



SPIS TREŚCI:

Za słowami czyny. Perspektywy i zadania żywienia zbiorowego w r. 1954 — R. Górski. Wykonanie planu obrotu i wypracowanie akumulacji — J. Karwasz. Zaopatrzenie materiałowe wymaga dostosowania do potrzeb zakładów — M. Luks. Centralna przygotownia półfabrykatów gastronomicznych — A. Doryń. O wynikach rozstrzyga postawa załóg — R. Głiszczynska. Walczymy o rentowność zakładów — T. Wołyński. Organizacja sprzedaży peonowej w KZG — J. Stummer. Gospody w oczach przygodnego konsumenta — St. Poncet. Szukamy nowych dróg — G. Guźla. Środowisko a praca gospody — L. Józwicka. O zmianę stylu pracy w ośrodkach szkoleniowych — B. Kubski. O nowe sposoby szkolenia — W. Głowacz. Co nam dało współzawodnictwo — H. Pawłowska. Żywnienie dietetyczne przy schorzeniach przewodu pokarmowego — M. Dubińska, Z. Wieczarek. Dekorowanie zakąsek — St. Podędworna. Zakłady, które trzeba pokazać. W kilku zdaniach. Zarządzenia i komunikaty. Nowe książki. Głosy prasy. Dlaczego? Spis treści rocznika 1953 r.

ZA SŁOWAMI CZYNY

Jeszcze masy pracujące naszego kraju żyły pod wrażeniem wytycznych IX Plenum Komitetu Centralnego PZPR i też do dyskusji przed II Zjazdem Polskiej Zjednoczonej Partii Robotniczej, a zapowiedź stosowania stopniowej obniżki cen weszła w fazę realizacji. Zagadnienie to interesuje nas z dwójakiego punktu widzenia — jako obywateli, dla których obniżka ta stanowi realną poprawę własnych warunków bytowych, oraz jako pracowników zakładów żywienia zbiorowego, w których obniżka cen podnosi stopę życiową szerokich rzesz konsumentów.

Jak wynika z wyjaśnień Urzędu Rady Ministrów, normy rzeczowe wyżywienia oraz ceny za posiłki w stołówkach akademickich, uczniowskich i domach młodego robotnika pozostają bez zmian.

Normy rzeczowe wyżywienia oraz ceny za posiłki w stołówkach pracowniczych, które ze względu na deficytowy poziom cen korzystają z dotacji ministerstwa finansów pozostają bez zmian z tym, że wysokość dotacji na rok 1954 zostanie ustalona do 30.XI w odrębnym trybie.

Ceny w bufetach przyzakładowych i stołówkach pracowniczych nie korzystających z dotacji ministerstwa finansów należy ustalać zgodnie z dotychczasowymi zasadami na podstawie kalkulacji i pełnej samowystarczalności, uwzględniając od 15.XI obniżone ceny na niektóre artykuły spożywcze.

W odniesieniu do otwartych zakładów żywienia zbiorowego ma zastosowanie z jednej stro-

ny obniżka cen niektórych artykułów spożywczych, służących jako surowce do produkcji potraw i przekąsek, oraz tych, które występują w obrocie zakładów jako tzw. towary handlowe, z drugiej strony obniżka dotyczy wysokości zysku brutto, tj. marż.

Wykaz ważniejszych artykułów podlegających obniżce cen, a wchodzących w zakres pracy zakładów żywienia zbiorowego, obejmuje 19 pozycji i około 100 artykułów, począwszy od pieczywa a skończywszy na herbacie. Przekalkulowanie nowych cen tych artykułów wymagało poważnego wysiłku. Obserwaliśmy, jak wyznaczeni do tej pracy pracownicy KZG — Dworzec w Stalinogrodzie pracowali w nocy z 14 na 15 listopada, a tow. Pieczyrak, kierownik placówki, nie zmrużył tej nocy oka, nie spoczął też ani chwili również i w niedzielę 15.XI, bo trzeba było nie tylko

popilnować, aby przecena i kalkulacja została wykonana należycie, ale i samemu wykonać to i owo.

Tak było we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego. W poczuciu ważności chwili nikt nie szczędził trudu, aby jeden z oczywistych dowodów troski Partii i Rządu o podniesienie stopy życiowej ludzi pracy znalazł pełne odbicie w pracy zakładów żywienia zbiorowego oraz aby konsument w dniu 15 listopada mógł naocznie porównać stare i nowe ceny na potrawy, przekąski i towary handlowe.

Praktyczne zastosowanie Uchwały Rady Ministrów z dnia 14 listopada 1953 roku w sprawie częściowej obniżki cen detalicznych artykułów spożywczych i przemysłowych, cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych otwartych oraz niektórych usług, która w skali krajowej daje ludności

NOWE MARŻE

Rodzaj zakładu	Wysokość zysku brutto					
	Potrawy mięsne	Potrawy pozostałe	Napoje produkcji własnej	Wódki gatunkowe	Wódki czyste i wina	Piwo, wody gazowe i miner.
1. Kategoria specjalna i wagi restauracyjne	52%	80%	165%	120%	98%	30%
2. Kategoria I	33%	53%	120%	100%	80%	20%
3. Kategoria II	28%	40%	80%	60%	44%	15%
4. Kategoria III gospody, bufety w miejscach rozrywek	24%	31%	50%	40%	26%	10%
5. Bufety i twarte	14%	17%	40%	30%	17%	10%
6. Bary mleczne	—	13%	25%	—	—	—

pracującej około 4 miliardów 500 milionów złotych oszczędności rocznie, a łącznie ze zniżką cen dokonaną w drodze sprzedaży poremamentowej i sezonowej — 5 miliardów 400 milionów oszczędności, było możliwe dzięki olbrzymim dotychczasowym osiągnięciom naszego budownictwa socjalistycznego. Warunkiem dalszego podnoszenia stopy życiowej mas pracujących jest nieustanny wzrost produkcji przemysłowej i rolniczej, a jeśli chodzi o zakła-

dy żywienia zbiorowego — dalsza walka o podnoszenie wydajności pracy i obniżkę kosztów oraz walka z marnotrawstwem i złą jakością wydawanych posiłków.

Zadania dla aparatu żywienia zbiorowego na obecnym etapie budownictwa socjalistycznego wskazują uchwały IX Plenum, co znajdzie wyraz i w treści naszego czasopisma.

Ustalone zarządzeniem Przewodniczącego PKPG z dnia 14

listopada br., wydane w porozumieniu z Ministrem Handlu Wewnętrznego i Prezesem Państwowej Komisji Cen, wysokości zysku brutto (marż) w otwartych zakładach żywienia zbiorowego podajemy w tabelce.

Nowe marże weszły w życie z dniem 15 listopada br. Równocześnie utracił moc obowiązującą punkt 3 § 1 Zarządzenia Nr 6 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 13 stycznia 1953 r.

TEZY DO DYSKUSJI PRZED II ZJAZDEM PZPR PRZYJĘTE PRZEZ IX PLENUM KC PZPR.

V—64: Walka o pełne wykonanie planu w dziedzinie kosztów własnych musi odbywać się na podstawie wzrostu wydajności pracy i pogłębienia systemu oszczędnościowego w całej gospodarce narodowej. Wyrazić się to powinno w zaostrzeniu walki z wszelkiego rodzaju przerostami w zatrudnieniu, w bezwzględnej

walce z przejawami marnotrawstwa materiałów, w osiąganiu znacznegoniżenia norm zużycia, w eliminowaniu brakoróbstwa, w likwidowaniu nierentowności przedsiębiorstw i w ścisłym przestrzeganiu wykonywania planów obniżki kosztów i planów finansowych...

Perspektywy i zadania żywienia zbiorowego w r. 1954

Wskazania IX Plenum PZPR — referat tow. Bieruta i tezy do dyskusji przed II Zjazdem PZPR „Osiągnięcia w wykonaniu Planu 6-letniego i główne zadania gospodarcze w latach 1954 — 55“ wytyczyły naszej socjalistycznej gospodarce nowe i wielkie zadania. Omawiając w swoim referacie podstawowe założenia wytycznych Partii tow. Bierut powiedział: „Budujemy socjalistyczny ustrój społeczny, zaś podstawowym prawem socjalizmu — według znanego określenia Józefa Stalina — jest maksymalne zaspokojenie rosnących wciąż materialnych i kulturalnych potrzeb całego społeczeństwa w oparciu o coraz wyższą technikę produkcji“.

Oceniając wielkie osiągnięcia w dziedzinie socjalistycznego uprzemysłowienia kraju, a przede wszystkim w rozwoju przemysłu ciężkiego, stanowiącego podstawę wzrostu produkcji rolniczej i przemysłu artykułów powszechnego spożycia, Komitet Centralny wskazał, że sukcesy te pozwalają obecnie skierować wysiłki na zlikwidowanie czynników hamujących szybsze podnoszenie poziomu życiowego mas pracujących.

W tym ważnym i wielkim zadaniu postawionym przez Partię odpowiedzialną rolę do spełnienia ma aparat socjalistycznego handlu i żywienia zbiorowego. Konieczność wzmożenia wysiłku tego aparatu i ulepszenia jego pracy jest tym większe, że posiada on dotychczas wiele braków i niedociągnięć.

Osiągnięcia i niedociągnięcia w r. 1953

Wyrazem tego, że otwarte zakłady żywienia zbiorowego nie spełniły w dostatecznym stopniu zadania właściwej i pełnej obsługi konsumenta, że nie umiały dotychczas w pełni i w sposób możliwie najbardziej wszechstronny zaspokoić jego potrzeb, jest fakt, że roczne zadania Narodowego Planu Gospodarczego w zakresie obrotów zostały w 3 kwartałach 1953 roku wykonane w ok. 75%, w tym w zakresie produkcji własnej w ok. 55%. Stąd też można przewidywać, że plan obrotów na r. 1953 zostanie wykonany przez otwarte zakłady żywienia zbiorowego w ok. 100%, natomiast plan produkcji własnej zaledwie w ok. 80%, przy jednoczesnym przekroczeniu planu sprzedaży towarów handlowych.

To wykrzywienie struktury obrotu otwartych zakładów żywienia zbiorowego nie jest właściwe. Nie trzeba tu przecież przypominać, że podstawowym zadaniem żywienia zbiorowego jest właśnie żywienie konsumenta, i że zadanie to jest możliwe do spełnienia głównie poprzez rozwijanie i ulepszanie produkcji własnej zakładów. Jeśli zatem zadania planu na odcinku produkcji własnej nie zostały w całości wykonane, świadczy to o złej pracy zakładów, o nieumiejętności przystosowania się do nowej sytuacji stworzonej Uchwałą Rządu ze stycznia rb.

Zakłady wykonujące plany

Oceniając wykonanie planu żywienia zbiorowego w r. 1953 stwierdzić należy na wstępie, że jego realizacja nie była jednolita: przy niewykonaniu w nieznanym stopniu planu przez zakłady żywienia zbiorowego w mieście, występuje dość znaczne przekroczenie zadań planowych przez sieć wiejską, przy pewnym przekroczeniu planu przez sieć obsługującą podróżnych (Zakłady CZKZG i wagony restauracyjne „Orbis“), występuje poważne niewykonanie zadań przez tak popularne zakłady jak bary mleczne.

Jakie są powody tych poszczególnych zjawisk, gdzie leżą przyczyny przedstawionych wyżej różnic?

Zatrzymajmy się na wstępie nad pracą sieci wiejskiej żywienia zbiorowego, prowadzonej przez Gminne Spółdzielnie „Samopomoc Chłopska“. Większość tych zakładów wykonuje pomyślnie zadania planu na r. 1953, co pozwala określić ogólnokrajowy wskaźnik wykonania planu obrotów na ok. 120%. Gospody wiejskie CRS „Samopomoc Chłopska“ wykonały zadania planowe głównie dlatego, że umiały dostosowywać swoją pracę do wymagań i potrzeb konsumenta, że wyszły naprzeciw konsumentowi. Wyrazem tego są zorganizowane stoiska spożywczo-gastronomiczne na targach i jarmarkach, spędach, obsługiwane swoją produkcją zbiorowisk ludności z okazji zjazdów, obchodów, świąt itp. Kierownictwo tych zakładów, jako pierwsze w kraju wystąpiło z inicjatywą stworzenia odpowiednich warunków dla wzmożenia zainteresowania ekonomicznego załóg zakładów żywienia zbiorowe-

go przebiegiem realizacji planu, wprowadzając tytułem eksperymentu prowizyjny system płac w tych zakładach. Pozwoliło to na wypracowanie właściwych form tego systemu i w rezultacie na wprowadzenie go w życie już z dniem 1.X.1953 r.

Wymienione wyżej czynniki i rozwiązania organizacyjne, jakkolwiek wpłynęły na przekroczenie planu, nie zapewniły jeszcze w dostatecznym stopniu proporcjonalnego wykonania struktury obrotów. Oznacza to, że jakkolwiek spółdzielnie gminne w zakresie żywienia zbiorowego wstąpiły na właściwą drogę i obrały właściwe metody pracy, nie wszystkie możliwości i zadania zostały jeszcze przez nie wypełnione.

Przyczyny niewykonania planów

Szczególnie wiele mają jeszcze do zrobienia na tym odcinku organizację prowadzące zakłady żywienia zbiorowego w mieście, a przede wszystkim CZPG i ZSS.

Analizując przyczyny, dla których organizacje te nie wykonują, a zatem i przypuszczalnie nie wykonają planu obrotów w r. 1953, a szczególnie zasadniczego elementu, jakim jest produkcja własna, stwierdzić należy, że podstawową przyczyną stanowił brak dostatecznej inicjatywy ze strony kierownictwa i załóg zakładów, inicjatywy, która była niezbędna w nowych warunkach rynkowych 1953 r., wymagających poważnego przestawienia pracy zakładów. Tak np. dość poważne trudności w realizacji planu, jakie powstały już w I kwartale 53 r. na odcinku barów mlecznych, tylko w nielicznych przypadkach zmobilizowały załogi tych zakładów do wzmoczonego wysiłku, do wysuwania i realizowania nowych koncepcji i metod pracy. W większości wypadków zakłady te zareagowały na zjawisko odpływu pewnej liczby konsumentów, jako na zło konieczne, bądź w najlepszym przypadku rozpoczęły szukać drogi do realizacji planu przez wprowadzenie do barów mlecznych asortymentów nietypowej produkcji. Nie potrafiły one natomiast wywrzeć właściwego nacisku na zakłady przemysłu mleczarskiego w celu wzbogacenia i rozszerzenia asortymentu produkowanej przez nie galanterii mlecznej, poszukiwanej przez konsumentów, w celu wprowadzenia nowych mało znanych dotychczas na rynku artykułów mlecznych, nie szukały nowego asortymentu w przetworach owocowych, wreszcie nie potrafiły przyciągnąć konsumenta estetyką i higieną wnętrza.

Przejawy braku dbałości o jakość produkcji, jej właściwą strukturę, o jakość obsługi i kulturę wnętrza zakładu miały swoją przyczynę i w tym, że obowiązujące systemy płac w żywieniu zbiorowym nie stwarzały dostatecznej podstawy do ekonomicznego zainteresowania załóg tymi zagadnieniami i podjęcia wzmoczonego wysiłku.

Oprócz wyżej wymienionych przyczyn, jedną z istotnych wpływających na dotychczasową sytuację w otwartym żywieniu zbiorowym, był poważny brak zainteresowania tym zagadnieniem ze strony prezydów powiatowych, miejskich i wojewódzkich rad narodowych, a w szczególności ze strony wydziałów handlu tych rad. Wyrażało się to zarówno w niesłusznej polityce zaopatrzenia surowcowego zakładów żywienia zbiorowego, w braku dbałości o realizację planu rozwoju sieci i jej odpowiednią lokalizację, jak i w niedostatecznej kontroli pracy tych zakładów.

Zadania na rok 1954

Zadania postawione przez Partię przed organizacjami żywienia zbiorowego na lata 1954 — 55 są jasne i proste: „...Wydatnie należy zwiększyć liczbę zakładów żywienia zbiorowego, oraz poprawić jakość posiłków i obsługi konsumenta“.

Jakie stąd wynikają konkretne zadania, które powinny wyrazić w wyrazach w realizacji planu żywienia zbiorowego na r. 1954?

Rosnącemu zapotrzebowaniu przez szerokie masy ludzi pracy na produkcję zakładów żywienia zbiorowego muszą odpowiadać zadania wzrostu obrotów tych zakładów, w większym stopniu obrotów produkcją własną, niż towarami handlowymi. Stąd należałoby

uwzględnić w planie jako podstawowe zadanie poprawę struktury obrotu.

W świadomości, że konsument czeka na odpowiadający jego wymaganiom posiłek, zakłady powinny zaniechać stosowania dotychczasowej polityki realizowania planu obrotu sprzedażą towarów handlowych, w pierwszym rzędzie alkoholu. Jednocześnie zaś ze wzrostem ilościowym produkcji winna nastąpić znaczna poprawa jakości tej produkcji, idąca w dwóch kierunkach: ulepszenia technologicznego procesu przygotowywania posiłków, oraz rozszerzenia i wzbogacenia asortymentu ze szczególnym uwzględnieniem asortymentu tanich dań. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego Nr 397 wytyczyło w zasadzie kierunki i określiło zadania zakładów żywienia zbiorowego w tym zakresie. Jednakże zarządzenie to omijane jest niejednokrotnie w ten sposób, że zakład wprowadza do dziennego jadłospisu przede wszystkim dania droższe, zapewniając wyższą realizację obrotu, unikając tańszych dań, produkcja i sprzedaż których przy tym samym nakładzie pracy daje mniejszy obrót.

Podniesienie jakości i rozszerzenie asortymentu powinno nastąpić na bazie lepszego niż dotychczas wykorzystania posiadanego przez zakłady żywienia zbiorowego sprzętu maszynowego. Zagadnienie to, jako bezpośrednio związane z planem produkcji, stanowi winno szczególną troskę kierownictwa przedsiębiorstw, które w drodze ujawniania rezerw niewykorzystanych maszyn w poszczególnych zakładach winny spowodować likwidację przestojów oraz zjawisko przeinwestowania niektórych zakładów z jednej, a zbyt niską mechanizację innych z drugiej strony. Ale nie tylko baza techniczna wpłynie na jakość produkcji własnej. Chodzi także o to, aby poszczególne zakłady i przedsiębiorstwa śmiałej i z większą niż dotychczas inicjatywą stosowały regionalne receptury, aby unikały schematycznego i mechanicznego zestawiania jadłospisów. W rezultacie polepszenie produkcji własnej wyrazić się powinno w wysokim uszlachetnieniu surowca, w który zaopatrywane są zakłady żywienia zbiorowego.

Służenie konsumentowi

Zadanie polepszenia pracy zakładów nie kończy się jednak na podniesieniu produkcji. Na czoło wysuwa się tu zagadnienie jakości i kultury obsługi oraz estetyki wnętrza zakładów. Stosunek załóg zakładów, w pierwszym rzędzie pracowników sal konsumpcyjnych, do konsumenta musi ulec zasadniczej zmianie. Pracownicy zakładów żywienia zbiorowego powinni wiedzieć, że obsługa konsumenta, — człowieka pracy jest zadaniem trudnym, ale odpowiedzialnym i ważnym, że konsument nie jest środkiem do wykonania planu. Sytuacja jest przecież odwrotna: zakład jest dla konsumenta, a plan winien być tak ustawiony, aby mobilizował załogę do najlepszego zaspokojenia jego potrzeb. Stąd wynika konieczność częstego wychodzenia do konsumenta. Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego mają już na tym odcinku pewne doświadczenie. Obsługiwanie imprez, zjazdów, jarmarków itp. jest niewątpliwie formą słuszną, ale nie wyczerpuje całości zagadnienia. Dlatego też w roku 1954 rozwinąć się powinna w znacznie większym stopniu sprzedaż posiłków na wynos, należy też podjąć inicjatywę dostarczania tych posiłków na zamówienie do domów. Jeszcze szerzej rozwinąć się powinna sieć sezonowych zakładów żywienia zbiorowego, ponieważ wiele miejscowości wczasowo-lotniskowych lub nawet tylko podmiejskich takiej sieci potrzebują. Zadna z organizacji żywienia zbiorowego nie pomyślała, na przykład, o możliwościach rozwoju sieci sezonowych w miejscowościach podwarszawskich i innych ośrodkach podmiejskich najbardziej uczęszczanych w sezonie letnim.

