentarzy.

System ten mimo wielu zalet budzi jednak pewne zastrzeżenia. Należałoby przede wszystkim ustalić współczynnik bufetowych kelnerów bowiem dotychczasowy współczynnik dla kelnerów 0,75—0,5 i dla bufetowych 0,7 jest krzywdzący dla tych ostatnich. Kelnerki w gospodach pow. Ostrów Wlkp. są siłami słabo kwalifikowanymi, spełniającymi rolę tylko przy podawaniu posiłków, czy innych artykułów do stołu konsumentowi, natomiast nie inkasują należności. Gotówkę inkasują bufetowe, które nadto obsługują konsumentów, rozliczają się z towarów i kuchni, a nie rzadko zastępują nawet kierowników gospód. Wszystko to przemawia za tym, że należy się im wyższy współczynnik przy prowizji.

Należałoby również zastosować pewną rozpiętość współczynnika we wszystkich grupach ze względu na pracowników słabszych, gdyż w żadnym wypadku nie powinien do nich odnosić się ten sam współczynnik co do pracowników już zaawansowanych.

Nasz plan na 1954 rok

Dotychczasowym zwyczajem podajemy naszym Czytelnikom plan, jaki zakreśliliśmy dla naszego czasopisma na rok 1954. Czynimy to w tym celu, aby nasi terenowi współpracownicy samodzielnie mogli wybrać tematy, które ich najbardziej interesują, zbierali do nich materiały i po opracowaniu przysyłali do redakcji.

Jak wynika z doboru tematyki, czasopismo jest poświęcone zagadnieniom żywienia zbiorowego, zarówno społecznej jego funkcji (zaspokajanie potrzeb mas pracujących), jak i ekonomicznej (rentowność, koszty itp.).

Za podstawę przy planowaniu tematów wzięliśmy zakład żywienia zbiorowego i wszystkie odcinki jego pracy, przy czym na plan pierwszy wysuwamy zagadnienie produkcji i usług, bo te dwie funkcje w zasadzie spełnia każdy zakład żywienia zbiorowego — zamknięty czy otwarty. Jak najgoręcej zachęcamy naszych autorów terenowych do opracowania tematów, które dotychczas omawialiśmy w sposób niedostateczny, a więc np. jak zorganizować pracę w kuchni, sali konsumpcyjnej itd., jakie środki stosujemy w walce z mankami, w jaki sposób podnosimy jakość produkcji itp. Przykłady te mówią, że artykuły powinny mieć raczej charakter opisu tego, jak jest i co się robi, aby było lepiej, a nie ogólnych teoretycznych rozważań. Przykładów tego rodzaju artykułów mamy sporo w roczniku 1953, jak np. artykuły kol. kol. Chlebosza, Świerata, Oszeldy, Charubina i wielu innych.

Tematyka czasopisma przedstawia się następująco:

Zagadnienia produkcji: 1. Organizacja pracy w poszczególnych stanowiskach pracy w stołówkach pra-

A oto co na temat systemu prowizyjnego pisze J. Kałuściński z pow. przemyskiego.

Zakłady żywienia zbiorowego pow. przemyskiego stwierdzają, że wykonanie rocznego planu obrotu już w październiku 1953 r. w 117% zawdzięczają prowizyjnemu systemowi płac. W tym samym czasie roczny plan produkcji własnej niektóre gospody i bufety wykonały w 100% i wyżej. Mimo wykonania, czy nawet przekroczenia planu produkcji i obrotu niektóre zakłady powiatu wypłaciły pobory według starego systemu wynagrodzenia, tłumacząc swoje postępowanie brakiem limitu w funduszu płac, lub tym, że od produkcji własnej w systemie prowizyjnym wynagrodzenie wynosi 17,2%, od potraw mięsnych 14%, od innych potraw, win i wódek 17%. Stąd rzekomo wynikają straty dla przedsiębiorstwa i niemożność uiszczenia należnej prowizji kierownikom od produkcji własnej w wysokości 17,2%.

W celu znalezienia „źródła“ dochodu na wypłacenie prowizji, GS w Krzywcu, wpadła na iście „kapitałistyczny“ sposób zarabiania na towarze. Otóż jeden i ten sam gatunek kiełbasy dostarczony jest do bufetu w cenie 54 zł za 1 kg, do sklepu w cenie 35 zł, czyli że kiełbasę w bufecie liczy się o 55% drożej.

Czy tego rodzaju szukanie „dochodu“ na wypłacenie prowizji jest dopuszczalne? W żadnym wypadku i pod żadnym pozorem — nie!

Ażeby system prowizyjny w całej rozciągłości mógł spełniać rolę czynnika pobudzającego do podnoszenia wydajności pracy, sprawa współczynnika dla bufetowych, kelnerów i pracowników o wyższych kwalifikacjach zawodowych w stosunku do pracowników niższej kwalifikowanych, wymaga poważnej korektury. Równocześnie nie mogą mieć miejsca wypadki nie wypłacania prowizji, tłumaczenia się przez zarządy GS trudnościami „obiektywnymi“, względnie szukania „źródła“ „dochodów“ z krzywdą i oszukiwaniem konsumenta.