Właściwa realizacja planów sieci nie może ograniczać się tylko do sieci sezonowej. Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego winny dokładać wszelkich starań o terminowe oddawanie do użytku nowopowstających zakładów, starannie i wnikliwie badać sytuację na odcinku lokalizacji tej sieci. Stąd koniecznym jest usprawnienie pracy służb inwestycyjnych przedsiębiorstw.

Wreszcie znaczna poprawa i rozwój winien nastąpić na odcinku sprzedaży obnośnej, głównie w przedsiębiorstwach KZG. Przedsiębiorstwa te muszą zwrócić baczną uwagę na ten odcinek pracy celem podniesienia jakości pracy sprzedawców obnośnych, zerwania z prymitywnymi, kramiarskimi formami tej sprzedaży. W realizacji planu na rok 1954 trzeba również zwrócić uwagę na to, że zakłady żywienia zbiorowego mają za zadanie dostarczenie konsumentowi godziwej rozrywki. Dlatego też w roku 1954 powinno nastąpić dalsze upowszechnienie atrakcji w postaci koncertów, występów artystów itp.

Zadanie podniesienia jakości i rozszerzenia asortymentu produkcji, polepszenia pracy zakładów żywienia zbiorowego w trosce o lepszą obsługę i zaspokojenie potrzeb konsumenta — to główne zadanie planu zakładów żywienia zbiorowego na rok 1954. Rzecz jasna, że zadanie to może być zrealizowane przy zapewnieniu odpowiednich warunków. Warunki te leżą zarówno wewnątrz samych zakładów i ich załóg, jak i poza nimi. Dostosowanie struktury, asortymentów i wielkości produkcji własnej do istotnych potrzeb konsumenta może nastąpić na bazie szczegółowego badania popytu, gustu i wymagań konsumenta. Przedsiębiorstwa i organizacje handlowe powinny niezwłocznie przystąpić do zorganizowania badań „rynku” żywienia zbiorowego, a materiały tych badań udostępniać i upowszechniać wszystkim załogom.

W roku 1954 stworzone zostaną mocniejsze niż dotychczas podstawy ekonomicznego zainteresowania załóg zakładów przebiegiem realizacji planów. Podstawę stanowi tu będzie pełny prowizyjny system płac który obejmuje wszystkich pracowników z dniem 1 stycznia 1954 r. System ten przy zastosowaniu dwu wskaźników stawek prowizyjnych dla pracowników sal konsumpcyjnych — wyższych dla sprzedaży pro-

dukcji własnej, a niższych dla towarów handlowych, oraz przy zastosowaniu bardziej precyzyjnych niż dotychczas norm dla pracowników zaplecza produkcyjnego, zwiąże załogę w drodze bezpośredniego zainteresowania z realizacją planów przy zachowaniu właściwej struktury obrotu, zmobilizuje załogę do podniesienia jakości i kultury obsługi.

Warunek podniesienia jakości produkcji obok polepszenia bazy technicznej może być spełniony jeśli podniesiony zostanie poziom zawodowego przygotowania personelu kuchennego, przede wszystkim kucharzy a także kierowników zakładów. Poważne zadanie do spełnienia ma tutaj szkolenie przyzakładowe.

Wreszcie dla właściwej realizacji planu niezbędna jest pomoc, opieka i kontrola ze strony prezydium rad narodowych. Aparat gospodarczy rad narodowych, jako odpowiedzialny gospodarz terenu, powinien zdawać sobie sprawę z roli, jaką zakłady żywienia zbiorowego spełniają w zaopatrzeniu ludności, w realizacji zadań postawionych przez Partię w walce o szybsze podniesienie stopy życiowej mas pracujących. Stąd konieczność stosowania właściwej polityki zaopatrzenia wyrażającej się w zaopatrywaniu zakładów żywienia zbiorowego w asortyment możliwie najwyższej jakości i w ilościach niezbędnych dla realizacji planów produkcji. Należy się spodziewać, że w roku 1954 rady narodowe zerwą z dotychczasowym stylem pracy, wyrażającym się w podejmowaniu interwencji na odcinku wykonawstwa planu sieci dopiero pod koniec roku. Wreszcie rady narodowe winny wzmocnić operatywną kontrolę nad realizacją planu i pracą zakładów żywienia zbiorowego na swoim terenie.

Omówione zagadnienia są zagadnieniami węzłowymi, wokół których toczyć się będzie walka o realizację planu żywienia zbiorowego w roku 1954.

Roman Górski

Wykonanie planu obrotu i wypracowanie akumulacji

(Z doświadczeń Prezydium WRN w Olsztynie)

Podsumowując osiągnięcia minionych miesięcy musimy stwierdzić, że wiele przedsiębiorstw nie wykonało nałożonych planów obrotu, szczególnie w zakresie produkcji własnej, inne zaś wykazują zamiast akumulacji poważne straty. Np. Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne nie wykonały za I półrocze planu obrotu, wypracowały jednak planowaną akumulację, co świadczy o oszczędnej gospodarce, przy czym w małym stopniu odbiło się to ujemnie na stanie sanitarnym zakładów. W pionie ZSS akumulacja nie została wykonana i przedsiębiorstwa wykazują straty, zaś w pionie CRS „Samopomoc Chłopska” plan na I kwartał wykonano w 99,2%, a na II kwartał aż w 120% przy małym wykonaniu produkcji własnej, akumulacja jednak nie została osiągnięta. Najlepiej plan obrotu i akumulacji wykonały w naszym województwie KZG, mimo bardzo słabego pokrycia masy towarowej i braku zapleczy przy zakładach.

Nad takimi wynikami nie możemy przechodzić do porządku dziennego. Niedociągnięcia pierwszych miesięcy, a są nimi niska jakość produkowanych posiłków, waski ich asortyment, nadużycia, marnotrawstwo, brak kultury obsługi, nie mogą się obecnie powtórzyć. Wnioski zmierzające do poprawy sytuacji,

zdobycia i zjednania konsumenta, a zarazem zapewniające wykonanie planu rocznego i wypracowanie akumulacji socjalistycznej są następujące: 1) Podnieść poziom produkcji w zakładach, wprowadzić szeroki wachlarz dań popularnych, tanich i smacznych, umożliwiający sezonowość i wymagania konsumentów. 2) Utrzymać w zakładach pełen asortyment posiłków do godziny 17 a jeśli trzeba to i dłużej. 3) Wykorzystać wszelkie możliwości osiągnięcia dodatkowego obrotu przez uruchamianie bufetów ruchomych, obsługę imprez itp., przydzielając organizowanie bufetów ruchomych tym zakładom, w których stwierdza się w określonych godzinach w dni świąteczne odpływ konsumentów, bądź których plany są szczególnie zagrożone. Za przykład mogą tu posłużyć zakłady gastronomiczne w Olsztynie, które potrafiły zorganizować w I półroczu przeszło 690 bufetów ruchomych. 4) Prowadzić systematyczną kontrolę jakości produkcji i norm. 5) Walczyć z marnotrawstwem i nadużyciami, przeprowadzając częste remanenty kontrolne, ze szczególnym uwzględnieniem takich artykułów jak kawa, herbata, przyprawy, co do których najczęściej spotykamy nadużycia. Prowadząc systematyczną kontrolę osób materialnie odpowie-

działnych w wypadku nadużyć stosując się do postanowień dekretu z dnia 4 marca br. powinniśmy nazwiska mankowiczów podawać do ogólnej wiadomości. 6) Dbać o czystość zakładów. Towar musi być odpowiednio zabezpieczony od kurzu i przed muchami, naczynia czyste i zachęcające do wejścia do lokalu okna wystawowe.

Na wysokość obrotów w zakładach poważny wpływ wywiera obsługa. Każdy kelner czy kelnerka musi mieć socjalistyczne podejście do konsumenta, widzieć w nim siebie samego, dbać o swój wygląd, takt, unikać jednak należy zbytniej uniżoności. Bardzo ważną rzeczą jest wsłuchiwanie się w głosy mas, poznanie życzeń konsumentów, stworzenie miłej atmosfery w zakładzie i należyte załatwianie uwag wpisywanych do „książki życzeń i zażaleń”. Najlepszą formą łączności z konsumentem jest bezpośrednia z nim rozmowa kierownika placówki, organizowanie narad z konsumentami i przeprowadzanie ankiet, połączonych z nagrodami.

Wypracowanie socjalistycznej akumulacji zapewniamy przez zmniejszenie kosztów osobowych i rzeczowych likwidując przerosty personalne w administracji, rozwijając współzawodnictwo między załogami poszczególnych zakładów na odcinku wypracowania akumulacji, obniżki kosztów, pracy bez mank i wzmacniając dyscyplinę finansową w zakresie kontroli kosztów. Wszystkie te zadania są możliwe do wy-

konania, nie ma bowiem trudności, której by się nie dało pokonać przy dobrej woli dyrekcji, rady zakładowej i podstawowej organizacji partyjnej. W wypadkach, kiedy sami nie możemy pokonać trudności, trzeba zwrócić się do wydziałów handlu rad narodowych, a te nam z pewnością pomogą. Dobry przykład współpracy wydziału handlu z załogą zakładów ma miejsce w

Szczytnie, gdzie kierownik wydziału każdorazowo bierze udział w naradach, wspólnie z aktywnie omawia trudności, pomaga i sam pyta: „w czym mogę wam dopomóc i jak poprawić warunki?”. Niech przykład ten stanowi bodziec dla rad narodowych i zakładów, aby zacieśniły współpracę, a z pewnością wyniki będą pozytywne.

Józef Karwasz

Zaopatrzenie materiałowe wymaga dostosowania do potrzeb zakładów

(Z doświadczeń bytomskich)

Niedociągnięcia i usterki, występujące na terenie naszych zakładów, są w dużej części skutkami nieodpowiedniego zaopatrzenia materiałowego. Bowiem wyposażenie w sprzęt powinno być dostosowane do charakteru, wielkości i przelotowości zakładu, jak również do charakteru dzielnicy, w której zakład się znajduje i do rodzaju konsumentów. Ilości wyposażenia powinny odpowiadać faktycznym wymaganiom. Jeśli są za małe, powoduje to w toku działalności zakładu mniejsze lub większe zatory. Posiadanie znów zbyt dużego zapasu w konsekwencji doprowadza do przekroczenia normatywów i do niszczenia posiadanych materiałów.

Konieczność ustalenia standardów wyposażenia. Należałoby ustalić standardy wyposażenia dla poszczególnych typów i kategorii zakładów.

Wprowadzenie standardu szkła ułatwiłoby kontrolę. Wiemy o tym, że trudno uzyskać cechowane szklanki czy kufle do piwa. Brak jest również cechowanych kieliszków. Każdy przyzna, że wprowadzenie menzurek, to tylko półśrodek i że przy dużym ruchu korzystanie z nich często jest niemożliwe. Ponieważ kelnerzy mają ustalone normy, bufety zaś — plan, a każdemu pracownikowi zależy nie tylko na wykonaniu normy czy planu, lecz również na ich przekroczeniu, każdemu konsumentowi zaś na szybkiej, sprawnej i uczciwej obsłudze, sprawa produkcji szkła wymiarowego jest sprawą pilną. W obecnych warunkach niektóre bufety wykazują co miesiąc poważne superaty, sięgające nawet kilku tysięcy złotych. Aby jednak usunąć te niedociągnięcia i zlikwidować ich źródła, należałoby wystąpić pod adresem hut szkła z bardziej stanowczym żądaniem uwzględnienia postulatów żywienia zbiorowego. Do postulatów pod adresem przemysłu należałoby jeszcze dodać, aby talerze, szklanki, kufle, sztućce, a nawet kieliszki i popielniczki posiadały w widocznym miejscu emblematy. Zapobiegłoby to w wielu wypadkach ich ginięciu z sal konsumpcyjnych.

Odpowiednie zaopatrzenie materiałowe ma bezsprzecznie decydujący wpływ na pracę zakładu i na kształtowanie się obrotów przedsiębiorstwa. Często termin uruchomienia zakładu przeciąga się w nieskończoność z braku niektórych drobiazgów, bez których jednak uruchomienie za-

kładu jest niemożliwe. W wielu wypadkach otwarcie zakładu przeciąga się nieraz o tygodnie z braku np. linoleum.

Zaopatrzenie materiałowe ma wpływ również na estetykę lokalu i personelu. Wystarczające ilościowo zaopatrzenie w porcelanę i sztućce usprawnia obsługę. Posiadanie potrzebnej ilości kitli kelnerskich, serwetek i obrusów pozwala utrzymać lokal w stanie nienagannej czystości. A przecież jest rzeczą ważną, aby konsument spożywał posiłek w odpowiednich warunkach kulturalnych.

Plany zaopatrzenia. Praca karmićki zaopatrzenia zależy przede wszystkim od realnego planowania zaopatrzenia, aby koszty miały pokrycie w planie finansowym. Dotyczy to zarówno zaopatrzenia bieżącego, jak również inwestycyjnego i kapitalnych remontów. Po sporządzeniu planu należy sporządzić rozbieżności towarów na odpowiednie centrale, z podziałem na poszczególne kwartale. Zamówienie powinno być złożone w poszczególnych centralach w obowiązujących terminach, aby dostawy mogły być terminowo realizowane. Niedotrzymanie składania zamówień stwarza dla central branżowych trudności w pracy. Zahamowanie dostaw materiałowych, jakie w swoim czasie miało miejsce na naszym terenie, powstało właśnie z podanych wyżej przyczyn.

Osobnej wzmianki wymaga sprawa asortymentu przydzielanych ma-

teriałów. Dostawy Centrali Odzieżowej w bardzo poważnej części nie odpowiadają potrzebom żywienia zbiorowego, dlatego współpraca między tą centralą a naszym przedsiębiorstwem nie zawsze układa się pomyślnie. Aby zaopatrzenie było bardziej dostosowane do potrzeb, współpracowaliśmy dodatkowo ze „Spółnotą Pracy“.

Jeśli chodzi o rozdzielniki przesyłane przez CZPG — mam na myśli ceramikę i porcelanę. — zamówienia nasze kierowane do Warszawy, nie są brane pod uwagę. My wyszczególniamy co innego, a centralny zarząd przydziela co innego. Dla przykładu niech posłuży fakt, że raz otrzymaliśmy bez naszego zamówienia większe ilości filiżanek, które leżały na składzie. Następnie przydzielono nam dalsze 600 sztuk, chociaż i tym razem filiżanek nie zamawialiśmy. Miejsce hurtowni centrali ściśle przestrzega rozdzielników i żadnego od nich odstępstwa nie uznaje, zmuszając nas do przyjmowania towarów zupełnie nam niepotrzebnych. Wszyscy bijemy się o obniżkę kosztów własnych i właśnie w zaopatrzeniu materiałowym mamy możliwości jej uzyskania. Zmuszenie do tworzenia nadmiernych rezerw godzi w zasadę obniżki kosztów.

Ważnym czynnikiem w walce o obniżkę kosztów własnych jest ustalenie odpowiednich norm zużycia. Od tego zależy racjonalna i oszczędna gospodarka, a ponadto posiadanie norm ułatwia opracowanie planu zaopatrzenia i kontrolę ubytków. Ponieważ na zużycie większości materiałów nie zostały dotąd ustalone normy, Bytomskie Zakłady Gastronomiczne ustaliły we własnym zakresie normy tymczasowe. Przypuszczam, że inne przedsiębiorstwa postąpiły w ten sam sposób. Dla uniknięcia rozbieżności w wielkości norm — a rozbieżności takie niewątpliwie istnieją — konieczne jest powołanie komisji, która by normy te ujednoliciła. Zatwierdzone normy obowiązywałyby na terenie całego kraju i usprawniłyby wydatnie pracę komórek zaopatrzenia.

Maksymilian Luks

Centralna przygotowalnia półfabrykatów gastronomicznych

(Artykuł dyskusyjny)

Nowym zupełnie problemem w przemyśle gastronomicznym w Polsce Ludowej winna stać się centralna przygotowalnia półfabrykatów gastronomicznych. Przygotowalnie takie znalazły szerokie zastosowanie w Związku Radzieckim, szczególnie w systemie stołówek zakładów przemysłowych.

Centralna przygotowalnia półfabrykatów jest to zakład pomocniczy, w którym przy pomocy obróbki mechanicznej i ręcznej zostaje wytworzony półfabrykat, tj. już obrobiony i przygotowany surowiec do obróbki termicznej, np. mięsa wszelkiego gatunku, jarzyny, ciasta kulinarne itp. Centralna przygotowalnia win-

na posiadać zasadniczo trzy działy produkcyjne, tj. dział mięsny (z rozbiciem na dział rybny), dział jarzyn i dział mączno-nabiałowy. Dla tych celów może być wytypowany zakład o dużym zapleczu lub specjalny lokal po adaptacji.

Za słuszością organizacji przygotowalni półfabrykatów przemawia stan naszych zakładów gastronomicznych, a szczególnie ich zaplecza. Nieproporcjonalnie małe zaplecza, umieszczone po różnych norach, brak jakichkolwiek urządzeń sanitarnych itp. stworzyły ogromne trudności dla rozwoju żywienia zbiorowego. Nie do pomyślenia jest ubiorzenie tych niedociągnięć w krót-

kim czasie, dlatego też należy w znacznym stopniu odciążyć obecne zaplecza, a centralną przygotowalnię właśnie pozwoli to uczynić, gdyż zlikwiduje takie pomieszczenia, jak: obieralnia ziemniaków i jarzyn, częściowo magazyny, szereg czynności w kuchni, które wymagają więcej miejsca.

Organizacja przygotowalni półfabrykatów umożliwi mechanizację procesów technologicznych i maksymalne wykorzystanie maszyn i urządzeń gastronomicznych. Praktyka wykazuje, że w małych zakładach jest zupełnie nieekonomiczne instalowanie urządzeń zmechanizowanych, gdyż są one wykorzystane minimalnie. Umożliwi to również racjonalne wykorzystanie odpadków produkcyjnych z uwagi na duży przerób surowca, jest o wiele łatwiej wykorzystać, tym bardziej, że będą się one znajdowały w jednym miejscu.

Organizacja przygotowalni półfabrykatów pozwoli na zmniejszenie etatów w kuchni. Centralna przygotowalnia zwolni w zakładach całkowicie obieraczki, a nawet częściowo podkuchenne i pomoce kuchenne, co w zakresie każdej dyrekcji terenowej da poważne oszczędności w kosztach osobowych.

Mechanizacja i specjalizacja procesów technologicznych pozwoli na lepsze wykorzystanie surowca, oraz na stosowanie najnowszych osiągnięć nauki w dziedzinie żywienia. Nastąpi odciążenie centralnego magazynu, jak również likwidacja centralnej robieralni i garmazerni,

gdyż rozbiórki mięsa można dokonywać w przygotowalni półfabrykatów. Ze względu na to, że półfabrykаты są główną podstawą produkcji garmazerni, można je włączyć do centralnej przygotowalni, a tym samym zlikwidować garmazernię jako samodzielną jednostkę.

Zmechanizowaną przygotowalnię półfabrykatów można przy skromnych nakładach inwestycyjnych przystosować do przetwórstwa owocowo-jarzynowego w okresie letnim i jesiennym.

Przygotowywanie półfabrykatów wg receptury zmniejszy możliwość nadużyć na surowcu, a tym samym pomoże szefom kuchni w uniknięciu ewentualnych mank i superat, ponieważ półfabrykаты będą mogły być wydawane wg porcji i wagi.

Przez specjalizację pracowników produkcyjnych, oraz przez pełne wykorzystanie maszyn i urządzeń, jak również przez stosowanie najnowszych osiągnięć nauki w tej dziedzinie, dojdziemy do pomniejszenia kosztów wytwórczych.

Przy organizacji tego rodzaju przygotowalni najpoważniejszą trudnością będzie zagadnienie naczyń transportowych służących do przewozu półfabrykatów. Jednak i ten problem przy zastosowaniu specjalnie urządzonych naczyń i różnych pojemników będzie możliwy do rozwiązania.

Wyrażam przekonanie, że artykuł ten znajdzie odzew wśród czynników kierujących żywieniem zbiorowym i wśród pracowników przedsiębiorstw terenowych i wywoła żywą dyskusję.

inż. A. Doryn

○ wynikach rozstrzyga postawa załóg

(Z doświadczeń gdańskich)

Analizując wykonanie planu obrotu przez spółdzielnie okręgu gdańskiego w poszczególnych miesiącach widzimy np., że PSS w Kościerzynie brakowało do wykonania planu I półrocza 1 000 zł, tj. 166 zł miesięcznie, a 5,50 zł dziennie. Świadczy to o braku zainteresowania się całej załogi wykonaniem czołowych zadań gospodarczych. Nasze zakłady nie pracują również rytmicznie, a raczej obserwujemy zrywy do wykonania planu obrotu. Dopiero po niewykonaniu planu obrotu przez kilka miesięcy ukazały się stoiska naszych zakładów na targach, zabawach, kiermaszach i placach sportowych. Z uzyskanych doświadczeń wynika, że ta nowa forma handlu dopomaga w wykonaniu planu, np. w PSS Wejherowie uzyskała w swoim stoisku na jednej z imprez 6 tys. zł obrotu, podczas gdy przeciętny obrót restauracji w pozostałe dni wynosi 2,5—3 tys. zł. PSS Malbork urządziła na wystawie rolniczej bufet z gorącymi posiłkami. Jadłospis zawierał 2 zupy, 3 dania mięsne, 3 półmięsne i 12 jarskich. W pobliżu bufetu ustawiono „parkiet”, gdzie grała orkiestra przeniesiona z zakładu. W rezultacie obrót był 10-krotnie większy od przeciętnego dziennego obrotu jednego zakładu.

Niedociągnięciem, które wpływa na niewykonanie planu obrotu, jest brak jeszcze w szeregu naszych zakładów jadłospisów śniadaniowych, a w niektórych brak szerokiego asortymentu potraw. Natomiast w takich spółdzielniach, jak np. PSS w Malborku, Wejherowie, Kartuzach, Starogardzie i Kwidzynie ma miejsce systematyczny wzrost obrotu produkcją własną. W zakładach PSS Malbork w m-cu styczniu br. było 33,8% obrotu produkcją własną, a w późniejszych miesiącach wskaźnik ten doszedł do 50%. Tak pomyślne wyniki zawdzięczamy załodze, która przez właściwe zrozumienie swoich zadań, przez rozszerzenie asortymentu potraw, podniesienie jakości posiłków i uprzejmą obsługę zdobywa konsumentów. Jadłospis restauracji Nr 1 tej Spółdzielni zawiera średnio 4 zupy, 9 dań mięsnych, 7 dań barowych, 9 dań jarskich, 1 danie rybne i 7 rodzajów kasek. Jadłospis restauracji Nr 1 PSS Wejherowo zawiera średnio 2 zupy, 4 dania mięsne, 4 dania barowe, 2 dania rybne, 3 dania jarskie, 4 dania mięsne i półmięsne, na zamówienie itd. Kierownicy niektórych zakładów bronią się przed rozszerzeniem wachlarza potraw w obawie, że będą posiadali pod koniec dnia duże pozostałości. Ale o tym w dużym

stopniu decyduje jakość posiłków. Dania mięsne zdobywają co prawda szybciej konsumenta. Jednakże potrawy półmięsne i jarskie przyrządzone smacznie i w odpowiednim asortymencie znajdują również chętnych konsumentów. Załoga, jak i ich kierownictwo za małą jednak uwagę przywiązują do wykonania planowej struktury produkcji. Produkcja dań mięsnych jest mniej pracochłonna i dlatego kuchnia je chętnie produkuje, nie wiedząc o tym, że niewykonanie planowej struktury produkcji znajdzie ujemne odbicie zarówno w obrotach produkcją własną, jak i w akumulacji.



Kuchnia restauracji Nr 1 PSS w Malborku, której produkcja przekracza 50 proc. ogólnego obrotu. Szef kuchni, Stefania Bielang (na zdjęciu) wyróżnia się pracowitością, uspołecznieniem i stałym dążeniem do usprawnienia swej pracy.

Retorność naszych zakładów żywienia zbiorowego kształtuje się niepomyślnie. Zaważyło na tym niewykonanie planu obrotu, a ponadto zakłady uzyskały wskaźnik marży poniżej planowanego, przekraczając równocześnie wskaźnik kosztów. Rozbieżność między planową, a uzyskaną marżą na produkcji własnej wynika najczęściej z niewykonania produkcji wg planowanej struktury.

Przyczyną przekroczenia planowanego wskaźnika kosztów był brak systematycznej analizy wykonania planu kosztów przez aparat kierowniczy, jak również załogi zakładów. Obserwowaliśmy np. takie zjawisko, że spółdzielnie pomimo niewykonania planu obrotu przekraczały plan zatrudnienia, a w czasie wizytacji kierownicy zakładów upominali się o etaty. Po dokonanej analizie wyników na naradzie okręgowej szereg spółdzielni wystąpiło z wnioskiem o zmniejszenie zatrudnienia, np. Malbork, Kwidzyn i Kartuzy. Z tego wniosku, że wyniki działalności winny być systematycznie analizowane na naradach i podejmowane środki zaradcze dla usunięcia niedociągnięć.

Celem zmobilizowania załóg zakładów do wykonania zadań planowych spółdzielnie spożywców okręgu gdańskiego organizują dekadowe narady robocze, na których omawiane są wyniki poprzedniej dekady. Praktyka ta okazała się bardzo pożyteczna. Dzięki tym właśnie naradom i coraz lepszemu zrozumieniu przez załogi zadań społeczno-gospodarczych żywienia zbiorowego produkcja własna w naszych zakładach kształtuje się w skali okręgu średnio powyżej 40% w stosunku do ogólnego obrotu.

Regina Gliszczyńska

Walczymy o rentowność zakładów

Sytuacja na odcinku rentowności zakładów gastronomicznych stała się po dniu 3 stycznia br. szczególnie trudna.

Marże np. Lubelskich Zakładów Gastronomicznych spadły wg założeń planu finansowego z 43% w roku 1952 do 37% w r. bieżącym. Jednocześnie uległy znacznejwyżce fundusz płac i koszty rzeczowe. Wyrównaniem tych różnic miały być odpowiednio zwiększone obroty. Obroty istotnie wzrosły, ale nie w stopniu przewidywanym. Na dodatek do miesiąca maja pracowaliśmy częściowo na wskaźnikach roku 1952 znacznie łatwiejszych, gdyż plany finansowe zostały ostatecznie zestawione dopiero w miesiącu maju. I aczkolwiek w sytuacji zorientowaliśmy się już po I kwartale, to pierwsze wyniki II i następnych kwartałów musiały pokryć w pierwszym rzędzie niedobory I kwartału.

Towarzysz Stalin w pracy „Ekonomiczne Problemy Socjalizmu w ZSRR“ mówi: „...przedsiębiorstwa nasze nie mogą się obchodzić bez uwzględnienia prawa wartości. Czy to jest dobrze? Niezłe, ponieważ uczy naszych działaczy gospodarczych systematycznego doskonalenia metod produkcji, obniżenia kosztów własnych, realizowania rozrachunku gospodarczego i walki o rentowność przedsiębiorstwa“.

Opierając się na tych wskazaniach, przyjęliśmy cały szereg zasad, których ścisła realizacja pozwoliła nam w miesiącu wrzesniu br. osiągnąć planowaną wg wskaźnika 3,6 rentowność przedsiębiorstwa.

Poniżej omówię kolejno te nasze usiłowania i ich wyniki.

WALKA O KOSZTY

Wysokość kosztów w poszczególnych rodzajach musi być zaplanowana wewnątrz przedsiębiorstwa, niezależnie od nerzuczonego planu obrotu, a w ścisłej łączności z przewidywanym wykonaniem. Tak ustawione koszty już od miesiąca maja br. począwszy rozbijane są u nas kwartalnie na poszczególne zakłady oraz na odpowiednio komórki nadbudowy.

Kierownicy zakładów i niektórzy pracownicy biura odpowiedzialni są za nieprzekraczanie zaplanowanych kosztów, otrzymanych z działu planowania (w porozumieniu z głównym księgowym). Plany te przenoszone są następnie dalej w dół na odprawach roboczych w poszczególnych zakładach.

Na pierwszej naradzie roboczej po 20 każdego miesiąca przeprowadza się analizę wyników działalności zakładów w porównaniu z planem. Kierownicy zakładów bardzo żywo interesują się osiągniętymi przez ich zakłady wynikami i na tej podstawie korygują w przyszłych miesiącach przekraczane rodzaje kosztów.

Stopniowo, z miesiąca na miesiąc obserwuje się poprawę na tym odcinku. Już sama publiczna analiza działalności zakładów zmusza kierowników i szefów kuchni do poprawy stylu pracy. Niezależnie od tego kierownicy wiedzą, że zależnie od wielkości odchylenia od planu kosztów na niekorzyść przedsiębiorstwa ponosić będą konsekwencje dyscyplinarne, a nawet w wypadkach ostrzejszych — karne. Również kolektyw po każdej analizie czyni przesunięcia personalne, zmniejszanie czy zwiększanie liczby etatów w poszczególnych zakładach, zwraca uwagę na przekraczane rodzaje kosztów.

Jak kolektyw przedsiębiorstwa śledzi wykonanie poszczególnych rodzajów kosztów ilustruje poniższy rysunek.

WALKA O OBROTY

Drugim poważnym zagadnieniem, ściśle związanym z rentownością przedsiębiorstwa, jest walka o najwyższe obroty. Wynikiem jej jest u nas stopniowy ich wzrost tak, że miesiacem br. w porównaniu z miesiacem marcem br. dał nam 116% obrotu.

Walka o plan to:

1. właściwe, głęboko przemyślane ustawienie kadr, stałe podnoszenie ich kwalifikacji na kursach centralnych i wewnętrznych;

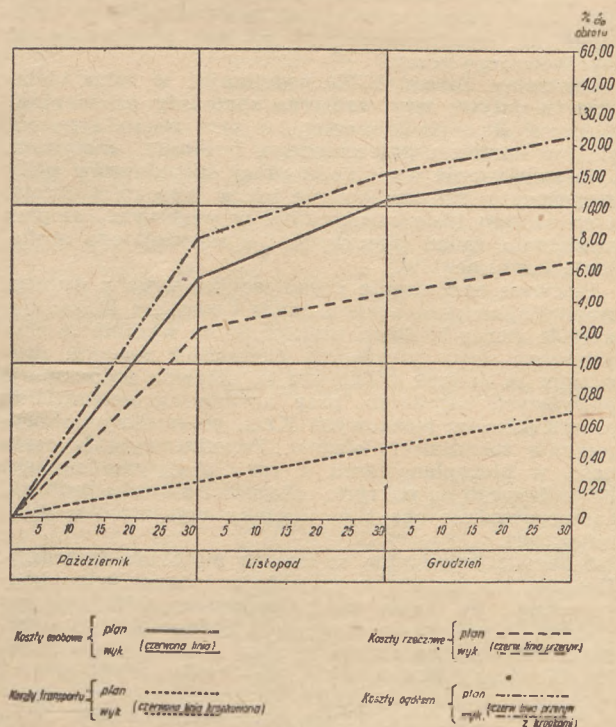
2. stała codzienna łączność z zakładami, stałe czuwanie nad pełnym w asortymencie i jakości zaopatrzeniem; największe trudności istnieją na odcinku zaopatrzenia

we właściwe gatunki mięsa. Nawiązaliśmy w tej dziedzinie ścisły kontakt z PIH, który nam w znacznym stopniu pomaga, pozwalając coraz lepiej wykorzystywać ostatecznie zarządzenie Ministra HW w tej mierze, przynosi to zresztą dodatkowe korzyści poprzez zmniejszenie nakładów towarowych;

3. to udowodnienie wszystkim instytucjom z terenu miasta, że nie zawiodły się na bufetach organizowanych przez nasze zakłady; akcja ta poprzez odpowiednią opiekę działu produkcyjno-handlowego nad bufetami przyniosła pozytywne rezultaty i obecnie wszystkie instytucje ubiegają się o nasze bufety na konferencjach, zabawach, imprezach, nie przepuszczamy też żadnej imprezy sportowej;

4. kolektyw przedsiębiorstwa poprzez zorganizowanie opieki nad zakładami, które kuleją przez dłuższy lub krótszy okres czasu, stara się pomóc tym zakładom we wszystkich dziedzinach, aby wszystkie plany wykonały; dzięki temu w miesiącu wrzesniu br. 80% zakładów wykonało plan w ostatnim dniu miesiąca, tylko 4 zakłady planu nie wykonały;

5. stała dbałość, kontrola i opieka kolektywu i pracowników działu Produkcyjno-Handlowego o podnoszenie jakości produkcji o przestrzeganie normatywów i cen, badania książek życzeń i zażaleń. Bardzo dobre rezultaty na tym odcinku przyniosła ostatnio stosowana u nas ścisła współpraca naszego instruktazu z PIH;



6. codzienne śledzenie wykonania planu przez całe przedsiębiorstwo (patrz załączony grafik) i poszczególne zakłady. Na cotygodniowej odprawie roboczej kierowników zakładów i szefów produkcji każdy zakład daje sprawozdanie z wykonania planu obrotów i produkcji oraz przedkłada napotkane trudności;

7. bardzo dobre wyniki dają stałe wystawy okienne, które organizują niektóre zakłady. Wpływa to w poważnym stopniu na podniesienie ich obrotów w ogóle, a produkcji własnej w szczególności. Celują w tym w Lublinie „Polonia“ i „Powszechna“, które od chwili wprowadzenia wystaw nie mają kłopotów z przekroczeniem planów. Szef kuchni „Polonii“, który zainicjował tę wystawę, został wyróżniony na odprawie i otrzymał nagrodę pieniężną;

8. w miarę podnoszenia obrotów i poprawiania rentowności, nie można zapominać o wyglądzie estetycz-

nym i obrusach, firankach, kwiatkach, froterce, o wyposażeniu, co również wpływa na obrót i jeśli fundusze na to pozwalają żałować na to pieniędzy nie można.

MOBILIZACJA ZAŁOGI

Wracając do sprawy rentowności należałoby omówić jeszcze drobne, ale w sumie warte zachodu czynniki, wpływające na wyniki działalności. Są nimi: ustalenie odpowiedniej kategorii zakładu (ostatnio podnieśliśmy kategorie 3 zakładów), stałe czuwanie nad tą częścią cennika, która podlega aktualizacji Woj. Kom. Cennikowej.

Aby zadanie powyższe zrealizować, nie można zapominać o tak poważnej i pomocnej jednocześnie sprawie, jaką jest mobilizacja całej załogi przedsiębiorstwa z nadbudową włącznie, na tle właściwie postawionych zobowiązań. W miesiącu wrześniu br. we wszystkich zakładach naszego przedsiębiorstwa odbyły się narady

robotyczne. Niezależnie od tego odbyto odprawy wszystkich grup pracowniczych z osobna (kelnerów, bufetowych, kucharzy, pomocy kuchennych itp.). Zakłady zależnie od swojej sytuacji przyjmowały i realizowały jedno lub dwa z czterech haseł: przekroczenie planu obrotów, produkcji, obniżka kosztów własnych, pracy bez mank i superat, ja nie wypuszczę braku. Hasła te, estetycznie wykonane, wiszą na czołowym miejscu w zakładach, aby każdy konsument mógł kontrolować ich wykonanie i przypominał ewentualnie załozde o ich istnieniu.

Przyczyniły się one w znacznym stopniu do usunięcia najbardziej jaskrawych niedomagań poszczególnych zakładów, i pozwoliły przekroczyć plan obrotu, uzyskać planową wg wskaźnika rentowność, zmniejszyć do minimum manka i superaty w tym miesiącu oraz poprawić opinię zakładów w oczach naszych konsumentów.

Tadeusz Wołyński

Organizacja sprzedaży peronowej w KZG

Wskazania i wytyczne Partii oraz naczelnych władz państwowych idące w kierunku podniesienia usług pionu żywienia zbiorowego nakładają na Kolejowe Zakłady Gastronomiczne obowiązek zmiany dotychczasowego stylu pracy przez szersze i bardziej skuteczne dotarcie do konsumenta szczególnie na peronie i w pociągu. Jednym ze środków, zmierzających do wykonania powyższego jest wprowadzenie nowej formy sprzedaży, tj. sprzedaży prowizyjnej, uzależniającej w większym niż dotychczas stopniu zarobki pracownika od wyników jego pracy.

Centralny Zarząd KZG podejmując w roku bieżącym inicjatywę wprowadzenia sprzedaży prowizyjnej, kierował się doświadczeniem w tym zakresie innych pionów handlu społecznego. Istotnym motywem, było zwiększenie wydajności pracy sprzedawców przez bezpośrednie zainteresowanie ich w wysokości obrotu, a co za tym idzie zapewnienie w większym stopniu wykonania zadań planowych i sprawniejszego obsłużenia konsumentów.

Pierwsze zarządzenie organizacyjne wraz z wzorem umowy agencyjnej wydane przez Centralny Zarząd zawierało szereg błędów i braków, które wynikły ze zbyt pobieżnej oceny niektórych elementów systemu prowizyjnego. Jednak późniejsze kolektywne rozpatrzenie powyższych zagadnień, przy udziale przedstawicieli przedsiębiorstw terenowych KZG, pozwoliło na skorygowanie zaistniałych błędów. Ponadto wynikły trudności w niezaplanowaniu w roku ubiegłym funduszu bezosobowego na pokrycie należności z tytułu prowizji, co wprowadziło chaos na odcinku regulowania tych należności.

Sprzedaż prowizyjna w stałych punktach sprzedaży. Umowę zawiera się w zasadzie z jednym tylko kontrahentem na jeden punkt sprzedaży. Mieliśmy na uwadze łatwiejszą kontrolę przy jednoosobowej odpowiedzialności działalności punktu sprzedaży oraz ułatwienie pracy księgowości na odcinku rejestrowania obrotów sprzedawców i ich rozliczania. Łączy się to także z jednoosobową odpowiedzialnością za stan urządzeń kiosku i ewentualny remont.

Wobec zaistnienia w terenie w sporadycznych wypadkach trudności z angażowaniem sprzedawców, którzy by przy pomocy jedynie swoich członków rodziny podolali prowadzeniu punktu sprzedaży, zezwoliliśmy na zawieranie większej ilości umów na ten sam punkt sprzedaży, stojąc w zasadzie na stanowisku jednej umowy na jeden punkt sprzedaży. Przypadki zawierania większej ilości umów na ten sam punkt są stopniowo eliminowane w miarę napływu odpowiednich kandydatów.

Znaczna większość przedsiębiorstw KZG przyjęła na umowy prowizyjne dotychczasowych pracowników etatowych, z którymi rozwiązano umowę o pracę w związku z ograniczeniem etatów. Praktyka ta, w zasadzie zdrowa, nie może być jednak stosowana automatycznie, gdyż przy doborze kandydatów należy w pierwszym rzędzie mieć na uwadze zapewnienie właściwej obsługi, a nie moralne zobowiązania, jakie

posiada przedsiębiorstwo wobec swego byłego pracownika. Kandydaci na sprzedawców prowizyjnych spoza załogi zakładów KZG są przed podpisaniem umowy badani, aby uniknąć przenikania do aparatu sprzedaży elementów spekulacyjnych.

Centralny Zarząd KZG kładzie specjalny nacisk na kolektywne i wnikliwe ustalanie wysokości stawki prowizji dla poszczególnych sprzedawców. Ma to z jednej strony na celu uniknięcie kumoterskiego traktowania poszczególnych sprzedawców, z drugiej zaś — ma zapewnić przedsiębiorstwu maksymalną rentowność punktów sprzedaży, a co za tym idzie wykonanie zadań planowych, przy obniżeniu prelimitowanego wskaźnika kosztów własnych. Z tych względów w skład kolektywu określającego wysokość prowizji wchodzi przedstawiciele działów księgowości, finansowego i zatrudnienia.