Podniesienie wydajności pracy w placówkach żywienia zbiorowego może nastąpić przede wszystkim przez właściwe stosowanie systemu prowizyjnego jeżeli idzie o pracowników, a jednocześnie przez pozyskiwanie coraz szerszych rzesz ludzi pracy do stołowania się w placówkach żywienia zbiorowego.

owniczych, stołówkach OZR, domach FWP, stołówkach akademickich, szkolnych, internatowych i w zakładach otwartych. Organizacja zakładów pomocniczych. Bezpieczeństwo i higiena pracy.

2. Polityka zatrudnienia i płac, wydajność pracy, współzawodnictwo pracowników produkcyjnych. Różne formy szkolenia — szkoły gastronomiczne, kursy, szkolenie przywarsztatowe, narady robocze.

3. Zaopatrzenie materiałowe i surowcowe, magazynowanie, chłodnictwo, towaroznawstwo, transport, gospodarstwa pomocnicze i tucz trzody chlewnej, gospodarka odpadkami i opakowaniem.

4. Technologia przyrządzania posiłków — receptury regionalne i centralne, sezonowe, dietetyczne, dla domów dziecka itd.; mechanizacja.

5. Walka o jakość produkcji — urozmaicenie jadłospisów, higiena i estetyka przyrządzania posiłków, rola kuchmistrza (kucharza) w produkcji zakładów.

6. Rozliczenia produkcji w różnych typach zakładów, walka z mankami.

7. Korzystanie z doświadczeń radzieckich i państw demokracji ludowej.

Zagadnienia usług: 1. Technika pracy na sali konsumpcyjnej w różnych typach zakładów żywienia zbiorowego. Sprzedaż peronowa. Obsługa zjazdów, konferencji, zlotów itp. Organizacja wieczorów artystycznych, tanecznych i działalności kulturalno-rozrywkowej w ogóle. Organizacja wystaw i konkursów.

2. Wyposażenie, higiena i estetyka sali konsumpcyjnej i personelu.

3. Zatrudnienie i płace, współzawodnictwo i szkolenie pracowników sal konsumpcyjnych.

4. Rozliczenia i kontrola kelnerów i bufetowych, walka z mankami.

5. Korzystanie z doświadczeń radzieckich i państw demokracji ludowej.

Zagadnienia ogólne: 1. Planowanie, kalkulacja, rentowność.

2. Lokalizacja zakładów żywienia zbiorowego.

3. Organizacja narad roboczych. Instruktorzy żywienia zbiorowego.

4. Współpraca z radami narodowymi.

5. Korzystanie z doświadczeń radzieckich i państw demokracji ludowej.

Jak widać z powyższego, niektóre tematy powtarzają się we wszystkich działach. Pochodzi to stąd, że np. rozliczenia kuchni inaczej wyglądają, aniżeli rozliczenia kelnerów i bufetowych, że wyposażenie sali konsumpcyjnej to co innego, aniżeli wyposażenie kuchni itd.

W kilku ZDANIACH

BARY MLECZNE

Na podstawie korespondencji St. Sawickiego.

47 barów mlecznych w woj. poznańskim zakończyło współzawodnictwo o tytuł wzorowego baru mlecznego. Elementami brany pod uwagę przy współzawodnictwie były: przedterminowe i ponadplanowe wykonanie obrotu, jak najszerzy asortyment własnej produkcji, najwyższa czystość naczyń, sprzętu i odzieży ochronnej, uprzejmość i sprawna obsługa, wzorowa estetyka i kultura sal konsumpcyjnych. Za dwa kwartały 1953 r. pierwsze miejsce — po raz siódmy — zajął bar mleczny Nr 27 w Poznaniu przy ul. A. Lampego 10. Tym samym bar ten uzyskał tytuł wzorowego baru mlecznego. Drugie miejsce uzyskał bar mleczny Nr 8 w Kościanie, trzecie — bar mleczny Nr 6 w Kępnie. Bar Nr 27 stał się ośrodkiem szkolenia dla wszystkich kierowników barów mlecznych. (ss)

Zobowiązania. Różnorodność form oraz wysoka wartość podjętych zobowiązań stanowią wyraz dojrzałości i entuzjazmu, z jakim pracownicy barów mlecznych, sklepów nabiałowych i pracowników administracji Okręg. Przed. Detalu i Barów Mlecznych w Poznaniu i całego województwa poznańskiego, podejmowały zobowiązania dla uczczenia II Zjazdu PZPR.

Są załogi i brygady ZMP i Ligi Kobiet, które zobowiązały się zaoszczędzić setki kg węgla, energii elektrycznej, gazu, surowców do produkcji i odzieży ochronnej.

Większość załóg barów mlecznych realizuje już zasadę stałego rozszerzenia asortymentu dań — posiłków, dla zapewnienia wykonawstwa planów w IV kwartale ub. roku.