Niektóre zarządy przedsiębiorstw KZG przyjęły podaną w zarządzeniu wysokość stawki jako obowiązującą. Wskutek tego przy przeciętnym dużym obrocie sprzedawcom przypadły niewspółmiernie duże zarobki w stosunku do wkładu pracy, a jednocześnie koszty osobowe zostały przekroczone. Niewątpliwą winę za ten stan rzeczy ponosi Centralny Zarząd KZG, który wysyłając w teren wzór umowy wraz z zarządzeniem nie zaznaczył, że podane wysokości prowizji 10 i 5 proc. są właściwymi jedynie w przypadku jednej umowy na jeden punkt sprzedaży, a przy zawieraniu większej liczby umów wysokość prowizji należy odpowiednio zmniejszyć. Późniejsze uzupełniające zarządzenie wyjaśniło to nieporozumienie. Ustalona kolektywnie wysokość prowizji jest obowiązująca jedynie w pierwszym okresie czasu, a następnie jest ona periodycznie aktualizowana w oparciu o wskaźniki sezonowości.

Przy ustalaniu wysokości prowizji dotychczasowe koszty osobowe brutto ponoszone przez przedsiębiorstwo w danym punkcie sprzedaży zwiększa się o rzeczywiste koszty remontów i napraw bieżących dokonywanych przez sprzedawcę, o rzeczywiste koszty transportu, oraz o dodatkowy dochód przedsiębiorstwa wynikający z § 7 umowy (ubytki naturalne). W zależności od przeciętnego, uzyskanego na przestrzeni ostatniego kwartału obrotu danego punktu sprzedaży, należy tak ustawić stawkę prowizji, aby zarobek sprzedawcy odpowiadał wyżej podanym kryteriom.

Sprzedawca prowizyjny odbiera towar z magazynu zakładu, jeśli punkt sprzedaży znajduje się w tej samej miejscowości. Jeśli zaś punkt sprzedaży mieści się na innej stacji kolejowej poza obrębem miejscowości zakładu macierzystego, towar jest dostarczany przez kierownictwo zakładu do stacji, gdzie znajduje się punkt sprzedaży z wyjątkiem piwa i napojów gazowych, które rozlewnie dostarczają bezpośrednio do punktu sprzedaży.

Kontrola punktów sprzedaży prowizyjnej jest przedmiotem szczególnej troski ze strony zarządów przedsiębiorstw m. in. ze względu na prowadzenie punktów sprzedaży przez osoby ze sobą spokrewnione. Kontrola

ła ta ma na celu w pierwszym rzędzie uniemożliwienie sprzedaży własnego towaru przez sprzedawcę, a ujawniona superata pieniężna lub towarowa powoduje natychmiastowe rozwiązanie umowy, niezależnie od sankcji wynikających z dekretu z dn. 4 marca 1953 r. o ochronie interesów nabywców w obrocie handlowym. Ma to szczególne zastosowanie w przypadkach stwierdzenia niedowagi artykułów i wynikających z tego nadwyżek towarowych.

Przy kontroli zwraca się specjalną uwagę na stan urządzeń pomocniczych (płuczki, wagi itp.) jak również na przestrzeganie obowiązku uwidaczniania cen, z podaniem jednostki miary na terminowy zwrot i stan opakowań zwrotnych oraz na stan sanitarny i estetykę. Kontrola obejmuje również rzetelność rejestrowania obrotów sprzedawcy przez rachmistrza zakładu i zgodność wypracowanych sum prowizji z osiągniętymi obrotami itd. Obowiązkiem instruktora handlowego jest również ustalenie, czy w przypadku niewykonania planu obrotów przez sprzedawcę zarobek jego został zmniejszony o punkt niewykonania planu.

Sprzedaż obnośna peronowa i wagonowa. Mimo wielu zarządzeń wydanych przez Centralny Zarząd KZG zalecających rozszerzenie sprzedaży obnośnej, zarządy przedsiębiorstw zwracają na to zagadnienie mało uwagi. Podróżujący nie ma niejednokrotnie możliwości zaspokojenia swoich potrzeb konsumpcyjnych, a w szczególności zakupienia napojów.

Stosunkowo wysoka stawka prowizji (10 proc.) jest dostatecznie atrakcyjna, aby znaleźć chętnych do tej

sprzedaży. Jedynie więc brak inicjatywy ze strony kierowników zakładów, angażujących tego typu sprzedawców, powoduje istniejący stan rzeczy. W tym samym czasie mamy dużą liczbę tzw. dzikich sprzedawców, zarówno na peronach, jak i w pociągach.

W działalności bufetów wagonowych często występują nadużycia polegające na sprzedaży własnego towaru i pobieraniu wyższych cen. W związku z tym Centralny Zarząd KZG zobowiązał dyrektorów przedsiębiorstw do przeprowadzania okresowych kontroli działalności bufetów wagonowych przez teren przedsiębiorstwa.

Sposób rejestrowania obrotów, jak i regulowania należności sprzedawców obnośnych jest analogiczny jak przy sprzedaży prowizyjnej stałej.

Podsumowując powyższe uwagi należy stwierdzić, iż warunki płacy stworzone dla kategorii sprzedawców prowizyjnych powinny podziałać mobilizująco w kierunku podniesienia kultury obsługi podróżującego człowieka pracy oraz zapewnić wykonywanie i przekraczanie planów obrotu. Dla właściwego zorganizowania w terenie sieci punktów sprzedaży prowizyjnej konieczne jest większe zainteresowanie się tą formą sprzedaży ze strony działów handlowych, które na podstawie analizy miejscowych warunków określają lokalizację punktów sprzedaży prowizyjnej, czuwają nad odpowiednim ustawieniem stawki prowizji oraz kontrolują działalność sprzedawców.

Jan Stummer

Gospody w oczach przygodnego konsumenta

Jedziemy na jednodniową okrężną podróż służbową na lubelszczyznę. Około jedenastej dobiegamy do małowniczego i odbudowującego się nieczym Warszawa, Kazimierza. Czas na odpoczynek i posiłek tym bardziej, że droga nasza jeszcze daleka i śniadanie musi być zarazem obiadem. Idziemy więc do jednej restauracji-gospody. Już na pierwszy rzut oka widać zamieszanie: duża sala zawałona sprzętami—nieuporządkowana (widać, że po sezonie), w małej, przy bufecie brudy. Podłoga nie myta od miesięcy, na stolikach brudne serwety i próżno szukałbyś jakiegokolwiek kwiatka. Z sąsiedniego pokoju dochodzi kłótnia kelnera z jakimiś pijakami, która trwa przeszło pół godziny. W bufecie tylko kanapki z kielbasą i kawałkiem pomidora. Nie ma masła i nawet ogórka, nie mówiąc już o jakiegokolwiek rybie, którą przecież pod dostatkiem dostarcza Wisła, a w ostateczności pudełko konserwowe. Po kilkakrotnych pertraktacjach z kelnerem, który odbył konferencję z kucharzem, my i kilku chłopów przybyłych w międzyczasie, otrzymujemy w drodze wyjątku i po przeszło godzinnej oczekiwaniu po porcji podgrzanej kielbasy z ziemniakami i pomidorami, wreszcie herbatę. W drodze wyjątku, gdyż kucharz gotuje obiad na godzinę trzynastą i niczym innym zająć się nie chce. Kasjerka przy bufecie nie zajęła się nami, nawet nie próbowała czegoś nam zaproponować, zanadto była zajęta robotką na drutach, co stało się powodem docinków i wesołości sąsiadujących z nami chłopów zniecierpliwionych zbyt długim oczeki-

waniem. Mimo pochłonięcia smacznej kielbasy (głodni byliśmy co niemiara) opuszczamy lokal „reprezentacyjny“ Kazimierza z niesmakami. Nie dba się tu ani o porządek w lokalu, ani o tego codziennego ani o przygodnego klienta i to mimo, że przecież nawet we wrześniu Kazimierz nie przestaje być miejscowością atrakcyjną.

Po parogodzinnej dalszej jeździe dobiegamy do Bełżyc. Szybko załatwiamy swoje urzędowe sprawy. Upał dokucza. Idziemy do gospody na piwo. Kiedyś w lokalu tym odbywał się skup zboża. Nie można go poznać. Ładnie odnowiony, czysto utrzymany, pełno kwiatów na czystych cerata zastawionych stolikach. W bufecie są kanapki z kielbasą, boczkiem i pieczenią, pomyślowo przybrane. Dwie kelnerki schludnie ubrane, przesadne wprost w uprzejmości. Pijemy piwo w czystych pod kranem z bieżącą wodą wymytych kufkach i opuszczamy wcale miły lokal, chociaż nie znajduje się on w żadnej „reprezentacyjnej“ miejscowości.

Pod wieczór jesteśmy w Markuszowie, który szybko osiągamy po świetnie utrzymanej szosie. Markuszów to stara osada handlowa, zniszczona w czasie wojny. Teraz otrzymała nowy i duży magazyn zbożowy. Czegoś podobnego nie spodziewali się markuszowscy chłopcy w tym kącie bez kolei. To właśnie, o czym kiedyś marzyli, dała im Polska Ludowa. Oglądamy już prawie po ciemku nowy jakże bogato wyposażony i świetnie prosperujący nowy punkt skupu zboża.

Po załatwieniu spraw przed powrotem do Warszawy trzeba było posilić się. Gospoda, podobnie jak w Bełżycach, jest ładnie odnowiona i czysto utrzymana. Kelnerka ma w dyspozycji jednak tylko małe, zimne kotleciki, ogórki pomidory oraz piwo i dużo chęci szybkiego obsłużenia i nakarmienia nas. Niestety, herbaty nie mogła nam podać, bo kuchnia była już nieczynna. Jemy więc co jest, bo głód dokucza.

Niechże kierownicy gospód w Kazimierzu i Markuszowie zaczną pracować bardziej ambicjonalnie i wykazują więcej troski o konsumenta.

St. Poncet



Gospoda „Samopomoc Chłopska“ w Ponoronie

Szukamy nowych dróg

(Z doświadczeń gospód w pow. Ostrów Wlkp.)

Gospody wiejskie w pow. Ostrów Wlkp. spełniają tylko częściowo swoje zadania. Plan obrotu za I półrocze 1953 r. nasze gospody wykonały w 122,8%, natomiast plan produkcji własnej tylko w 81%. Niewykonanie planu produkcji własnej stało się dla nas sygnałem, że należy na wspólnej naradzie kier. gospód przeanalizować dotychczasową pracę oraz nakreślić wytyczne na najbliższą przyszłość.

Głównym powodem niewykonania planu produkcji to brak zainteresowania się tym odcinkiem ze strony kier. gospód, którzy ograniczają się tylko do dopilnowania, aby ogólny obrót był wykonany, a to z uwagi na premię. Zachodziły nawet takie przypadki, że jadıospisów na przestrzni tygodnia w ogóle nie zmieniono ograniczając się do wypisywania nowej daty. Nie mogło to przyczynić się do powiększenia wykonawstwa planów produkcji.

Analizując wyniki pracy na przestrzni ubiegłych miesięcy kier. gospód wraz z instruktorem żyw. zbiorowego na miesięcznej odprawie roboczej postanowili zobowiązać się do codziennej sumiennej analizy produkcji własnej ujmując w codziennych jadıospisach najmniej 2 — 3 rodzaje zup, drugich dań i deserów, a w bufetach posiadać stale najmniej 4 rodzaje kanapek, sałatek itp. W tym celu kier. gospód zobowiązali się mieć stale w magazynie potrzebne produkty, aby można było w każdej chwili przyrządzić potrawy dla konsumentów. Realizacja tego zobowiązania przyczyni się do pozyskania konsumentów. Celem popularyzacji sałatek i kanapek w miesiącu wrześniu zorganizowaliśmy ich pokaz w poszczególnych gospodach w połączeniu z naradami konsumentów.

W każdej gospodzie mamy radio, które uprzyjemnia konsumentom pobyt, urządzamy również wieczorki muzyczne, zabawy, mamy do czytania gazety oraz gry, które z chwilą nastania długich wieczorów w jesieni i zimie przyciągną młodzież. Bez względu na tempa wszelkiego rodzaju pianaństwo wśród młodzieży i chuligaństwo, współpracując w tym zakresie ze Zw. Młodz. Polskiej.

Pragnąc spopularyzować nasze gospody urządzamy „świniobicie“, a każda gospoda ma swoją specjalność, jak np. Gospoda Odolanów słynie z dobrych i smacznych kiszek, a gospoda Raszaków z flaków i sałatek, Skalmierzyce zaś z golonki i zup warzywnych. Bardzo pomocnym w pracy jest realizowane przez nasze gospody szeroko rozwinięte współzawodnictwo międzyzakładowe, które naprawdę dopomaga nam, czy to w wykonywaniu planów gospodarczych, czy też w utrzymaniu czystości i higieny, usprawnienia obsługi konsumenta itp. Wyniki i niedociągnięcia w naszej pracy i współzawodnictwa omawiamy na naszych odprawach miesięcznych. Organizujemy kilkudniowe szkolenie persone-

lu gospód jak kucharek, bufetowych kier. gospód, pogłębiając wiadomości spożywczo-polityczne i fachowe.

Żywienie zbiorowe na odcinku wiejskim prócz zaspokojenia potrzeb konsumentów bezpośrednio w gospodarstwie musi nadażać stale za konsumentami udającymi się czy to na targ ewent. na jarmark, za pracującymi przy żniwach i sianokosach, za udającymi się na wycieczkę itp. Gospody muszą więc szukać nowych dróg i form w zakresie zaspokojenia potrzeb konsumenta wiejskiego, abyśmy idąc za wskazaniem wynikającym z hasła „Gospody w służbie mas pracujących“ mogli powiedzieć, że jest ono realizowane. Wychodzimy przeto poza obręb działalności naszych gospód, urządzamy stoiska na targach i jarmarkach organizowanych przez pion CRS pod hasłem „Miasto wsi — wieś miastu“.

Chociaż w każdej gminie mamy gospodę, to jednak organizujemy na targach bufety, w których każdy może się posilić, a nawet odpocząć, gdyż przy bufetach urządzamy mały park umajony zielenią. Frekwencja jest więc bardzo duża, bowiem

ludność wiejska widząc, że ma te same warunki co w zakładach gastronomicznych chętnie tutaj zasiada i konsumuje.

Bufety zaopatrzone są obficie w kanapki, sałatki, napoje chłodzące, wyroby cukiernicze, lody, papierosy itp. Specjalną uwagę zwracamy na jarmarki w Ostrowie Wlkp. Jarmark jest stale obsługiwany przez nasze dwa bufety. Nie zapominamy również o naszych specjalnościach i na stoisku gospody Odolanów można nabyć porcję kiszek, które u konsumentów cieszą się wielkim uznaniem, a gospoda Raszaków wystawia swoje flaki i sałatki, które kol. W. Leśkiewicz bardzo smacznie przyrządza.

Gospody nasze organizowały również w okresie prac żniwnych i wykopków ruchome bufety na platformach, nawiązując przez to łączność z masami chłopskimi, które jeszcze nieraz stroną od naszych gospód, nie z winy personelu, lecz z winy prywatnych knajpiarzy, którzy rozpijali wieś. Popularyzując nasze gospody wśród szerokich mas ludności wiejskiej staramy się wykorzystać wszystkie dostępne formy handlu produkcją gastronomiczną.

Gabriel Guźla

Środowisko a praca gospody

Terenem, na którym pracuje nasza gospoda, jest miasteczko Mogielnica, które leży na trasie PKS Warszawa — Końskie. W miasteczku są szkoły podstawowe i średnie, gminna rada narodowa, władze GS, cegielnia, odbywają się też targi, które gromadzą ludność wiejską z pobliskich wsi. To powoduje, że konsumentem gospody jest chłop i robotnik, nauczyciel i urzędnik, młodzież szkolna i coraz częściej najmilszy typ odbiorcy — drobna dziatwa, wybitnie zainteresowana gałką z ciastkami, a w porze letniej lodami.

Najkłopotliwym był dla nas konsument przelotny-pasażer samochodu, który kursuje we wczesnych godzinach rannych i późniejszych popołudniowych. Ten typ konsumenta wymaga nie tylko sprawnej obsługi, ale i stałego pogotowia gospodarczego. To samo odnosi się do dni targowych, jesiennych dostaw rolnych itp., kiedy ludność szczególnie licznie gromadzi się w miasteczku.

Doświadczenie nas nauczyło, że wszystkie te okoliczności trzeba brać pod uwagę, aby uniknąć marnotrawstwa przy prowadzeniu gospody. Życie więc przekonało nas, że — jeżeli chodzi o małe osiedla, gdzie podaż obiadów jest mała, zasada przygotowywania większej ilości obiadów, jaka nam jest siłą narzucana, przyniosłaby straty, ponieważ wiele niespożytych obiadów nadawałoby się w rezultacie do karmienia trzody. Przygotowujemy więc taką ich ilość, jaka zostanie skonsurowana, biorąc pod uwagę wszystkie te okoliczności, o jakich była

mowa wyżej. Przygotowujemy natomiast dania barowe, aby konsument w każdej chwili mógł otrzymać gorące danie, przekasę czy urozmaiconą kanapkę. Poważną również pozycję w produkcji własnej stanowią ciasta i ciastka, a w letnim sezonie lody. Jednym słowem produkcję staramy się przystosować do środowiska, w jakim pracujemy i dzięki temu nie mamy strat.

Zdajemy sobie sprawę, że jakość produkcji, jakkolwiek stanowi najważniejszy warunek powodzenia gospody, nie jest jeszcze wszystkim; uprzejmość obsługi, pogodny i domowy nastrój, życzliwość dla konsumenta, różnorodność potraw i zasobność bufetu oraz czysty i estetyczny lokal — oto, co przyciąga konsumentów, oto co decyduje o obrotach i nadwyżkach gospody. Nie potrzebuję dowodzić, że rentowność zakładu zwiększa tucz trzody chlewnej zwłaszcza, gdy zakład — jak nasz — zdoberdzie się na zarodową chlewnię.

Na zakończenie chcę podkreślić, że duszą zakładu jest jego kierownik, który nie może ograniczać się do wykonywania bieżącej pracy biurowej, bardzo zresztą absorbującej. Praca w gospodzie ma bardziej skomplikowany charakter, niżby się zdawało, wymaga też dużej inicjatywy i samodzielności w rozwiązywaniu codziennych trudności, wymaga umiejętności obserwowania i wnikania w upodobania konsumentów, wymaga wreszcie umiejętności wychowywania zarówno personelu, jak i konsumentów.

Lucyna Józwicka

○ zmianę stylu pracy w ośrodkach szkoleniowych

Ośrodek szkoleniowy Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Białymstoku—Dojlidach posiada odpowiedni, estetycznie utrzymany lokal i niezłe wyposażenie. Kurs dla kierowników gospód, jaki odbywał się w październiku—listopadzie rb., został przez kierownictwo ośrodka starannie przygotowany, plan dydaktyczno-wychowawczy oraz rozkład zajęć opracowano szczegółowo. Z planu tego wynika, że na kursie wytworzy się odpowiedni klimat ideowy, że słuchacze będą współpracować z kierownictwem nad realizacją programu (specjalna komisja współzawodnicstwa, wyłoniona spośród słuchaczy, czuwa m. in. nad postęпами w nauce) itp.

Zestaw wykładowców jest następujący: siły miejscowe mają 105 godzin zajęć, licząc w tym i 16 godzin przeznaczonych na zajęcia świetlicowe, a wykładowcy dojeżdżający — 175 godzin, w tym dwóch wykładowców mamy ze Stalinogrodu, dwóch z Warszawy, jednego z Rzeszowa i jednego z Tarnowskich Gór.

Jak wówczas wygląda dzień zajęć? Ponieważ wykładowcy dojeżdżający są pracownikami, zatrudnionymi w miejscu zamieszkania, nie mogą przez czas dłuższy przebywać w ośrodku. Jeśli więc taki wykładowca ma 40 godzin zajęć, kierownik kursu daje np. po 5 godzin dziennie, aby przez to skrócić ten pobyt, no i z jednej strony umożliwić mu wcześniejszy powrót do swoich zajęć, a z drugiej zmniejszyć koszty kursu.

Te same zasady stosują i pozostałe ośrodki szkoleniowe — ZSS w Sosnowce czy Raciborzu i Państwowo Ośrodek Szkolenia Kadr w Jeleniej Górze. I dlatego trzeba przeanalizować to zjawisko.

Zacznijmy od spraw ekonomicznych: dojazdy wykładowców obciążają budżet ośrodka. Nie mamy cyfr, które by ilustrowały, jaki procent tego budżetu stanowią wydatki na dojazdy wykładowców, ale sądząc po odległościach (do Jeleniej Góry czy Sosnowki wykładowcy dojeżdżają i z Warszawy) obciążenie budżetu z tego tytułu jest poważne. W tym samym czasie w ośrodkach w Jeleniej Górze i Białymstoku skreślono kwoty przeznaczone na prenumeratę czasopism branżowych, a Sosnowka prenumeruje tylko 3 egz. „Żywienia Zbiorowego”. W tym samym czasie ośrodek w Jeleniej Górze nie ma grosza na kupno książek (nie ma tu w ogóle biblioteki), a ośrodek w Białymstoku nie ma za co istniejący księgozbiór uzupełnić nowymi wydawnictwami, choćby tylko tymi, o których piszemy w naszym czasopiśmie.

Nie lepiej rzecz wygląda od strony dydaktycznej. Pominąwszy już takie okoliczności, jak ta, że pierwszorzędnymi pracownikami centrali nie zawsze posiada dar popularnego przekazywania swoich wiadomości innym; że dojeżdżający wykładowcy sprawiają nieraz wiele kłopotów kierownictwu ośrodka, gdy przesyłają nie pozwalają na określony czas przyjechać i zachodzi konieczność „łatania dziur” w rozkładzie zajęć; że wobec wyżej postawionych w hierarchii pracowniczej wykładowców kierownik ośrodka czy kierownik danego kursu jest skrepowany w udzielaniu uwag co do metody pracy, jaką należałoby zastosować itd. itd. — trzeba stwierdzić, że słuchanie przez 5 godzin wykładów na jeden temat wymaga dużej wprawy w skupieniu uwagi, której przecież nasi słuchacze nie posiadają. Jakkolwiek więc do wykładów np. w Białymstoku kierownictwo kursu przygotowało tablice poglądowe i różnego rodzaju wykresy, jakkolwiek posługują się tam nawet filmami, zajęcia tak zorganizowane nie mogą dać pełnych rezultatów. Dodać trzeba, że pracownicy centrali najczęściej odeszli już od życia i w zakładach swoich zbyt teoretyzują, wykłady więc są oderwane od praktyki, od codziennego życia i od trudności, z jakimi borykają się słuchacze, gdy stają przy warsztacie pracy.

I jeszcze jedno: celem szkolenia w ośrodku powinno być przede wszystkim przyzwyczajenie do korzystania z lektury, do stosowania w praktyce tych pomysłów, jakie czytelnik znajduje w książce czy czasopiśmie. Jakże ten zasadniczy cel osiągnąć, jeśli w ośrodku nie ma ani jednej książki, jeśli nie prenumeruje się czasopism z braku funduszy? Jeśli w programie nie przewiduje się, aby wykładowcy dla pogłębienia za-

gadnienia odsyłali słuchaczy do lektury z podaniem tytułu książki czy czasopisma oraz stron, na których jest omawiany temat, i jeśli nie ma mowy, aby kontrolowali, w jakim stopniu treść wskazanej lektury została przyswojona itd.

Z tych właśnie względów pracę ośrodków szkoleniowych trzeba przestawić na inne tory. Nie wyczerpując bynajmniej tematu, postaramy się wskazać na najistotniejsze momenty:

1. Ośrodki powinny być organizowane albo w większych skupiskach albo w ich pobliżu, aby nie zachodziła konieczność sprowadzania wykładowców. Oszczędności zaś, jakie z tego tytułu osiągniemy w porównaniu ze stanem dzisiejszym, powinny być przeznaczone na prenumeratę czasopism i kupno książek.

2. W każdym większym skupisku znajduje się szkoła gastronomiczna, która w miarę możliwości powinna obsługiwać i ośrodek szkoleniowy. Osiągnięć się przez to i inny cel: w ośrodkach szkoli się ludzi, którzy już pracują w branży gastronomicznej, nauczyciele więc szkół gastronomicznych mieliby możliwość bezpośrednio stykać się z doświadczeniem, z jakim przychodzą słuchacze na kurs.

3. Kierownik ośrodka powinien być wyposażony w daleko szersze kompetencje, jeśli chodzi o dobór wykładowców i metodę pracy, aniżeli dotychczas.

Ciekawy wyłom w tradycji uczyniła Dyrekcja Naczelna FWP, angażując do szkolenia kucharzy wybitnych kuchmistrzów. Nie wątpimy, że w każdym ośrodku znajdzie się i odpowiedni kelner, który lepiej się „dogada” ze słuchaczami, aniżeli dojeżdżający wykładowca, znający pracę kelnera tylko z teorii. To samo z wykładowcami z innych specjalności. Bo trzeba mieć świadomość, że inaczej szkoli się młody narybek w szkołach gastronomicznych, gdzie teoria musi przeważać nad praktyką, a inaczej w ośrodkach, gdzie mamy do czynienia z ludźmi, którzy już tkwią w zawodzie.

4. Dotychczas ośrodki szkoleniowe szukały dróg każdy w własną rękę. Czas najwyższy szkolenie w ośrodkach ująć w jednolity system. W tym celu w Centralnym Zarządzie Szkolenia Zawodowego MHW powinien być powołany specjalny wydział dla szkolenia dorosłych. Zadaniem tego wydziału byłoby m. in. zajęcie się i szkoleniem przywarsztatowym, które dotychczas błąka się po manowcach, nie daje więc równych rezultatów. Zadaniem wydziału szkolenia dorosłych byłoby też zebranie tych doświadczeń, jakie niewątpliwie w terenie istnieją na odcinku szkolenia przywarsztatowego i po opracowaniu przekazanie ich ogółowi.

Pogląd, jakoby szkolenie w ośrodkach i przywarsztatowe nie miało dalszych perspektyw z tej racji, że przecież mamy dużo szkół gastronomicznych różnego stopnia, które zasilają kadry żywieniowców, nie wytrzymuje krytyki. Po pierwsze dlatego, że duża część młodzieży ze szkół gastronomicznych nie trafia do zawodu. Po drugie — że właśnie ta młodzież powinna odnawiać, pogłębiać i rozszerzać zdobyte w szkole wiadomości, jeśli nie ma stanać w miejscu. Po trzecie — musimy przecież udostępnić możliwości awansu dla tych pracowników, którzy z tych lub innych powodów szkoły gastronomicznej nie ukończyli, a w zawodzie pracują. Zarówno więc jedna jak i druga forma szkolenia dorosłych jest potrzebna, oczywiście nie w dotychczasowej postaci.

Benedykt Kubski

Wskazanie Wielkiego I. lenina, że główną rzeczą w pracy organizacyjnej jest właściwy dobór ludzi i kontrola wykonania, wcielane jest w życie w sposób jeszcze niezadowolający.

G. M. MALENKOW.

O nowe sposoby szkolenia

Jest rzeczą niezaprzeczną, że na terenie zakładów żywienia zbiorowego zło istnieje, jest mocno zakorzenione, a w niektórych zakładach nabrało nawet praw obywatelskich. Świadczą o tym ujemne notatki prasowe i książki zażaleń o niskim poziomie estetyki naszych zakładów, ubóstwie doboru potraw i bezdusznym, a czasem nawet aroganckim stosunku obsługi do konsumenta, wskutek czego konsumenci również odnoszą się arogancko. Słowem wytworzyły się dwa wrogie obozy i żaden z nich nie chce rezygnować ze swego rzekomo słusznego stanowiska. Wydaje mi się, że wina leży po naszej stronie, musimy więc niezwłocznie przystąpić do polepszenia obecnego stanu rzeczy, a możemy to uczynić przez szkolenie na kursach i przywarsztatowe.

Szkolenie dotychczasowe na kursach nie dało pozytywnych wyników. Gdybyśmy zajrzeli do statystyk działań szkolenia, to cyfry powiedzą, że mamy przeszkolonych więcej aniżeli zatrudnionych, bo wielu przeszło do innego zawodu. Ciekawy poza tym materiał uzyskamy, jeśli zbadamy, co ci z przeszkolonych, którzy pracują nadal w zawodzie, skorzystali z kursów. Będąc w terenie zapytałem kelnerkę, która ukończyła kurs z dobrym wynikiem, z czego robi się kotlet schabowy. Na moje pytanie kelnerka nie umiała odpowiedzieć. Podobnych faktów spotykamy więcej. Brak wiadomości zawodowych notuje się na każdym szczeblu naszych kadr. Świadczy to, że kursy te nie dają spodziewanych wyników. Kelner przeszkolony musi być dobrym kelnerem, znać potrawy i wiedzieć, z czego są sporządzane, musi być uprzejmym, świadomym doradcą konsumenta. Tego należy uczyć i to wpajając na kursach. Niestety, tych cech u naszych kelnerów powszechnie nie daje się stwierdzić. Sytuacja kuchmistrzów również nie jest pocieszająca, gdyż na kursach zdobywają niewiele wiedzy zawodowej. A najgorsze jest to, że pracownik po kursie w wielu wypadkach gorzej wykonuje swoją pracę.

Pełnia się tu zasadniczy błąd, że nie zwraca się uwagi na dobór kadr przy wysyłaniu na kursy. Zdarzają się wypadki, że kandydat wysyłany na kurs kierowników nigdy nie pracował w żywieniu zbiorowym, a ponieważ nie jest zobowiązany pracować po ukończeniu kursu — jedzie dla przejażdżki, a w żywieniu pracować nie będzie, bo mu to nie odpowiada.

Gdybyśmy obliczyli koszt kursów i ich korzyści, to znaleźlibyśmy się w błędnym kole. Trzeba więc szukać nowych dróg. Przemawia za tym fakt, że szkolenie przywarsztatowe, jakie obecnie jest stosowane, również nie daje oczekiwanych wyników. Szkolenie takie dałoby dobre wyniki, gdybyśmy posiadali warsztaty pracy postawione na właściwym poziomie, gdybyśmy odpowiedzieli na pytanie, czy ktoś nie znający za-

wodu może nauczyć tego zawodu innego itd.

Za koniecznością zrewidowania dotychczasowych sposobów szkolenia przemawia i to, że absolwent szkół gastronomicznych jako zupełnie surowy materiał wymaga dopiero urobienia. Co więcej — absolwentki myślą o tym, aby ukończyć tzw. nakaz pracy i chętnie uciekają do innych zawodów.

Każdy Okręg naszego pionu posiada kuchmistrzów, kelnerów i bufetowe. Czy nie byłoby celowe urządzenie jednego zakładu szkoleniowego na terenie każdego Okręgu. Zakład ten powinien posiadać doborowy personel, ale przeszkolony w ośrodku. Bo zwykle tak bywa, że dory fachowiec w naszej branży jednocześnie posiada zaskorupiałe nawyki przedwojenne, które muszą być

wypleniene z naszych kadr. Po przeszkoleniu każdy pracownik takiego zakładu byłby instruktorem, pod jego opieką szkoliliby się nowe kadry, takie szkolenie przywarsztatowe dałoby pozytywne wyniki i nad tym należałoby się zastanowić. Ponieważ nie może być rozbieżności pomiędzy pionem ZSS, a innymi pionami, przeto można włączyć do tej akcji gospody CRS, zakłady CZPG, KZG i inne. W tym ujęciu szkolenie w ośrodkach miałyby za zadanie dostarczyć zakładom sił instruktorskich, a szkolenie masowe miałyby charakter szkolenia przywarsztatowego.

Pisząc powyższe uwagi opierając się na przykładach z życia — jako długoletni pracownik gastronomiczny, Kochający swój zawód i nie mogący się pogodzić z dotychczasowym stylem pracy, wysuwa wnioski, które po przemysleniu przez władze mogą przynieść owocne rezultaty.

Władysław Głowacz

Co nam dało współzawodnictwo

(Z doświadczeń stołówek krakowskich)

Współzawodnictwo w ramach cyklu gospodarczego, wprowadzone w stołówkach ZSS w Krakowie, jak każda innowacja, napotykało w początkowej fazie na wiele trudności. Wynikały one z niezrozumienia przez załogi roli i pomocy, jaką okazywać będzie współzawodnictwo w ich codziennej pracy. Przez odpowiednie wyjaśnienia współzawodnictwo w ramach cyklu gospodarczego na placówkach i w biurze nie było już tablicą rejestracyjną i elementami na papierze, ale było systematycznie przyswajane i wykonywane. Dalszą podbudową było wprowadzenie współzawodnictwa opartego na elementach cyklu gospodarczego między placówkami. Kontrolę wykonania powierzono na placówkach trójkom kontrolnym oraz opiekunom wybranym z nadbudowy.

Wyniki nie dały na siebie długo czekać. Tablice rejestracyjne uwiłdoczyły błędy najczęściej się powtarzające, które po przeanalizowaniu przyczyn ich powstawania zostały usuwane drogą wyjaśnienia i omawiania ich z pracownikami. Przez usuwanie błędów popełnianych przez załogi czy nadbudowę podniesiono estetykę i higienę zakładów oraz kulturę obsługi, wzmogła się wydajność pracy w stołówkach (na planowane 3325 zł na jednego pracownika osiągnięto w I półroczu zł 3502), osiągnięto terminowy i prawie bezbłędny obieg dokumentacji oraz podniosła się jakość posiłków. Innymi słowy współzawodnictwo podniosło

na wyższy poziom działalność naszych placówek.

Oceny wyników dokonała za I półroczu zakładowa komisja poprzez analizę wyników osiągniętych zarówno przez załogi placówek jak i poszczególnych pracowników. W wyniku tej analizy zostało wyróżnionych i nagrodzonych kilka zespołów pracowniczych, między którymi specjalne miejsce zajął zespół pracowników stołówek nr 13 i 19 (stołówki akademickie). Indywidualnie najwięcej punktów osiągnął szef kuchni nr 19 ob. Stanisław Krowiak, który wzorowo wywiązując się ze swoich obowiązków szkolił również przywarsztacie pracy nowe kadry nie szczędząc na to czasu. Spod jego ręki wyszły uczennice, które obecnie zajmują samodzielne stanowiska, m. n. kucharki Dorynek, Madej, które są również wzorem dla innych za nieangażującą pracę, za społeczne podejście do szkolenia nowych kadr. Komisja zakładowa w uznaniu zasług ob. Krowiaka przedstawiła wniosek do odznaczenia go odznaką przodownika pracy. Wniosek został zatwierdzony i ob. Krowiak został udekorowany tą odznaką w Dniu Święta Spółdzielczości. Śmiało można powiedzieć, że otrzymanie tak poważnego odznaczenia, jako pierwszego w Oddziale, było wynikiem prowadzonego współzawodnictwa w ramach cyklu gospodarczego. Fakt ten niewątpliwie będzie bodźcem dla innych pracowników.

Helena Pawłowska

Jednym z głównych zadań jest znaczny wzrost ilościowy produkcji oraz poprawa jakości i rozszerzenie asortymentu artykułów spożywczych.

BOLESŁAW BIERUT

(Referat na IX Plenum KC PZPR).

Żywienie dietetyczne przy schorzeniach przewodu pokarmowego*

Niżej podane wskazówki dietetyczne dotyczą żywienia chorych z nadkwaśnością oraz z owrzodzeniem żołądka i dwunastnicy w stanach przewlekłych i podleczonej.

Istota choroby polega na wzmożonym wydzielaniu soku żołądkowego z dużą zawartością kwasu solnego. W prawidłowo funkcjonującym żołądku sok żołądkowy miesza się z pokarmem, przygotowuje pokarm do dalszego trawienia go w jelitach. Wydzielanie kwasu solnego rozpoczyna się już przed dostaniem się pokarmu do żołądka na skutek bodźców nerwowych i psychicznych (zapach potrawy, smakowity wygląd itp.). Jak wiemy fizjolog rosyjski I. P. Pawłow wykazał w swoich doświadczeniach na psach, że każdy rodzaj pożywienia wykazuje u zdrowego psa określony typ wydzielania soku żołądkowego pod wpływem bodźców zewnętrznych. To samo zjawisko występuje w fizjologii człowieka. W zdrowym żołądku każdy rodzaj pokarmu, nawet czysta woda, pobudzając do czynności gruczoły żołądka, powoduje wydzielanie soku żołądkowego w ilości potrzebnej do dalszego trawienia pokarmów. W chorym żołądku nawet lekkie podrażnienie błony śluzowej powoduje nadmierne wydzielanie soku o zwiększonej ilości kwasu solnego. Przy tzw. sokotoku żołądek wydziela kwas solny stale, nawet wówczas, gdy jest próżny. Wydzielanie soku wzmagają kurczenie się pustego żołądka, wywołując tzw. bóle głodowe. Nadmiar kwasu solnego niszczy błonę śluzową, prowadząc z czasem do owrzodzeń żołądka i dwunastnicy.

Zasadą leczenia dietetycznego, nadkwaśności oraz wrzodu żołądka i dwunastnicy jest mechaniczne, mechaniczne oraz termiczne oszczędzanie żołądka polegające na podawaniu pokarmów — 1. nie pobudzających swoim składem chemicznym do wydzielania soku żołądkowego, 2. warunkujących jak najniższą mechaniczną pracę żołądka, 3. nie drażniących błony śluzowej na skutek zbyt niskiej lub zbyt wysokiej temperatury, tzn. pokarmów za gorących, zimnych lub mrożonych. Natomiast należy dobrać produkty żywnościowe takie, które by hamowały wydzielanie czy wiązały wydzielony sok żołądkowy oraz takie, które najkrócej pozostają w żołądku. Z tych powodów należy również podawać posiłki w małych ilościach, 5 do 6 razy dziennie.

Pokarmy białkowe wiążą kwas solny, cukier i tłuszcze hamują wydzielanie. Należy unikać środków najsilniej pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, do których należą: sól kuchenna, mocne rosoly mięsne i jarzynowe, buliony, rybne zupy, smażone, pieczone lub wędzone mięso i ryby, ostre sosy oraz przyprawy i używki (mocne napary z kawy i herbaty), napoje kwaśne i musujące oraz alkoholowe, chleb żytni na kwasie z mąki z grubego przemiału, ciasto smażone w dużej ilości tłuszczu (pączki, faworki) oraz słodczyce — cukierki, pomadki, czekoladki.

Celem ograniczenia ruchów żołądka należy podawać zupy oraz sosy sporządzane bez zasmażek a tylko na zawiesinach (mąka roztrzępana z mlekiem lub wodą). Podaje się gotowane mięso i ryby o delikatnej tkance łącznej np.: mięso gołębie, cielęcine, kurczę, mięso królika, ryby — karp, sandacz. Inne dozwolone mięsa oraz ryby podaje się w postaci siekanej lub mielonej, gotowane w wodzie lub na parze. Grube kasze po rozklejeniu należy przetrzeć przez sito. Jarzyny podaje się tylko gotowane, rozdrobnione, mielone lub jako sok z jarzyn. Owoce — w postaci soków lub kompotów z owoców obranych ze skórki (śliwki, jabłka).

Pokarmy białkowe dozwolone: śmietankę, mleko pełnotłuste słodkie lub kwaśne, kefir, jaja, twaróg, ser śmietankowy, mięso cielęce, wołowe, kurczęcia, kury, indyka, królika, chuda szynka, mózdzek, wątrobę cielęcą lub z drobiu, ryby — dorsza, szczupaka, karpia, sandacza, pstrąga.

Pokarmy węglowodanowe dozwolone: czerstwe, białe pieczywo, sucharki, herbatniki, biszkopty, alberty, ka-

sze-pszenne grysiak, kukurydziany, tapioka, owsianka, drobna kasza, hreczana, jęczmienna, ryż, mąka pszenna i ziemniaczana.

Jarzyny: (buraki, marchew, szpinak) podajemy w postaci soków lub gotowane, pomidory — obrane ze skórki, owoce — jako soki owocowe lub w postaci kompotów.

Tłuszcze: masło, oleje roślinne rafinowane, smalec wieprzowy do potraw (wg naszego doświadczenia).