Wszystkie załogi zobowiązały się do przedterminowego składania sprawozdań dekadowych i miesięcznych oraz do podniesienia na wyższy stopień uprzejmiej i szybkiej obsługi konsumentów.

Kilka placówek, doceniając zbiorową odpadków wtórnych, zobowiązały się do dodatkowego zbierania makułatury.

Również zobowiązania — jak malowanie ścian i oliwienie podłóg systemem gospodarczym jest zobowiązaniem bardzo charakterystycznym i wymownym. Ogólna wartość tych wszystkich zobowiązań na miesiące listopad, grudzień 1953 r. i styczeń 1954 r. wynosi 12 831 złotych. (ss)



Na podstawie korespondencji A. Imielskiego, J. Kapuścińskiego, T. Kamińskiego.

We współzawodnictwie za III kwartał PZGS Bielsko-Biała propozycję przechodni wraz z nagrodą pieniężną za pierwsze miejsce zdobyła gospoda ludowa Nr 1 w Bystrzycy. Drugą nagrodę pieniężną uzyskała gospoda ludowa Nr 1 w Jaworzu. Również nagrody i wyróżnienia otrzymało wielu pracowników m. in. instruktor Imielski i Kłaptaczówna. (ai)

Kilka uwag z narady roboczej PZGS w Przemysłu. Na ostatniej miesięcznej naradzie PZGS w Przemysłu przeanalizowana została praca zaopatrzenia i wykonanie planów na IV kwartał 1953 r. Pod względem zaopatrzenia pierwsze miejsce w powiecie zajął: GS Dubienko, drugie Przemysł - wieś, ostatnie GS Stubno i Żurawica. Stał i realizacja obrotów w obu ostatnich GS jest niedostateczna. Na ogół kierownicy placówek żywienia zbiorowego stwierdzili, że kosztem ich placówek hapdel detaliczny otrzymuje większe przydziały wina, piwa flaszkowego, wyrobów cukierniczych, a nawet wędlin. Zebrani domagali się zorganizowania kilkunastodniowego kursu dla personelu kuchennego, bufetowego i kierowników przy wzorowym zakładzie. (jk)

Zakłady żywienia zbiorowego pow. przemyskiego wykonały roczny plan obrotu na 2 miesiące przed terminem w 105%. Wyniki te osiągnięto dzięki prowizyjnemu systemowi plac. Równocześnie plan produkcji własnej za 10 miesięcy ubiegłego roku został wykonany w zaledwie 81 proc. Powodem tego było słabe zaopatrzenie bufetów w surowce potrzebne do produkcji. (jk)

Narada kierowników gospód PZGS Września. Z końcem listopada 1953 r. odbyła się odprawa kierowników gospód i aktywu żywienia zbiorowego PZGS Września. Szczególną uwagę zwrócono na stosowanie systemu prowizyjnego dla załóg gospód, ażeby przekonać ich o ko-

nieczności obsługiwanym bufetami jarmarków gminnych, spędów żywcia itd. Dla racjonalnego wykorzystania etatów pracowniczych dokonano słusznych zmian personalnych. Właściwe ustawienie pracowników wpłynęło na poprawienie rentowności zakładów. (kt)



Na podstawie korespondencji J. Świerzego, K. Kowalewskiego, Z. Kokosińskiego.

Ciastkarnia TZG w Tarnobrzegu na usługach świata pracy. W celu jak najlepszego i jak najszerszego zaopatrzenia świata pracy w Tarnobrzegu Górach, otwarto nową ciastkarnię TZG. Po przełamaniu trudności w rodzaju uzyskania odpowiedniego inwentarza, sprzętu i maszyn — produkcja ciastkarni z miesiąca na miesiąc szybko podnosi się. Ciastka nasze zdobywają coraz więcej nabywców. Jest to zasługa ofiarnej pracy całej załogi, ale przede wszystkim kierownika ciastkarni ob. Alfonsa Malcera, który z całą sumiennością stosuje się do receptur. Dyrekcja TZG otacza wytwórnictwo szczególną opieką i dokłada wszelkich starań, by produkcja ciastkarni wzrastała nie tylko ilościowo, ale i pod względem jakości i asortymentu. W tym celu zwraca się szczególną uwagę na upodobania klientów, wprowadza się nowe asortymenty z uwzględnieniem sezonów oraz częste zmiany dekoracji okien wystawowych ciastkarni. (sj)

Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne stają się coraz bardziej ruchliwe. Dla spopularyzowania własnej produkcji kulinarnej i cukierniczej Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne zorganizowały z końcem 1953 r. wystawę o dużym wachlarzu eksponatów z potraw, ryb, mięsa, pomysłowych wyrobów z ciasta i cukru.

W tym samym czasie OZG zainstalowały we wszystkich zakładach zegary wykazujące dzienne wykonanie zarówno planu obrotów, jak i produkcji własnej. Jakkolwiek zegary nie są nowością, jednak zastosowanie tej dziennej sygnalizacji mobilizuje poważnie załogi do ingerowania, jeżeli obroty, czy produkcja nie osiągają zamierzonych wskaźników.