Używki dozwolone: podaje się słabe napary z kawy i herbaty. Jako przyprawy stosuje się: wanilię, majeranek, cytrynę, kwas cytrynowy, koper, pietruszkę.

Wobec tego, że wrzody żołądka i dwunastnicy powstają zazwyczaj na tle wyniszczenia tkanek, spowodowanego złym odżywianiem, należy podawać pokarmy najbardziej pełnowartościowe lecz lekkostrawne. Dotyczy to podawania białka, tłuszczu oraz witamin. Pokarmy takie wzmocnią osłabiony organizm oraz przyspieszą odbudowę nadtrawionych przez kwas solny tkanek.

Przykładowy jadłospis z potrawami zastępczymi

I śniadanie: mleko pełnotłuste, lekka kawa, herbata lub kakao z mlekiem lub ze śmietaną, bawarka. Bułka czerstwa, sucharki. Masło, twaróg, ser śmietankowy, jaja na miękko, miód.

II śniadanie: zupa mleczna z kaszką grysiakiem, tapioką, ryżem, lanym ciastem; 150 g śmietanki, sok z marchwi lub owoców, szklanka mleka, kefiru, grysiak na gęsto z masłem, bułka, masło.

Obiad: zupy — krupnik, jarzynowa przetarta, ziemniaczanka przetarta z grzankami, pomidorowa z kaszą lub lanym ciastem, grysikowa, owocowa. II-gie danie — cielęcina gotowana, duszona w potrawce, drób gotowany, pulpety gotowane na wywarze z jarzyn, z mięsa lub ryb, budynie, gotowane na parze, z mięsa lub ryb z sosem pomidorowym, koperkowym, budynie z siekanki jęczmiennej z jarzynami, z ryżu z sosem, z sera na słodko lub słono, ze szpinaku, kluseczki grysiakowe, knedle z ziemniaków i mąki ziemniaczanej oraz jaj. III-cie danie — biszkopt, kompot, kisiel owocowy mleczny, galaretki owocowa, herbatniki.

Podwieczorek: sok owocowy, szklanka mleka, jaja utarte z cukrem.

Kolacja: potrawy takie jak w I śniadaniu i obiedzie. Na noc przy łóżku chorego należy postawić szklankę mleka, by mógł pić w razie bólów głodowych.

Przykładowy jadłospis dzienny

I śniadanie: szklanka mleka, bułka, masło, jajko na miękko.

II śniadanie: grysiak na mleku z surowym masłem. Przed obiadem wskazane jest podanie pół szklanki soku z owoców.

Obiad: zupa jarzynowa przetarta z grzankami, pulpety cielęce, pure z ziemniaków, marchew przetarta (surowe masło dodaje się do gotowej potrawy na talerzu). Kisiel witaminowy z jabłek.

Podwieczorek: pół szklanki śmietanki, alberty.

Kolacja: budyn z sera, bułka, masło, lekka herbata.

Należy pamiętać, że w leczeniu choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy dieta jest najważniejszym warunkiem wyleczenia. Ważne jest także punktualne spożywanie posiłków w spokoju i bez pośpiechu, gdyż w przeciwnym razie posiłek nie zostaje przez ustrój należycie przyswojony.

**Maria Dubińska
Zofia Wieczorek**

Literatura:

Doc. dr Jan Fenczyn: Pielęgnacja chorych w chorobach wewnętrznych. Prof. dr Chlebowski: Podstawowe wiadomości z dietetyki. Prof. dr Lorie: Podstawy dietetyki. Dr Wilhelm Haupeke: Die Ernährung des Gesunden und des Kranken.

* Patrz artykuł w n-rze 1 „O dietetyce“ i n-rze 3 „Dieta przy niedokwaśności“.

Dekorowanie zakąsek

Dekoracje z ogórka. Do dekorowania zakąsek świeżym ogórkiem należy wybierać sztuki zdrowe, zielone, nie zwiędłe i nie pękate. Ogórki muszą być umyte. Oprócz świeżego mogą być ogórki konserwowe lub kwaszone. W obu wypadkach należy wybierać sztuki kształtne i bez plam.

Aby uzyskać „wachlarzyk“ (rys. 1, 2), przekrawamy ogórek wzdłuż a następnie kroimy w poprzeczne plasterki nie przecinając skórki do końca, aby kawałki trzymały się razem. Grubszy ogórek można przekrajać wzdłuż na 4 części. Z ćwiartek krajemy plasterki. Wachlarzyk może składać się z 2 lub więcej płatków, zależnie od potrzeb. Pokrajany ogórek przycisnąć nożem w ten sposób, aby przyjął kształt wachlarzyka. Może być on wykonany z ogórka świeżego, kiszzonego i konserwowego. Najładniejszy otrzymujemy ze świeżego ogórka.

Ogórek krajany w okrągłe lub owalne plasterki, które dzielimy na pół i układamy tak jak na rys. 3. Między rozsuniętymi połówkami plastra układamy kawałek kolorowej jarzyny.



Przełożony wzdłuż ogórek krajać w plasterki, które należy pozostawić po pokrojeniu obok siebie, następnie rozsunąć przy pomocy noża i lewej ręki. Taką dekorację (rys. 4) układać na zakąskach lub na półmiskach obok zakąsek.

„Powój“ z ogórka (rys. 5) wykonujemy w taki sam sposób jak z rzodkiewki. Wykończyć języczkiem z marchwi, rzodkiewki, pora lub szprycować majonezem.

Okrągłe lub podłużne plasterki ogórka przekrajać do połowy i wywinąć tak jak na rys. 6. Skórka ogórka będzie tworzyła wówczas literę S. W ten sposób ukrajany ogórek można użyć do zdobienia porcji zalanych sosem. Dla ułatwienia pracy bufetowej każdy wywinęty płatek oznaczać może 1 porcję zakąski.

W ten sposób ułożone plasterki mogą tworzyć obramowanie półmiska w części nie założonej zakąską. Należy tutaj układać plasterki równej wielkości i w jednakowych odstępach.

Z ogórka przełożonego wzdłuż krajać wachlarzyki o dwóch skrzydełkach, a następnie ustawiać trzy wachlarzyki tak, aby miejsca złączenia płatków stykały się (rys. 7).

Cienkie płyty skórki pokrajać na wąskie paski i układać wzory jak na rys. 8 i 9. Ten rodzaj zdobienia traktować jako uzupełnienie i wykończenie zasadniczego wzoru, ułożonego z barwnych jarzyn.

Dekoracje z pomidora. Do zdobienia możemy używać dojrzałe pomidory w kolorze pomarańczowym, żółtym i niedojrzałe — zielone. Należy wybierać sztuki małe i średniej wielkości, twarde, o gładkiej powierzchni i bez plam. Pomidory przed krajaniem myć. Drobne pomidory tzw. winogronowe lub kolczykowe mogą być używane do zdobienia w całości lub po prze-

łowaniu. Pomidory średnie można krajać w plasterki, których używa się jako motyw zdobniczy samodzielny lub jako podkład do układania na nim wzoru.

Twarde pomidory, średniej wielkości można pokrajać na ćwiartki lub ósemki (rys. 1), które można ułożyć jak na rys. 2 lub 3. Wykończyć zieleniną lub majonezem.

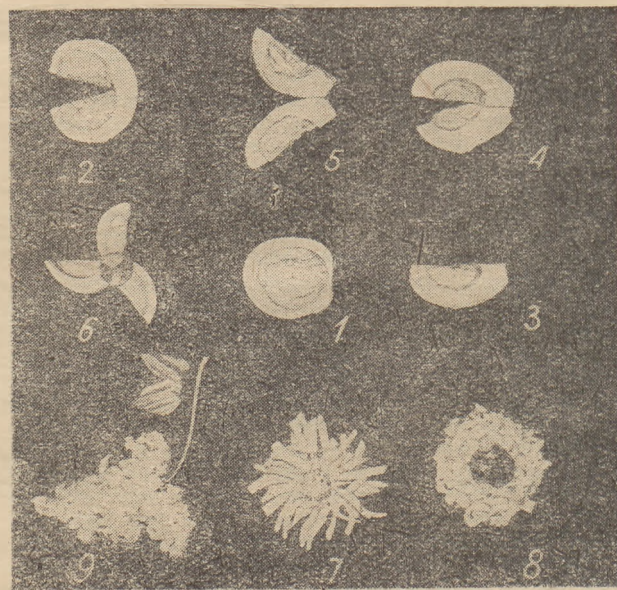


Wachlarzyk wykonujemy z cienkich cząstek, których otrzymujemy od 8 do 16 z jednego pomidora. Krajać w ten sposób, aby część zewnętrzna, od strony skórki była grubsza. Wachlarzyk układać zawsze w jednym kierunku, z szeroko rozstawionymi płatkami (rys. 4).

Kwiatek z pomidora (rys. 5) wykonujemy ze skórki z częścią miąższu pokrajanej w kształt płatków. Środek zrobiony jest z białka jaja.

Z jaja i plasterów pomidora układamy wzór wg rys. 6 i 7.

Dekoracje z jaja. Do zdobienia zakąsek używane jest jajo gotowane na twardo. Do garmazerni przeznaczamy jaja świeże, które trzeba umyć przed gotowaniem. Gotować nie za długo, aby żółtko nie ściemniało na obwodzie. Jaja ugotowane i schłodzone w zimnej wodzie bardzo starannie obrać.



Do krajania jaj w plasterki powinno się używać specjalnej maszynki. Grubość plasterków można regulować drucikami. W braku maszynki krajać jajo nierdzewnym nożem, bardzo ostrym. Obrane jaja przechowywać w zimnej, często zmienianej wodzie. Jaja obrane nie przechowywać dłużej niż 2 dni.

Układanie plasterków (rys. 1) lub ósemek (rys. 2) na zakąskach należy robić starannie. Plasterki tak dobie-

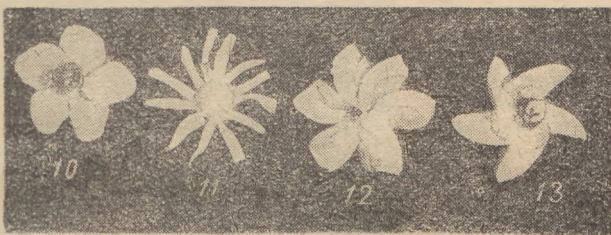
rać, aby na jednym półmisku były np. wszystkie plasterki z żółtkiem w środku, lub białe bez żółtka. Pokrajane cząstki przenosić na zakąskę na szerokim nożu, aby nie pokruszyć żółtka.

Przekrajany plasterki może być uzupełniony kawałkiem jarzyny (rys. 2). Za motyw dekoracyjny mogą służyć dwie cząstki jaja (ćwiartki, ósemki) ułożone obok siebie, jak na rys. 5 lub 6 uzupełnione jarzyną zieloną lub w innym kolorze.

Trzy cząstki jaja układamy tak jak na rys. 6. Miejsce zetknięcia się cząstek zakończyć okrągłym krążkiem z rzodkiewki, marchwi lub białka z zielonym obramowaniem, które zrobimy z krążka pora.

Aby wykonać „chryzantemę“ (rys. 7), należy białko oddzielić od żółtka i pokrajać w podłużne paski. Następnie ułożyć je w kształt kwiatu. Środek zrobić z żółtka lub marchwi.

Aby otrzymać wzór wg rys. 8, trzeba białko pokrajać w drobną, nierówną kostkę, a następnie ułożyć na zakąsce. W zagłębieniu umieścić okrągły plasterki kolorowej jarzyny.



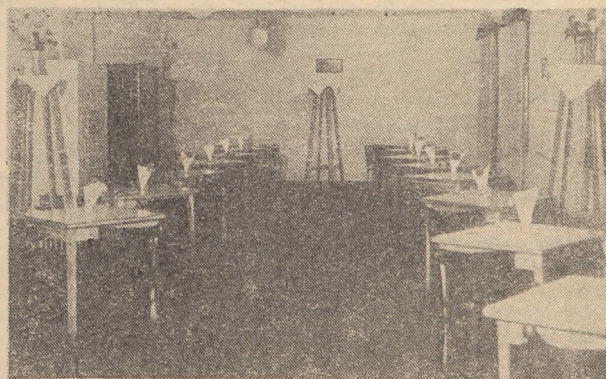
Białko pokrajane w nierówną kostkę można ułożyć w kształt kiści bzu (rys. 9). Uzupełnić łądę listkami pora. Dla uzyskania większej elastyczności porzanurza się na 1—2 minut do wrzącej wody.

Na rysunkach 10, 11, 12, 13 znajdują się wzory „kwiatów“ wykonanych z jaja. Wzory na rys. 10, 11 zrobione zostały z białka, środek — z żółtka. Wzory na rys. 12 i 13 wykonane z cząstek jaja. Środki stanowią kawałki kolorowej jarzyny lub pomidora.

Stefania Podedworna

*) Patrz artykuł S. Podedwornej w n-rze 13.

Zakłady, które trzeba pokazać



Sala konsumpcyjna restauracji PSS Nr 1 w Swiebodzinie



Bufet restauracji PSS Nr 1 w Swiebodzinie

W kilku ZDANIACH

BARY MLECZNE

Na podstawie korespondencji St. Sawickiego, J. Karwasza, H. Adamczewskiej i innych.

Dla uczczenia 36 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej 1), pracownicy Baru Mlecznego Nr 2 i 3 w Gnieźnie zobowiązali się zorganizować koło TPPR i uporządkować groby poległych żołnierzy Armii Czerwonej; 2) pracownicy barów mlecznych i sklepów nabiałowych woj. poznańskiego zobowiązali się rozszerzyć asortyment dań we wszystkich barach, organizować narady robotcze z pracownikami i konsumentami, sporządzać tygodniowe jadłospisy w oparciu o dzienne plany; 3) sekcja rozliczeń i dział finansowo - księgowy OPD i B. Mlecz., przyjmując wezwanie PZM w Wąbrzeźnie, zobowiązały się: ukończyć rozliczenia barów mlecznych i sklepów nabiałowych na 2 dni przed ter-

minem oraz sporządzić bilans na III kwartał 53 na jeden dzień przed terminem. (ss)

Okręgowe PD i Barów Mlecznych w Warszawie zorganizowało kontrolę pracy barów mlecznych stolicy przy udziale przedstawicieli Partii, DRN i Zw. Zaw.

OPD i BM1 w Olsztynie ruszyły z miejsca. Na odprawie wojewódzkiej w pierwszych dniach września załoga po zapoznaniu się z zadaniami podjęła liczne zobowiązania dla uczczenia rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej. Prócz zobowiązań dotyczących podniesienia produkcji własnej, lepszej obsługi konsumenta i przestrzegania czystości w barze mlecznym, załoga baru mlecznego nr 10 w Olsztynie zobowiązała się własnymi siłami odnowić ściany lokalu i zakładów pomocniczych oraz sprzątnąć pomieszczenia po malowaniu. Czyn Październikowy został zrealizowany. Mimo poważnych trudności OPD i BM1 wykonały plan na stał wykonany tylko za m-c lipiec. (jk)

Krajowy Zjazd Inspektorów przy Ekspozyturach OZP Mlecz. odbył się w Warszawie dnia 4.XI rb. Na zjeździe krytycznie przeanalizowano działalność barów mlecznych w roku 1953 i ustalono wytyczne działania na rok 1954. (ha)

Na podstawie korespondencji J. Karwasza, J. Kapuścińskiego, M. Kieczykowskiej, J. Styczyńskiego, St. Kasiny i innych.



Dla uczczenia 36 rocznicy Rewolucji Październikowej pracownicy Zarządu Żywności Zbiorowego CRS podjęli następujące zobowiązanie: celem podniesienia jakości rozrachunku gospodarczego w GS i wykonania pełnej akumulacji gospód przez właściwe księgowanie rabatów pracownicy Zarządu Żywności Zbiorowego CRS na odprawie robotycznej w dn. 16.X.53 r. podjęli zobowiązanie przeprowadzenia kontroli i instruktażu na odcinku księgowania przyjmowanych przez gospody towarów.

Kierownicy gospód GS: Reszel, Jeziorany, Bisztynek oraz instruktor żywienia zbiorowego PZGS Biskupiec z woj. olsztyńskiego po zapoznaniu się z zasadami prowizyjnego systemu plac wyrazili swoje uznanie i przekonanie, że nowy system wynagrodzenia stworzy podstawy do lepszego zaopatrzenia wsi, przyczyni się do podniesienia obrotów produkcją własną a w efekcie zwiększy zarobki pracowników objętych tym systemem. Ci sami pracownicy zobowiązali się, mimo zmniejszonej obsady

personalnej na skutek wprowadzenia prow. systemu płac do szybszej i sprawnej obsługi konsumentów i wezwali wszystkie zakłady żywienia zbiorowego pionu CRS do systematycznego wykonania planów miesięcznych.

GS w Dzierżutach, PZGS Szczytno z woj. olsztyńskiego, stwierdza, iż nowy system wynagradzania daje możliwości zwiększenia inicjatywy, wydajności pracy oraz zarobków pracowników. O pomyślnym przebiegu realizacji prowizyjnego systemu płac w zakresie produkcji własnej świadczy fakt, iż plan obrotów prokad m-ca października został wykonany w około 70%. Istnieją zatem produkcją własną na przestrzeni 2 dezasadnione przypuszczenia, iż nie wykonywany dotąd plan na odcinku produkcji własnej m-cu październiku — na skutek wprowadzenia prowizyjnego systemu wynagradzania — zostanie wykonany i przekroczone.

Zobowiązania Zarządu Żywienia Zbiorowego CRS. Włączając się do ogólnego współzawodnictwa zobowiązaniowego pionu handlowego Centrali, które ma na celu lepsze zaopatrzenie wsi w towary przemysłowe, a przez zdjęcie nadwyżek produkcyjnych wsi — pełne zaopatrzenie ludności miast — pracownicy Zarządu Żywienia Zbiorowego CRS podjęli następujące zobowiązania: 1. wysyłać plany operatywne — kwartalne do WZGS na 20 dni przed rozpoczęciem każdego kwartału i dopilnować, ażeby zakłady otrzymały je przynajmniej na 2 dni przed rozpoczęciem kwartału; 2. zaprowadzić do dnia 1 listopada 53 r. kartoteki zakładów, przez co Zarząd Żywienia Zbiorowego będzie mógł szybciej i skuteczniej udzielać pomocy szczególnie potrzebującym zakładom w ich modernizacji, pełnym wyposażeniu technicznym, właściwym rozdziale środków inwestycyjnych, obniżce kosztów własnych i kategorizacji; 3. przez wzmoczoną pracę terenową spowodować wyprowadzenie do dnia 1 grudnia 53 r. pełnej rachunkowości technicznej na bieżąco we wszystkich zakładach żywienia zbiorowego i zaostreżenie na tym odcinku kontroli.

Wykonanie tego zobowiązania pozwoli na zlikwidowanie powtarzających się dotychczas nadużyć i mank w zakładach, zabezpieczy miennie społeczne przed rabunkiem, co w efekcie wpłynie na powiększenie akumulacji GS. Do wykonania powyższego zobowiązania konieczna jest pomoc zespołu technicznego Zarządu Zaopatrzenia Technicznego i Mat. CRS. idąca w kierunku terminowego druku i natychmiastowej wysyłki obowiązujących formularzy CWD do poszczególnych PZGS-ów; 4. opracować instrukcję w sprawie zaopatrzenia się gospód na okres zimowy w ziemniaki, warzywa i owoce oraz sposób ich konserwacji i przechowywania i dopilnować, aby ani jeden zakład nie pozostał bez pełnego zaopatrzenia w surowce do produkcji na okres zimowy; 5. w celu podniesienia swoich kwalifikacji zawodowych i politycznych pracownicy Zarządu Żywienia Zbiorowego

wego zobowiązali się: przerobić materiał z zakresu rachunkowości technicznej, planowania i sprawozdawczości zakładów żywienia zbiorowego oraz zagadnienia z ekonomii politycznej z uwzględnieniem końcowego egzaminu sprawdzającego.

(mk)

Placówki w pionie WZGS w Olsztynie wg sprawozdania na "naradzie wojewódzkiej zysk planowany przekroczyły o 234 proc. Wykonanie planu za III kwartał br. wyniosło 115 proc. Wyniki bardzo ładne, ale należy podnieść produkcję własną, która wykonana została tylko w 87 procentach. (jk)

Zaopatrzenie gospód w surowce podstawowe wygląda ciekawie w porównaniu z rokiem ubiegłym (za podstawę bierzemy gospody okręgu rzeszowskiego): w roku 1953 w IV kwartale zakłady nasze otrzymały 2010 kg chleba, 2300 kg pieczywa pszennego, 548 kg mięsa, 1190 kg wędlin i wyrobów wędliniarskich, 180 kg konserw rybnych, 208 kg konserw mięsnych i 120 kg tłuszczu. W III kwartale 1953 r. zakłady otrzymały 2186 kg chleba, 2986 kg pieczywa pszennego, 920 kg mięsa, 1645 kg wędlin i wyrobów wędliniarskich, 340 kg konserw rybnych, 299 kg konserw mięsnych. Obroty w tymże czasie wzrosły o 30 procent. (jk)

Przedterminowe wykonanie planu rocznego przez zakłady żywienia zbiorowego w PZGS Bielsko-Biała. Dzięki podjętym zobowiązaniom i współzawodnictwu pracownicy zakładów gastronomicznych PZGS Bielsko-Biała wykonali w dniu 27. X 1953 zadania planu rocznego na 1953 r. Wyróżniły się gospody ludowe Nr 1 w Bystrej i Nr 1 w Jaworzu, zajmując pierwsze miejsce w powiecie. (ai)

Sekcja Żywienia Zbiorowego WZGS we Wrocławiu zorganizowała naradę kierowników gospód z terenu województwa i instruktorów PZGS. Narada poświęcona była analizie gospodarczej działalności gospód.

W dyskusji podkreślono, że w większości wypadków gospody nie otrzymują należnych im rabatów od cen detalicznych lub dają się rabat przeciętny. Ten ostatni wypadek miał miejsce w Sobieszowie, gdzie przy bilansie kwartalnym przyznano 5 proc. rabatu od wszystkich artykułów. Przyczyniło się to w dużym stopniu do powstania strat w tamtejszym zakładzie. Bywa i tak, że powstałe straty w innej branży księguje się na koncie gospody, jak to zrobił księgowy GS Pławno.

Zwrócono też uwagę, że niektóre gospody płać podatek od obrotu ogółem, co nie jest zgodne z przepisami i co również wpływa w pewnym stopniu na powstawanie strat.

W podsumowaniu dyskusji wiceprezes Bratkowski wskazał na konieczność zmobilizowania całego aparatu żywienia zbiorowego do bardziej wydajnej pracy, aby zadania, jakie stawia przed zakładami żywienia zbiorowego Partia, zostały jak najskrupulatniej wykonane. (js)

Wykonanie rocznego planu. W ZGS w Krakowie wykonał roczny plan NPG w dniu 12 października rb. w 100,2 proc. Na przedterminowe wykonanie planu wpłynął właściwy styl pracy gospód województwa krakowskiego, jak organizowanie objazdowych bufetów w czasie żniw i sianokosów, obsługiwane wycieczek, np. w Poroninie, itp.

(sk)



Gospoda „Samopomoc Chłopska” w Bukowinie Tatrzańskiej

Kierownictwo gospody w Poroninie otrzymało następujący list: „Zarząd Główny Towarzystwa Przyjaźni Polsko-Radzieckiej przesyła serdeczne podziękowanie kierownikowi gospody ob. Antoniemu Walasowi, brygadzie ZMP-skiej kelnerki oraz pracownikom kuchni za sprawną organizację obiadów i wzorową obsługę 500 osobowej wycieczki TPPR w Poroninie”. (sk)

Załoga Gospody w Krzeszowicach melduje o wykonaniu rocznego planu obrotów na dzień 30. IX br. w 104,7%. Roczny plan produkcji w tym samym okresie wykonano w 82,4%. Produkcja własna w stosunku do obrotów za okres od 1. I. do 30. IX 1953 r. kształtuje się w 44,5%.

Na przedterminowe wykonanie rocznego planu obrotów złożyły się następujące przyczyny: 1. Wszyscy pracownicy żyją każdego dnia wykonaniem planów. 2. Narady produkcyjne odbywające się dwa razy w miesiącu zaznajamiają pracowników m. in. z koniecznością stosowania szerokiego asortymentu dań obiadowych i przekąsek z bufetu, urządzania stoisk na punktach skupu żywea oraz bufetów ruchomych w czasie żniw. 3. Hodowla tuczu przy zakładzie uniezależnia zakład od dostaw mięsa, wyrobów i tłuszczów z warsztatu masarskiego i 4. Szybka i uprzejma obsługa.

Równocześnie gospoda w Krzeszowicach wzywa do współzawodnictwa długoterminowego wszystkie gospody i bary powiatu krakowskiego o czystość i estetykę zakładów,

prowadzenie na bieżąco pełnej rachunkowości technicznej w zakładach, sporządzanie dokładnych i przesyłanie w terminie sprawozdań miesięcznych, kwartalnych i innych, zwiększenie produkcji własnej przez stosowanie jak najszerszego asortymentu dań wszelkiego rodzaju.

(sk)

Z okazji miesiąca pogłębienia przyjaźni Polsko - Radzieckiej bufetowe gospody i kawiarni w Skarszewach pow. Kościerzyna ob. ob. Elżbieta Pawella, Bolesława Reich, Helena Kuczka, Teresa Knitter zobowiązały się w terminie do dnia 31.X br. rozprawić 40 książek autorów radzieckich.

Dla uczczenia 36 rocznicy Rewolucji Październikowej pracownicy gospody i kawiarni zobowiązali się wykonać plan obrotów towarami handlowymi i produkcją własną w miesiącu październiku w 103%, w m-cu listopadzie w 105% i w m-cu grudnia w 110%.

Pracownicy kuchni zobowiązali się zaoszczędzić paliwa (węgla) przy produkcji własnej w ilości 60 kg miesięcznie, począwszy od dnia 1.XI br. do dnia 31.XII 1954 r., co przyniesie oszczędności 234 zł.

Kierownik Gospody ob. Wajdzik zobowiązał się zwiększyć wypiek ciastek produkcji własnej tak ilościowo jak i w asortymencie.

Pracownicy bufetów zobowiązali się dbać o czystość i estetykę bufetów oraz pozostałych części handlowych lokalu.

Poza tym wezwano wszystkie zakłady żywienia zbiorowego pionu CRS do podejmowania podobnych zobowiązań celem współzawodniczenia między sobą. (hb)



Na podstawie korespondencji J. Karwasza, W. Piaseckiego, P. Rojka, J. Świłtuskiej, L. Manthe'a, S. Stacha, H. Adamczewskiej, J. Lewandowskiego, J. Świerzego.

Załoga Restauracji Rybnej Bydgoskich Zakładów Gastronomicznych dla uczczenia 36 rocznicy Rewolucji Październikowej podjęła następujące zobowiązania długofalowe: 1. Dla większego popularyzowania konsumpcji smacznych i pożywnych dań z ryb morskich i słodkowodnych produkcję różnego asortymentu potraw rybnych zwiększyć do 40-45 dziennie, co równa się wykonaniu w 20% planowanego asortymentu dań. Utrzymać pełny wachlarz gorących dań aż do zamknięcia lokalu. 2. Podnieść wskaźnik produkcji własnej do 70% w stosunku do obrotów ogółem.

Załoga Restauracji Rybnej wzywa jednocześnie wszystkie Zakłady Żywienia Zbiorowego tego typu w Polsce do współzawodniczenia w osiągnięciu największego asortymentu dań i najwyższego wskaźnika produkcji własnej. (pr)

Pracownicy dyrekcji i operatywu Toruńskich Zakładów Gastronomicznych dla uczczenia 36 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej

podjęli zobowiązanie przepracowania 480 roboczogodzin w niedziele przy zbiorce ziemniaków na własnym gospodarstwie rolnym.

W pracy tej wzięło udział 56 osób, podzielonych na 2 grupy, z których pierwsza pracowała w dniu 4.X 53, druga w dn. 11.X 53 r.

Należy podkreślić, że w akcji nie zabrakło ani jednego pracownika. W wyniku tej pracy zebrano z 1,5 ha ziemi 30 ton ziemniaków oraz zwieziono i załadowano 18 ton. Wykonanie tego zobowiązania dało TZG oszczędności na sumę 2,500 zł. (lm)

Wyniki współzawodnicstwa ogólnopolskiego przedstawiają się następująco: pierwsze miejsce zdobyła załoga jadalni „Ludowa“ Krakowskich Zakładów Gastronomicznych—Zachód; drugie miejsce jadalnia dietetyczna w Zabrze, trzecie restauracja „Zielonogórzanka“ w Zielonej Górze.

We współzawodnictwie między zespołami kuchni: pierwsze miejsce zdobyła załoga restauracji „Polonia“, a między kelnerami pierwsze miejsce uzyskał Gonda Roch z Wałbrzyjskich Zakładów Gastronomicznych.

Na uroczystości wręczenia nagród przybyłe sztafety złożyły zobowiązania dla uczczenia 36 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej. Ogółem złożono 19 zobowiązań długofalowych. (ss)

Zobowiązania na naradzie w Krakowie podjęło wiele zakładów przedsiębiorstw i zakładów CZPG, m. in. **Jadalnia „Ludowa“** w Krakowie zobowiązała się podjąć inicjatywę Wiktora Saja: „ja nie wypuszczę braku“. Podobne zobowiązania podjęły: „Pod Arkadami“, rest. „Jutrzenka“ z włączeniem do poprzedniego drugiego hasła: „Nasz zakład świadczy o nas“, załoga pracowni cukierniczej „Regionalna“ w Poznaniu, pracownicy Bytomskich Zakładów Gastronomicznych i inne.

Zobowiązania indywidualne o tytuł najlepszego w zawodzie podjął ob. Józef Boma z Krakowa: „Aby moje nazwisko nie znalazło się ani razu w książce zażaleń, aby moja praca kelnerska stała zawsze na najwyższym poziomie, będę stale zwiększał wydajność pracy, będę szkolić nowe kadry“, ob. Karol Zych z Krakowa: „Ja, szef kuchni rest. „Jutrzenka“ podejmuję hasło Saja: nasz zakład nie wypuści braków i wzywam wszystkich szefów kuchni do podjęcia walki o tytuł najlepszego kuchmistrza“. Ob. Roch Gonda, zwycięzca pierwszego miejsca, który od 15 września br. pracuje już w I kwartale 1958 r., zobowiązał się zadania planu 6-letniego wykonać po raz drugi do dnia 30.IX. 55 r., Ob. Czesław Mostek, kelner z Warszawy, podjął zobowiązanie pod hasłem: „nie dopuszczę do manka“. (ss)

Naradę z konsumentami zorganizowały w dniu 16.X.53 r. Gdańskie Zakłady Gastronomiczne w zakł. „Wieloryb“. W dyskusji zwrócono uwagę na mały asortyment dań rybnych, jarzyn surówek oraz na szczupłą liczbę obsługi, która w momentach nasilenia ruchu nie jest w stanie szybko obsłużyć konsumenta.

Jeden z dyskutantów, stały konsument, ob. Bobiński zaapelował do obecnych na naradzie konsumentów, aby chuligańskie wybrki niektórych „gości“ piętnować, a przez to zapewnić zakładowi właściwą atmosferę. (jś)

Olsztyńskie Zakłady Gastronomiczne zobowiązały się wykonać przedterminowo plan IV kwartału br. Dzięki podjętym zobowiązaniom dla uczczenia Wielkiej Rewolucji Październikowej realizacja zadań m-ca października przebiega pomyślnie. Do dnia 20.X. plan wykonały: bar „Pod Ratuszem“, „Zgoda“, „Zatorze“ i „Zacisze“. Plan produkcji własnej wykonały już bar „Jurzenka“ i „Popularny“ w 100 proc.

W celu popularyzacji wyrobów cukierniczych OZG zorganizowały w dniach 7 i 8 listopada wystawę swej produkcji. Na wystawie widzieliśmy ponad 200 eksponatów produkcji mistrzów A. Drygalskiego, Falkowskiego i Łysonka. W b. m-cu OZG organizują naradę z konsumentami, połączoną z wystawą. Jednocześnie przeprowadzona zostanie ankieta. (jk)

Miesięczne karty abonamentowe na obiady: z dniem 1 listopada 1953 r. w zakładach „Kujawiance“, „Rybackiej“ oraz „Portowej“ w Poznaniu zostaną wprowadzone karty miesięczne na obiady, które zapewnią konsumentom korzystanie z tanich i urozmaiconych obiadów.

Cena obiadów w abonamencie 6.— zł (miesięcznie około 180.— zł). Posiadacze kart obiadowych mają do wyboru codziennie trzy zestawy obiadowe po tej samej cenie, a więc dość duży wybór dań. obiady wydawane są w godzinach od 14 — 17-tej, a w niedziele i dni świąteczne od godz. 12 — 15-tej.

Niezależnie od tej formy sprzedaży, od instytucji i przedsiębiorstw przyjmowane są zamówienia zbiorowe.

Nowa forma sprzedaży obiadów pozwoli zakładom i przedsiębiorstwom uszlachetnić strukturę obrotów i podnieść produkcję własną. (wp)

Naradę z konsumentami zorganizowało WZG Śródmieście dnia 30.X. 53 r. W naradzie wzięli udział przedstawiciele Dz. Rady Narodowej, St. Zarządu Przemysłu Gastronomicznego, licznie zgromadzeni pracownicy — kuchmistrze, szefowie kuchni, pom. kuchennej, kelnerzy, bufetowe, konsumenci i przedstawiciele prasy.

Dyrektor Stoł. Zarządu zwrócił się m. in. z prośbą o aktywną pomoc społeczeństwa. Apeluje, aby każdy konsument stał się kontrolerem Warszawskich Zakładów Gastronomicznych. Prelegent stawia zarzuty nie tylko pod adresem pracowników, ale i konsumentów. Trzeba pamiętać, że-by na sali konsumpcyjnej każdy zachował się tak, jak człowiek winien zachowywać się w stosunku do człowieka.

W dyskusji zabierali głos zarówno przedstawiciele konsumentów jak i pracowników. Wśród kelnerów znajdują się dobrzy pracownicy, spotykamy jednak jeszcze często takich, których cechuje bezduszność, opryskliwość, usłużni potrafią być nieste-

ty tylko wówczas, kiedy gość zamawia wódkę i drogie potrawy. W restauracjach powtarzają się stale jedne i te same potrawy. Dań o przystępnych cenach jest zbyt mało. Trzeba więc choćby zmniejszeniem ilości drogiej dań, które można dostać o każdej porze dnia, wprowadzić więcej porcji jednodaniowych, tanich, dobrze przyrządzonych.

Przedstawiciele prasy przyrzekli śledzić wyniki narady. W najbliższym czasie odbędzie się konkurs na 1) arcykuchmistrza, 2) na zakład, w którym znajdują się w ciągu całego dnia dania tanie, pod względem jakościowym smaczne i treściwe, 3) o tytuł najuprzejmiejszego kelnera. (ha)

Na naradzie wojewódzkiej pracowników żywienia zbiorowego w Gdańsku w dniu 8.X.53 r. omówione były błędy i niedociągnięcia w pracy na odcinku żywienia zbiorowego, które niejednokrotnie dotychczas utrudniały wykonanie planów produkcyjnych. Aby uzdrowić stan dotychczasowego zaniedbania, stawiane były przez zebranych konkretne wnioski a mianowicie: Ob. Rezulak Maria, kierowniczka zakładu „Ratuszowa” w Gdańsku (zakład LK), między innymi w swoim przemówieniu mocno podkreśliła znaczenie żywienia zbiorowego od strony konsumenta.

Zwracano również uwagę na niewłaściwą współpracę z poszczególnymi Centralami jak: z Centralą Mięsną, Centralą Ogrodniczą, które bardzo często w III kwartale były przyczyną niewykonania planów produkcyjnych, ponieważ niesystematycznie zaopatrywały zakł. żyw. zbior. w artykuły żywnościowe lub też dostarczano je w najgorszej jakości. (js)

Gdańskie Zakłady Gastronomiczne wykonały plan za m-c październik w 103%. Do wykonania planu przyczyniły się w znacznej mierze zobowiązania podjęte przez załogę dla uczczenia 36-tej Rocznic Socjalistycznej Rewolucji Październikowej.

W indywidualnym współzawodnictwie ogólnokrajowym V-te miejsce zajął ob. Mieczysław Borodziuk — kelner z zakł. „Syrena”. Wymieniony został nagrodzony i wyróżniony za wykonanie swojej normy w 174% bez mank oraz kulturalną obsługę konsumentów.

W indywidualnym współzawodnictwie w ramach przedsiębiorstwa w III kwartale wyróżnił się i zajął pierwsze miejsce, kelner w zakładzie „Portowa” ob. Jan Różycki, który wykonał swoją normę w 197%, pracował bez mank oraz kulturalnie obsługiwał konsumentów. Drugie miejsce zajął ob. Brunon Wittke — kelner w zakładzie „Portowa”, który wykonał normę w 184% i pracował bez mank. Trzecie miejsce zajął ob. Leon Adelman — kelner w zakładzie „Pod Godłami Trójmiasta”, który wykonał normę przeciętnie w 174% i pracował bez mank.

W wyniku współzawodnictwa za okres III kwartału zakład pomocniczy „Garmazernia” wykonał plan w 135%, zakład pomocniczy „Ciastkarnia” wykonał swój plan w 115%. (js)

Pracownicy finansowo - księgowi Wroclawskich Zakładów Gastronomicznych dla uczczenia XXXVI rocznicy Wielkiej Socjalistycznej Rewolucji Październikowej na naradzie roboczej w dniu 2.XI.53 r. podjęli następujące zobowiązania: w celu podniesienia jakości sprawozdawczości finansowej, postanawiamy włączyć się do inicjatywy tow. Saja pod hasłem „Ja nie wypuszczę braku” i hasło to zrealizować przez sporządzenie bilansu za rok 1953 bez usterek na 5 dni przed terminem.

Sporządzony bilans za rok 1953 pracownicy zobowiązali się zaopatrzyć listem gwarancyjnym.

Równocześnie wzywają pracowników finansowo - księgowych wszystkich przedsiębiorstw CZPG do podjęcia podobnych zobowiązań.

W związku z tym dyrektor przedsiębiorstwa oraz pracownicy komórek organizacyjnych innych służb, współpracujących z księgowością, zobowiązali się wszystkie dokumenty rachunkowe, dotyczące 1953 r., dostarczyć do księgowości prawidłowo opracowane w ustalonym terminie. (jl)

W Tarnowskich Zakładach Gastronomicznych podsumowano wyniki osiągnięte za III kwartał br. We współzawodnictwie międzyzakładowym pierwsze miejsce zajęła restauracja „Pod Lipami” zdobywając Sztafardę przechodni. Pokonała ona restaurację „Pod Ulem”, która posiadała proporcję w II kwartale.

Spółród zespołów kuchni na czołowe miejsce wysunęła się jadalnia „Krakowska”, kuchnia kawiarni „Rynkowej” zdobyła drugie miejsce, a restauracja „Pod Ulem” trzecie miejsce. Najlepszym rozliczeniowcem okazała się ob. H. Nowak.

We współzawodnictwie kelnerów najlepszymi okazały się ob. A. Bielecka i E. Faber, kelnerki te pracują w kawiarni „Rynkowej”, odznaczają się niezwykłą uprzejmością i solidną obsługą.

Pracownicy komórki planowania rozumiejąc konieczność jak najszybszego sporządzenia i złożenia sprawozdań statystycznych zobowiązali się w IV kwartale skrócić termin złożenia takowych o 2 dni.

W celu podniesienia świadomości ideologiczno - politycznej zorganizowano na tutejszym terenie kurs dla aktywów TZG oraz przewodniczących organizacji masowych i politycznych. (js)



Na podstawie korespondencji M. Horowica, L. Zimmermana, W. Jeżewskiego, St. Pawłowskiego i innych.