Zainstalowanie zegarów wywarło swój wpływ na poważne osiągnięcia we współzawodnictwie pracy tak



Wykonawcy eksponatów na wystawie w Bydgoszczy

międzyzakładowym, zespołowym, jak i indywidualnym w III kwartale 1953 r.

W wymienionym okresie między załogami restauracyjnymi pierwsze miejsce osiągnęła załoga restauracji „Zatorze“, wykonując plan kwartalny w 116%. Drugie miejsce przypadło kawiarni „Staromiejska“ dzięki wykonaniu planu w 100% oraz trzecie miejsce barowi „Popularny“ za wykonanie planu w 103,3%.

Z zespołów bufetowych pierwsze miejsce przypadło kawiarni „Staromiejska“, drugie — restauracji „Zatorze“, trzecie restauracji „Zacisze“. Z zespołów kuchennych pierwsze miejsce zdobył zespół „Teatralna“.

W indywidualnym współzawodnictwie pierwsze miejsce uzyskała kelnerka Józefa Maik wykonując 222% normy, drugie — Grzegorz Hej — 172% normy i trzecie — Krystyna Kobielska wykonując 165% normy.

(kk)



Czołowi pracownicy wystawy w Bydgoszczy

Celem spopularyzowania żywienia zbiorowego Bydgoskie Zakłady Gastronomiczne zorganizowały 2 wystawy stanowiące poważny dorobek sztuki kulinarnej. Urozmaiceniem obu wystaw było to, że zwiedzający mogli na miejscu konsumować wyroby. Wśród wykonawców najoryginalniejszych eksponatów pierwsze miejsce zdobył ob. Wojtaszak, drugie ob. Stańczyk, cukiernicy. (zk)

Ogólnokrajowa Narada głównych księgowych CZPG. W dniach od 7 do 8 grudnia 1953 r. odbyła się w Krakowie ogólnokrajowa narada głównych księgowych CZPG zorganizowana przez Krakowskie Zakłady Gastronomiczne. Przedmiotem narady była analiza działalności księgowych w przedsiębiorstwach oraz przedyskutowanie wytycznych pra-

cy działów księgowych na r. 1954. Wiele uwagi zebrani poświęcili akcji bilansowej. Trzeba zaznaczyć, że CZPG zajmuje drugie miejsce, jeżeli idzie o bieżące prowadzenie księgowości w resorcie MHW. Rozumiejąc znaczenie księgowości, wszystkie przedsiębiorstwa CZPG podjęły zobowiązanie sporządzenia bilansów na r. 1953 z listami gwarancyjnymi.

(ms)



Zdobywcy pierwszego i drugiego miejsca na wystawie w Bydgoszczy



38 nagród otrzymali pracownicy ośrodków wczasowych FWP z okazji 36 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej.

Nagrody zostały przyznane za szczególne osiągnięcia w pracy zawodowej, a zatem za wysoką jakość usług przy równoczesnym przekraczaniu planu usług i wydajności pracy; za opracowanie i wprowadzenie w życie usprawnień w zakresie obsługi wczasowiczów; za wprowadzenie nowych metod pracy itp.

Na podstawie korespondencji M. Horowica, H. Brzeziny, P. Sikorskiego, A. Sokolowskiego i innych.



Wrocławskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne wykonały przed terminem roczny plan. Załogi WKZG wykonały roczny plan 15 listopada 1953 r. Do wykonania planu rocznego przyczynili się: współzawodnictwo zobowiązaniowe, szkolenie kadr oraz częste narady robocze, na których zwracano uwagę na słabe miejsca w produkcji, czy w obrocie. (hm)

Trudności w wykonywaniu planów miesięcznych przez KZG w Stalinogrodzie mają swoje źródła przede wszystkim w niedostatecznym zaopatrzeniu w wędliny, wino, czekoladę. Przydział takich artykułów, jak wędliny, których zapotrzebowanie dzienne dochodzi do 300 kg, wynosi na miesiąc zaledwie 2 400 kg. Przydział wina jest również niewystarczający. Szczególnie daje się odczuwać brak win taniach. Zakłady otrzymują 648 butelek wina, gdy zapotrzebowanie waha się od 5 000 do 6 000 butelek. Nadto odczuwa się stały brak czekolady.

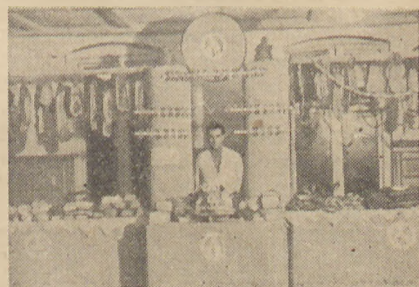
Niemniej poważnie daje się odczuć brak środków transportowych. Wynajmowanie prywatnej bagażów-

ki pochłania blisko 10 000 zł miesięcznie. Sprawa ta wymaga poważnej analizy ze względu na fakt, że KZG posiadają 9 punktów sprzedaży, 2 zakłady pomocnicze, które są codziennie zaopatrywane w towary, jak również ich produkcja dostarczana jest do innych zakładów. KZG posiadają własną chlewnię tuczu oddaloną o 6 km od miasta, gdzie dostarczane są odpadki pokosmupcyjne. Czy z tych względów nie byłoby wskazane wystąpić do CZKZG w Warszawie o przydział samochodu?

Pomimo wymienionych trudności personel KZG w Stalinogrodzie pracuje bardzo sprawnie. Na szczególną uwagę zasługuje ob. Ernest Wybraniec, monter od instalacji piwnej. Wybraniec sam jeden obsługuje 104 punkty sprzedaży KZG w całym województwie. Niemniejszą sumiennością i koleżeńskością w pracy odznacza się ob. Maria Porwit — pomoc kuchenna. (hb)

Zarząd KKZG w Słupsku zorganizował w m-cu listopadzie ub. roku odprawę szkoleniową absolwentek z nakazem pracy, zatrudnionych w terenowych zakładach tutejszego przedsiębiorstwa w obrębie woj. koszalińskiego.

Na kurso-konferencji omówione zostały zadania absolwentek w zakładach żywienia zbiorowego, jakim są Kolejowe Zakłady Gastronomiczne, włączenie się do współzawodnictwa oraz zorganizowanie brygad młodzieżowych. Ob. Danuta Mankiewicz z KZG Kołobrzeg pierwsza zgłosiła zorganizowanie trzech brygad ZMP — administracyjnej, kucharskiej i bufetowej na terenie swojego zakładu. (as)

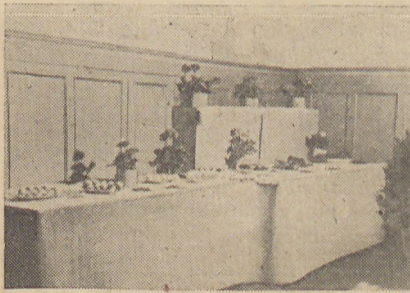


Wystawa w Słupsku

Koszalińskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne na naradzie roboczej w dniu 6.XI.1953 r. podjęły uchwałę włączenia się do międzyzakładowego współzawodnictwa w służbie żywienia zbiorowego mas pracujących.

Zebrany aktyw Kolejowy Zakładów Gastronomicznych przyjmuje wezwanie do współzawodnictwa ze Słupskimi Zakładami Gastronomicznymi na odcinku: 1) Wykonawstwa planów miesięcznych i IV kwartału ub. roku. 2) Wprowadzenia do końca ub. roku księgowania na bieżąco. 3) Sporządzenia bilansu rocznego w terminie. 4) Wypracowania akumulacji. 5) Utrzymania należytej estetyki i higieny w zakładach żywienia zbiorowego. (as)

Szczecińskie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne wykonały roczny plan przedsiębiorstwa w dniu 23 listopada 1953 r. w 100,6%.



Wystawa w Słupsku

ORBIS

Przez współzawodnictwo pracy. Dzięki właściwie zorganizowanemu współzawodnictwu pracy, załoga hotelu PORZ „Orbis” w Gdańsku wykonała plan roczny w dniu 2. XI. 1953 r.

Na skutek przedterminowego wykonania planu rocznego załoga PORZ „Orbis” w Gdańsku zwiększyła obroty o 900 000 zł. (jz)

OZR

OZR w hucie im. Bolesława Bieruta prowadzi 2 stołówki, 10 bufetów, 1 bar mleczny, 1 tuczarnię przyzakładową oraz 3 gospodarstwa rolne.

Stołówki miesięczne plany pod względem ilościowym wykonują z nadwyżką, natomiast szczególnie ostra walka toczy się o jak najlepszą jakość żywienia, przy czym zwiększenie zaopatrzenia z gospodarstw rolnych przyczynia się do coraz większego i tańszego asortymentu posiłków.

Obok jednak sukcesów nie brak i usterek. Na przykład w stołówce hotelu Nr 1 brak windy utrudnia pracę personelowi, a pracowników skazuje na poważne marnotrawstwo czasu w kolejkach za posiłkiem. Mocno daje się we znaki stołówkom niedostateczna ilość ciepłej wody. Również na skutek tego, że bar mleczny czynny jest od 7 do 15 godzin zmiany popołudniowa i nocna nie mogą z niego korzystać.

Z okazji II Zjazdu PZPR — pracownicy stołówek Nr 2 i Nr 4 postanowili obniżyć koszt obiadów o 5%.



Na podstawie korespondencji A. Włodarczyka, Niny Wysockiej i innych.

Zakłady Żywienia Zbiorowego PSS w Końskich wykonały roczny plan 18 listopada 1953 r. w 100,5%. Na przedterminowe wykonanie planu miała duży wpływ kontrola wykonania planów dziennych, miesięcznych, dekadowych oraz współzawod-

nictwo zobowiązaniowe. Do przedterminowego wykonania planu rocznego przyczynili się głównie: Maria Kołba i Petronela Rusek — pomoc kuchenna, Emilia Antosik, Helena Patocha — kelnerki, Maria Lasota, Janina Łupińska, Teresa Mikulska, Teodozja Kosmulska — bufetowe, Janina Kusiel — podkuchenna, nadto wielu kuchmistrzów, kucharzy i kierowników zakładów. (wa)

3-miesięczne kursy dla kucharzy cieszą się w pionie ZSS dużą popularnością. Z tych właśnie względów kursy te są organizowane również i w roku bieżącym, mimo równoczesnego rozwoju przywarsztatowego szkolenia kucharzy. Pierwszy tegoroczny 3-miesięczny kurs kucharzy rozpoczął się w Ośrodku Szkolenia ZSS w Sosnowce k. Jeleniej Góry w dniu 4 stycznia.

4-tygodniowe kursy dla kierowników komórek żywienia zbiorowego spółdzielni (kier. działów lub sekcji) są również nadal organizowane przez pion ZSS w Ośrodku Szkolenia w Raciborzu. W roku bieżącym przewidziane są cztery tego typu kursy, po jednym w każdym kwartale. Jeśli chodzi o kelnerki, to w roku bieżącym będą one przeszkalane wyłącznie na 4-tygodniowych kursach ustnych. Kursów tego typu przewiduje się dziesięć.



Fragment wystawy w Słupsku

PSS w Międzyrzeczu Podlaskim prowadzi 3 zakłady gastronomiczne, tj. restaurację, bar i kawiarnię. Restauracja tej spółdzielni posiada prawidłową strukturę obrotu, uzyskując w ostatnich miesiącach roku ub. 55% produkcji własnej. Dla uzyskania wyższego niż dotąd wskaźnika produkcji własnej w barze, spółdzielnia zamierza uruchomić w nim całkowitą produkcję kuchenną. Ostatnio został powiększony o jeszcze jedną salę konsumpcyjną.

Roczny plan obrotu przed terminem między innymi, wykonały zakłady żywienia zbiorowego PSS woj. kieleckiego. Szczególnie wyróżniły się zakłady PSS-ów w Ćmielowie, Busku, w Pińczowie, w Końskich i Jędrzejowie; zaś z pracowników: ob. R. Brzozowicz z Końskich, M. Żak — kelnerka z restauracji PSS Skarżysko-Kamienna, kilkakrotnie przodownica pracy i Z. Lach — kucharka z jadłodajni w Sandomierzu. Równocześnie załogi żywienia zbiorowego PSS na Kielecczyźnie postanowiły zwiększyć produkcję własną kuchni w ogólnych obrotach z 38,7% na 41%, wprowadzając szerszy asorty-

ment dań tanich, dostosowanych do potrzeb konsumentów i dań śniadaniowych. (zż)

W PSS Wioszczowa wyróżnia się postawą i dobrą pracą załogi m. in. Otylia Szafrąńska, pomoc kuchenna, zatrudniona w restauracji Nr 1 III kat.



Ob. Otylia Szafrąńska

Zespół pracowników tej restauracji, działającej w małym ośrodku miejskim, mimo trudności technicznych (mała kuchnia) uzyskuje w zakresie zwiększania produkcji własnej coraz lepsze wyniki (mn).

Kadry rozstrzygają o poziomie pracy. Restauracja PSS Wysokie - Mazowieckie jeszcze w 1951 r. była najstarszą placówką żywienia na terenie woj. białostockiego. W restauracji tej nic nie można było otrzymać. Od 1952 r. sprawa radykalnie odmieniła się na lepsze. Kierownictwo Zbiorowego Żywienia objęła ob. Józefa Kosowa przeszkolona na kursach centralnych.

Obecnie Wysokie-Mazowieckie służy przykładem zakładom innych spółdzielni pod względem zaopatrzenia i wyborze dań. Codziennie są 4 zupy oraz od 8 do 11 dań gorących. Dzięki temu poprawia się struktura obrotu. W ostatnich miesiącach ub. roku produkcja własna wzrosła do ponad 40% w stosunku do obrotu. Restauracja ta pracowała rentownie w roku 1953.

Drugą placówką o złej opinii była Sokółka, gdzie w 1950 r. nie można było nic otrzymać poza wódką i piwem. Obecnie Sokółkę zaliczamy do naszej czołówki. Kierowniczka Ludomiła Szumiłowa pracuje z całym zrozumieniem zadań żywienia zbiorowego. Plan za 9 miesięcy wykonano w 102,9%, produkcja własna wzrosła w stosunku do obrotu do 40%. Za sprawną obsługę gastronomiczną konferencji nauczycielskiej kierowniczka zakładu ob. Ludmiła Szumiłowa otrzymała pochwałę na piśmie od Wydziału Oświaty Pow. Rady Narodowej. Mimo małego pomieszczenia, zakład zdołał sprawnie i szybko wydać obiady dla 450 osób.

Tak pracują nasze kadry, ludzie, którzy rozumieją, że pracują u siebie i dla siebie. (nw)

Zarządzenia i komunikaty

W Nrze 40 „Przepisów Wewnętrznych“ CZPG znajdujemy kilka zarządzeń, które powinny zainteresować pozostałe pionierzy żywienia zbiorowego.

Przed wszystkim informacja, że odpowiedzialność materialna za przekraczającą normę ilość stłuczek oraz zawińone braki w zakresie przedmiotów nietrwiałych ponosi kierownik zakładu, jako osoba materialnie odpowiedzialna za sprzęt i wyposażenie zakładu.

Nie dotyczy to stłuczek i braków, ustalonych normami bądź też uzasadnionych i usprawiedliwionych ze względu

na szczególne okoliczności (ustalenie komisyjne z udziałem czynnika społecznego).

Inna informacja, że Zarząd Zakładów Pasz otrzymuje do dyspozycji pułą pasz treściwych, wystarczającą na zaopatrzenie tuczu przyzakładowego w ilości 20–30 kg miesięcznie na jednego tuczniaka. W związku z tym należy dopełnić obowiązku rejestracji materiału tucznego w Wojewódzkich Zakładach Obrótu Paszami.

Jeszcze jedna ważna informacja: Centralny Zarząd Obrótu Zwierzętami Rzeźnymi zawiadomiła, że wszystkie terenowe placówki CZOZRZ w miastach wojewódzkich i powiatowych przyjmują zamówienia na dostawę prosiąt użytkowych.

Czytelnicy piszą: że w restauracji „Toruńska“ w Warszawie szef kuchni dnia 3 grudnia ub. r. o godzinie 15 (nie wolno wtedy spożywać alkoholu) skorzystał chętnie z zaproszenia podochocnych już trzech konsumentów i wypił jeden wiśniak.

Dodać trzeba, że musiało to być „znaczne“ towarzystwo, skoro szef zainteresował się, „jak smakuje obiadek“. Objaw bardzo ważny, tylko szkoda, że przejawiała się w tak rzadkich przypadkach. Nie zdarzyło mi się np. widzieć, aby szef kuchni którejkolwiek restauracji pytał „jak smakuje obiadek“ pierwszego lepszego śmiertelnika, spożywającego najtańszy obiad.

Nazwisko takiego kuchmistrza oprawiłbyśmy w ramki.

Przegląd wydawnictw

Zofia Czerny — **KSIĄŻKA KUCHARSKA**. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze Warszawa 1953, stron 408.

W październiku br. ukazała się „Książka Kucharska“ wybitnej specjalistki od zagadnień żywienia ob. inż. Zofii Czerny. Książka składa się z dwóch części: pierwszej — ogólnej, teoretycznej, drugiej — praktycznej zawierającej przepisy kulinarne.

Część pierwsza — ogólna omawia w skróceniu zasady racjonalnego żywienia, planowanie codziennych posiłków w zależności od pory roku i charakteru pracy, oraz podaje przykłady jadłospisów dla rodzin pracujących i stojujących się w domu, jak również, przykładowe jadłospisy kolacji dla rodzin spożywających obiady w stołówce lub restauracji. Ponadto w rozdziale „Zasadnicze metody kucharskie“ autorka podaje w bardzo przystępnej formie skróconą teorię przyrządzania potraw, uwzględniając wszystkie techniki stosowane przy produkcji potraw.

Książka opracowana jest pod kątem racjonalnego żywienia człowieka z uwzględnieniem organizacji pracy przy produkcji potraw. Dzięki takiemu ujęciu powinna być wykorzystana do nauki prawidłowego przyrządzania potraw przez wszystkie kobiety pracujące zawodowo, które mają trudności w racjonalnym żywieniu swoich rodzin.

Druga część zawiera około 700 przepisów różnych potraw, do sporządzania których autorka uwzględniała wszystkie surowce, spotykane u nas w sprzedaży zarówno najtańsze jak i droższe.

Książka została napisana dla kobiet pracujących zawodowo i prowadzących częściowo lub całkowicie gospodarstwo domowe. Ale ze względu na swoje wybitne wartości wyprzedzające z metodycznego ujęcia wszystkich omawianych zagadnień, powinna być wykorzystana przez kucharzy pracujących w zakładach zbiorowego żywienia, którzy nie mają pełnych kwalifikacji zawodowych. „Książka kucharska“ jest jak gdyby uzupełnieniem „Zasadniczych receptur gastronomicznych na potrawy“ wydanych przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, gdyż w niej opracowane są sposoby wykonania wszystkich potraw zamieszczonych w obowiązującej recepturze. Kucharze korzystający z tej książki będą mogli produkować wszystkie potrawy zamieszczone w recepturze, których nie umieli dotąd wykonywać lub wykonywali nieprawidłowo i niesmacznie.

Poza tym „Książka kucharska“ powinna być wykorzystana jako zasadniczy podręcznik dla uczniów szkolonych przy warsztacie pracy na czeladników kucharskich.

Stanisława Zielińska

Głosy prasy

„Chorzowska Trybuna Robotnicza“ stwierdza, że jeżeli w śródmieściu Chorzowa wybór dań i obiadów w restauracjach jest na ogół szeroki, to gorzej przedstawia się ta sprawa na peryferiach miasta. Konsument skarga się tam na zbyt jednostajny i mało urozmaicony wybór dań, na częsty brak ciepłych kolacji, wyrobów garmażeryjnych, jak różnego rodzaju sałatek śledziowych, jarzynowych, mięsnych itp.

Drugą ważną bolączką jest brak piwa butelkowego w tych lokalach. Wiele do zyczenia pozostawia w niektórych lokalach ChZG sprawa czystości i higieny. W barze samoobsługowym w Maciejkowicach, w barze „Azotniak“, w restauracjach „Górnica“ i „Chorzowianka“ jest bardzo brudno.

Wymieniliśmy celowo te nazwy zakładów. Niech się zastydzą i zmieniają styl pracy obywatele kierownicy, bo to ich wina przede wszystkim. Takich zakładów jest więcej, nie tylko w Chorzowie. Będziemy je pletnować aż do skutku. „Gazeta Handlowa“ pisze: Reagując na naszą notatkę pt.: „Niechlujne kelnerki“ Stożeczny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego komunikuje, że kelnerki, u których kontrola stwierdziła brudne fartuchy, otrzymały ostre upomnienia.

Redakcja zapytuje słusznie: „A co otrzymała dyrektorka i kierownik lokalu? Czy tylko kelnerki ponoszą winę za to, że chodzą w brudnych fartuchach?“

„Głos Wybrzeża“ chwali gdańską restaurację „Ratuszową“, gdzie za słowami poszły czyny załogi w myśl hasła: „Ja nie wypuszczę braku z kuchni!“ i „Każdy konsument obsłużony będzie szybko i kulturalnie!“

Na sali panuje gwar. Czysto nakryte stoliki, apetycznie pachną szybko i sprawnie roznoszone potrawy. W jadłospisie od góry do dołu figurują same tanie dania, których cena nie przekracza 5 zł. Jest ich 51 w tym 24 jaryskich, 12 mięsnych, 8 rybnych, 5 półmięsnych. Reszta to zupy i napoje gorące.

Zachęcamy załogi innych zakładów gastronomicznych

w Polsce włącznie ze stolicą, aby poszły za przykładem załogi gdańskiej „Ratuszowa“.

„Dziennik Zachodni-Wieczór“ ogłosił dowcipny w pomyśle „List gończy“ pt.: „Ścigamy brudasów“. Czytamy tam: „W stołówce przy kopalni „Staliność“ resztki jedzenia leżą na stołach po kilka godzin. Kiedy się na to zwraca uwagę, obsługa odpowiada: nie opłaca się sprzątać, bo i tak znowu zabrudzą“. Redakcja apeluje do czytelników, aby zgłaszali kandydatów na największego brudasza województwa wśród zakładów żywienia zbiorowego.

Wrocławskie „Gazeta Robotnicza“ notuje, że do tamtejszego WZPG napływają zobowiązania podejmowane przez poszczególne załogi zakładów gastronomicznych dla uczczenia II Zjazdu PZPR.

Zobowiązania te mówią o podniesieniu jakości potraw, o zwróceniu baczniejszej uwagi na kulturę obsługi, estetykę i higienę czy inne niedociągnięcia.

„Głos Koszaliński“ w notatce „Obiad bez nakrycia“ podaje takie curiosum: „W gospodzie „Świt“ w Koszalinie ob. B. Nowak dowiedział się od kelnerki, że po to, by zjeść obiad, widelec należy sobie przynieść z domu“.

„Express Poznański“ opisuje raid swolch korespondentów po lokalach PZG, którzy stwierdzili że zachowanie się gości w wielu zakładach, pijackie awantury i szkody czynione przez chullganów oraz brak w zaopatrzeniu.

Wrocławskie „Stowo Polskie“ dowiaduje się, że bar rybny we Wrocławiu chce lepiej obsłużyć gości wprowadzając do jadłospisu dwieście rodzajów nowych potraw z ryb, bazując głównie na gatunkach regionalnych.

Warszawski „Express Wieczorny“ zapytuje co będzie z przyobecną restauracją na Targówku, na którą od dawna czekają mieszkańcy tej dzielnicy.

Niestety, sprawą tą nie zainteresowała się jak należy Dzielnicza Rada Narodowa.

W y d a w c a: **POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCHE**. Przedsiębiorstwo Państwowe

Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Warszawa 1, ul. Hoża 35 (III piętro), tel. 8-10-49

Warszawa, ulica Poznańska 15. Telefon 8-60-71

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.