Dla uczczenia XXXVI Wielkiej Rewolucji Październikowej starsi księgowi Zespołu Księgowości Wroclawskich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych zebrani na naradzie roboczej, podjęli zobowiązania: podniesienia jakości księgowości, bardziej wnikliwej analizy ekonomicznej, złożenia bilansu za rok 1953 bez żadnych braków w terminie o 3 dni skróconym od podanego przez Zarząd Wr KZG, co zostanie stwier-

dzone listem gwarancyjnym załączonym do bilansu.

Dla osiągnięcia w pełni wyników zobowiązania wzywamy wszystkich pracowników Wroclawskich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych do współpracy, a to przez przygotowanie bezbłędnej dokumentacji, potrzebnej do księgowania.

Wzywamy do współzawodnictwa wszystkie Przedsiębiorstwa Kolejowych Zakładów Gastronomicznych na terenie całej Polski o przedterminowe i bezbłędne złożenie bilansu za rok 1953. (mk)

List gwarancyjny. My pracownicy Zespołu Księgowości Wroclawskich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych w..... zgodnie z podjętą uchwałą na naradzie roboczej starszych księgowych we Wrocławiu w dniu 28 października 1953 r. dla uczczenia XXXVI rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej, niniejszym stwierdzamy własnoręcznymi podpisami, że bilans za rok 1953 jest sporządzony rzetelnie i prawidłowo. dnia 1953 r.

Załatwianie skarg konsumentów w Zarządzie Wroclawskich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych zorganizowano w następujący sposób: 1. Zakłady i punkty sprzedaży zaopatrzone są w książki życzeń i zażaleń wg obowiązującego wzoru, uzupełnione numeracją książki, stron i odcinków; 2. kierownik zakładu zobowiązany jest poczynić adnotacje o załatwieniu sprawy w przeznaczony do tego celu rubryce dla wglądu załączającego się i czynników kontrolnych; 3. odcinki książki życzeń i zażaleń Zakład przysyła w odstępach 10-dniowych do Zespołu do wglądu i dla poczynienia usprawnień na krytykowanym odcinku pracy; 4. Zespół po rozpatrzeniu zażaleń i po wydaniu potrzebnych zarządzeń udziela załogom odpowiedzi pisemnej, o ile skarga dotyczy poważniejszej sprawy, przysyła odpis powiedni Okr. Zarządowi KZG; 5. jednocześnie Zespół przysyła odcinki do Zarządu jako jednostki nadzorczej; 6. skargi, zawarte w odcinkach kontrolnych są w zarządzie wnikliwie badane przez kontrolę bezposrednią w zakładach oraz przez klasyfikację zażaleń na miejscu.

Klasyfikacja ta odbywa się w taki sposób, że odcinki są podzielone wg następujących rubryk: 1. Pochwały, 2. Zła obsługa, 3. Brud, 4. Złe posiłki, 5. Pubieranie nadmiernych cen, 6. Odmowa wydania książki zażaleń, 7. Brak zaopatrzenia, 8. Inne różne. Podział ten pozwala na dokładną ocenę pracy poszczególnych zakładów i wskazuje, na jakich odcinkach pracy zakł. d. źle pracuje.

Umiejscione porównywanie takich zestawień daje kierownictwu przedsiębiorstwa dokładne rozeznanie pracy zakładu w świetle oceny konsumenta i pomaga w znacznym stopniu do usprawnienia pracy zakładów.

Poważnym usprawnieniem dla dyrekcji przedsiębiorstw byłoby, gdyby przepisowe wzory książek życzeń i zażaleń (drukowane i dostarczane centralnie) miały od razu numerację stron i odcinków. Dla prowadzenia dokładnej ewidencji od-

cińków przesyłanych do jednostki nadrzędnej jest nieodzowna numeracja stron, ponieważ wtedy można kontrolować, czy wszystkie odcinki dotarły do wglądu tej jednostki, lub czy nie zachodziły zdarzające się często wypadki wydzierania stron. (lz)

Konkurs czystości przeprowadzony na terenie Bydgoskich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych w czasie od 15 czerwca do 1 października br. miał na celu podniesienie stanu sanitarnego zakładów gastronomicznych. Konkurs czystości objął 32 placówki.

Pierwsze miejsce w szlachetnej rywalizacji zajęły załogi placówek zespołu Świecie, drugie miejsce placówki zespołu Chojnice. Przeprowadzony konkurs czystości przyniósł realną poprawę stanu sanitarnego KZG, likwidując w dużym stopniu dotychczasowe niedociągnięcia sanitarne. Dowodem poprawy to brak protokołów sanitarnych i skarg w książce życzeń i zażeń. Kolejowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna DOKP — Gdansk wyraziła uznanie wyróżnionym zespołom.

Współzawodnictwem BHP objęte zostały wszystkie zakłady podlegające Białostockim Kolejowym Zakładom Gastronomicznym. Zobowiązania podjęło 150 osób, co stanowi 85% zatrudnionych. Podjęto 65 zobowiązań indywidualnych i 20 zespołowych. Zobowiązania wykonano w 100%; 11 pracowników otrzymało nagrody pieniężne, zaś 12 pracowników otrzymało listy pochwalne. (sp)

Zarząd Białostockich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych melduje, że podjęte przez pracowników BKZG zobowiązanie ku uczeniu 36 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej — wykonanie planu rocznego w dniu 20. XI. 1953 r. zrealizowane zostało przed terminem, a mianowicie w dniu 7. XI. 1953 r.

Zakłady KZG, jak Łomża i Szepietowo wykonały swój plan roczny jeszcze w październiku br.

Do przedterminowego wykonania planu rocznego przyczyniła się mobilizacja przez Podstawową Organizację Partyjną i Związek całej załogi przedsiębiorstwa, a przede wszystkim systematycznie prowadzona akcja współzawodnictwa pracy w zakładach terenowych KZG.

W III kwartale rozszerzył się ruch współzawodnictwa pracy, w którym wzięły udział wszystkie zakłady KZG. Na wyróżnienie zasługują KZG Białystok, Łapy, Hajnówka. Wśród pracowników na wyróżnienie zasługują przodownicy pracy — kuchmistrz — tow. Zofia Walendziuk, ekspedientka — ob. Eugenia Malinowska i Nadzieja Siergiejczuk. (bk)

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne woj. Olsztyńskiego wykonały zadania III-go kwartału br. w 100,6%. — Najlepiej ze swoich zadań wywiązały się placówki w Mragowie i Szczytnie, które plan obrotów wykonały w 113,1 oraz 114,5%, plan zaś produkcji w 111,5 i 102,6%. (wj)

Na naradzie wojewódzkiej Stalinozrodzkich Kolejowych Zakładów Gastronomicznych w dniu 12. XI. 1953 r. kierownicy zakładów oraz

pracownicy zespołów finansowo-księgowych — podjęli następujące zobowiązania: 1) podnieść wydajność produkcji pod względem ilościowym i asortymentowym, 2) stosować ściśle zadania „Cyklu Gospodarczego“, 3) przez systematyczne szkolenie podnieść poziom pracy pracowników obsługi, 4) terminowo i kompletnie składać dokumentację i sprawozdawczość, 5) złożyć na 7 dni przed terminem bilans roczny wraz z listem gwarancyjnym.

Poprzez pełną realizację powyższych zobowiązań przyczynią się Stalinozrodzkie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne do wykonania wskazań IX Plenum KC PZPR. (sł)



Hotel PORZ „Orbis“ w Stalinozrodzie w poszukiwaniu właściwych form eksploatacyjnych zakładu, przeznaczonego do obsługi ruchu zagranicznego, ustalił następujący program: 1. Podnieść na najwyższy poziom produkcję własną, jako rdzeń działalności zasadniczej, 2. zapewnić odpowiadające przeznaczeniu lokalu warunki estetyki wnętrza, 3. poprzez usługę na wysokim poziomie oraz czynniki dodatkowe, jak dobór repertuaru dla orkiestry o walorze artystycznym, stworzyć atmosferę spokoju mimo woli obowiązującą konsumenta.

Zadania te zostały spełnione, co znajduje swoje potwierdzenie w wynikach ekonomicznych zakładu, stale podwyższające samorzutnie swoje operatywne plany kwartalne oraz w na ogół bardzo pochlebnej opinii konsumenta. Podkreślić jednak należy dużą trudność w akcji stalego podwyższania poziomu produkcji z powodu braku dostatecznej ilości kuchmistrzów wysokokwalifikowanych.

Zadanie obsługi ruchu zagranicznego stawia między innymi naszemu zakładowi wymagania znajomości kuchni zagranicznych. I to jest trudność, którą można rozwiązać, o ile sprawa jako problem istotny zostanie postawiona. Niewątpliwie w naszej kadry kucharskiej istnieje wielu fachowców, którzy poznawali zagranicą i wynieśli stamtąd znajomość narodowych kuchni. Skoro władze nasze powołały specjalne przedsiębiorstwo do obsługi ruchu zagranicznego, to konsekwencją tego byłoby zewidencjonowanie wszystkich kuchmistrzów z niewątpliwą znajomością kuchni obcych i postawienie do dyspozycji dziesięciu zakładów „Orbisowskich“, aby stworzyć w nich warunki zadowalające konsumenta zagranicznego.

Stosunek produkcji własnej wynosi w naszym zakładzie 65%, obroty i plan są wykonywane.

Wśród załogi mamy dwóch przodowników pracy: kuchmistrz ob. Stanisław Konstanty przestrzegając receptury przyrządza potrawy smaczne i wydaje estetycznie; kelner ob. Władysław Owsianka przoduje w utargach, nie ma mank i uprzejmie obsługuje gości. (ja)

ORZ

Poziom żywienia w stołówkach przyzakładowych ORZ jeleniogór-

skich wywołuje nadal mniejsze lub większe zastrzeżenia, co do kaloryczności wydawanych posiłków, przestrzegania receptury, urozmaicenia dań, wielkości porcji itp. Na przykład w stołówce OZR przy kombinacie „Celwiskoza“ nieraz brak mięsa. Stołówkę OZR przy Kierownictwie Budowy 3 w Jeleniej Górze (Stalinozrodzkiego Zjednoczenia Wodno-Inżynierskiego) cechuje jednostajność jadłospisów i niezupełnie zadowalający smak wydawanych posiłków obiadowych. W książce zażeń stołówki OZR przy ZBM w Jeleniej Górze nie brak uzasadnionych skarg i zażeń. Nadto dowodzi tego liczba 30 stołowników tej stołówki.

Bufety przyzakładowe jeleniogórskich OZR, w szczególności przy wymienionym ZBM, cierpią nieraz na brak świeżego pieczywa, wędlin, owoców itp. Dlatego też uważamy, że odnośne czynniki muszą zwracać baczną uwagę i wnikliwie analizować skargi, zażenia i życzenia konsumentów dotyczące działalności OZR-ów, co ułatwi usprawnienie działalności tych ważnych placówek. (mp)

Gospodarstwo rolne OZR przy kombinacie „Celwiskoza“ wymaga zwrócenia uwagi czynników miarodajnych na jego samowystarczalność, która dotychczas pozostaje pod znakiem zapytania, a tegoroczne przekroczenia finansowe w stołówce tego kombinatu są sygnałem ostrzegawczym. (mp)

RADY NARODOWE

Na podstawie korespondencji J. Karwasza, St. Sawickiego i innych.

Narady wojewódzkie. W drugiej połowie października 1953 r. wszystkie Wydziały Handlu Prez. WRN zorganizowały narady aktywu żywienia zbiorowego, w których wzięli udział przodujący pracownicy przedsiębiorstw i zakładów poszczególnych pionów. Celem narad było podsumowanie wyników działalności za 9 miesięcy br. i mobilizacja sił do pełnego wykonania zadań postawionych przed aparatem żywienia zbiorowego w czwartym roku planu 6-letniego.

Naradom przewodniczyli kierownicy Wydziałów Handlu Prez. WRN, którzy wygłosili też referaty dające pogląd na społeczno-gospodarcze zadania żywienia zbiorowego na obecnym etapie rozwoju naszej gospodarki narodowej oraz dokonali ogólnego podsumowania wyników pracy wszystkich pionów na terenie danego województwa. Bardziej szczegółowo sprawozdania, uwzględniające specyfikę poszczególnych pionów, złożyli ich przedstawiciele ze szczebla wojewódzkiego. Dzielono się wzajemnie doświadczeniami, jak również wskazywano na występujące jeszcze liczne braki w pracy zakładów, źródła ich powstawania i środki zaradcze. W toku obrad przedstawiciele poszczególnych przedsiębiorstw podejmowali w imieniu swoich zespołów pracowniczych liczne zobowiązania i wzywali do współzawodnictwa inne przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego, np.

na naradzie aktywu woj. stalino-grodzkiego ob. Halina Audykowska, kier. restauracji i kawiarni „Ludowa“ w Bytomiu, wezwała wszystkie kobiety kierujące zakładami do współzawodnictwa pod hasłem: „Zakłady żywienia zbiorowego prowadzone przez kobiety — zakładami wzorowymi“. Na naradzie woj. warszawskiego pion ZSS podjął zobowiązanie m. in. zwiększenia w swoich zakładach udziału produkcji własnej o 3% w stosunku do m-ca października br. i poprawienia rentowności o 0,5% w stosunku do wyników bilansowych za 9 miesięcy wzywając do współzawodnictwa pozostałe piony.

Poniżej zamieszczamy krótkie sprawozdania z narad w Olsztynie i Poznaniu. (mn)

Olsztyn. Uczestnicy narady aktywu żywienia zbiorowego, zbranzonowanej przez Wydział Handlu Prez. WRN w Olsztynie przeszli na ręce Ministra Handlu Wewnętrznego M. Minora meldunek zapewniający, że przez rozszerzenie wyboru dań, zwiększenie produkcji własnej, poprawę jakości posiłków, sprawniejszą i grzeczniejszą obsługę konsumentów oraz podniesienie estetyki i higieny osobistej — aktyw kierowniczy żywienia zbiorowego wraz z załogami zakładów dążyć będzie do pełnej realizacji Narodowego Planu Gospodarczego na rok 1953. (jk)

Poznań. Kier. Wydziału Handlu Prez. WRN w Poznaniu ob. T. Dolała w swoim referacie na naradzie aktywu żywienia zbiorowego woj. poznańskiego stwierdził m. in., że niewłaściwa sieć uruchamianych zakładów pozbawiła w Poznaniu placówek zbiorowego żywienia takie dzielnice, jak Winiary, Junikowo czy Rataje. Jarmarki i targi nie są dostatecznie obsługiwane przez aparat żywienia zbiorowego. Struktura obrotu zakładów została w praktyce odwrócona, tzn. plany produkcji własnej nie są wykonywane, natomiast przekracza się plany obrotu towarami handlowymi. Ponadto zakłady nie analizują życzeń konsumentów i brak jest rzetelnego stosunku do przestrzegania obowiązujących receptur. Poszczególne piony żywienia zbiorowego nie realizują również planu tuczu trzody chlewnej.

W toku referowania sprawozdań i żywej dyskusji podniesiono m. in. brak w terenie należytego zainteresowania żywieniem zbiorowym ze strony Pow. Rad Narodowych, niedostateczny rozwój współzawodnictwa pracy w pionie WZPG, brak wymiarowego szkła, jak szklanek i kieliszków, złą pracę pralni chemicznych, które przetrzymują odaną do prania odzież ochronną, a ponadto powraca ona często z pralni z dziurami i bez guzików. W dyskusji wskazywano również na braki w zaopatrzeniu zakładów oraz zwrócono się z apelem do prasy ogólnej, aby podjęła propagandę na rzecz wychowywania konsumentów, dopomagając w ten sposób załogom zakładów w podniesieniu kultury żywienia zbiorowego. (ss)



Na podstawie korespondencji J. Karwasza, J. Eubiga, H. Szczerbika i innych.

Dla uczczenia XXXVI rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej załoga jadalni w Gryficach podjęła cenne zobowiązania m. in. przekroczyć plan obrotu za IV kwartał oraz podjęła warty pokoju w okresie trwania miesiąca Przyjaźni Polsko-Radzieckiej. (je)

Zakłady gastronomiczne w pionie ZSS w woj. olsztyńskim wykonały plan obrotu za III kwartał w 100,6 procentach. Akumulacja nie została osiągnięta. W stosunku do wyników I półrocza jest jednak znaczna poprawa (wskaźnik strat 0,73%).

W IV kwartale zakłady ZSS zobowiązały się osiągnąć zaplanowaną akumulację, tzn. wskaźnik 0,15 zysków. (jk)



Ob. Jarecki — st. kelner w jadalni PSS „Jutrzenka“ Gryfice. Wykonuje on 140—150 proc. normy i jest jedynym posiadaczem odznaki przodownika pracy w Okręgu ZSS Szczecin

PSS w Gryficach coraz lepiej pracuje. Dwie jadalnie, prowadzone przez PSS w Gryficach woj. szczecińskiego, zyskują sobie coraz więcej uznania konsumentów. Czyste sale, uprzejma obsługa i wzorowa higiena sporządzania posiłków mogą służyć wzorem dla wielu innych tego typu placówek. Te warunki zapewniają rytmiczne wykonanie planów obrotu, a 3 kwartały br. zamknięto wykonaniem 76% planu rocznego. Na zaplanowane 41% produkcji własnej zakłady wykonały 48%, co stawia je w rzędzie najlepszych pod tym względem. Wpłynęło to także na dobroć i miejsca w okręgu szczecińskim za I półrocze br. Koszty własne, które w ub. roku wynosiły 47,16% obecnie obniżono do 19,84%, a równocześnie znacznie poprawiono jakość i zwiększono ilość potraw.

Do dobrej pracy zakładów przyczyniają się szczególnie przodujący ludzie, jak ob. Jarecki st. kelner, wykonujący 140—150% normy i jedyny kelner okręgu ZSS posiadający odznakę przodownika pracy, kelnerka Buchin Walentyna — młoda ZMP-ówka, Mrug Otylia — szef kuchni, długoletnia pracownica zakładów, Mętek Bronisława i Krajniak Maria pracownice kuchenne oraz młoda, pełna zapału do pracy kierowniczką jadalni „Bałtyk“ ob. Chudowska Regina.



Wnętrze kuchni jadalni PSS w Gryficach. Czystość to jej zasadnicza cecha, utrzymywana dzięki pracy załogi.

W pracy zakładów tej Spółdzielni jeszcze niedostatecznie wykorzystuje się metodę cyklu gospodarczego, mimo że właśnie dzięki tej metodzie znacznie poprawiła się w pracy ob. Helena Silko, niegdyś niedbale wykonująca swe obowiązki — dziś dobra pracownica. Za mało uwagi przykładają się również do książek życzeń i zażeń. W kuchni jadalni „Jutrzenka“ od 3 tygodni nie ma wody i pracownice muszą nosić ją z odległości 60 metrów ze studni. Nadwyróżona blacha w kuchni tejże jadalni może spowodować wstrzymanie gotowania potraw.

O usunięciu tych braków powinien w porę pomyśleć Zarząd PSS w Gryficach. (je)

Aktyw zbiorowego żywienia Spółdzielni Spożywców woj. szczecińskiego, zebrany na naradzie roboczej w dniu 29 października 1953 r. po szczegółowym omówieniu wyników pracy za trzy kwartały, a w szczególności wszystkich usterek występujących na odcinku zaopatrzenia, słabego wykonania planu produkcji własnej, nieodpowiedniej jakości posiłków i estetyki zakładów — podjął szereg cennych zobowiązań dla uczczenia 36 rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej: 1) na wezwanie przodującego kuchmistrza ob. M. Pawlickiego z PSS w Gryficach wszystkie zakłady woj. szczecińskiego będą utrzymywać stale minimum asortymentu dań i przekąsek ustalone przez MHW oraz przekroczą je przynajmniej o 1 danie obiadowe i 1 rodzaj przekąsek; 2) przodujący st. kelner ob. Jarecki K. z upoważnienia kelnerów i bufetowych PSS Gryfice złożył zobowiązanie co do kulturalnego obsługiwanie konsumentów i poprawy estetyki i higieny zakładów, żeby w książce życzeń i zażeń nie było ani jednego zapisu ujemnego, a ponadto indywidualnie zobowiązał się wyszkożyć 3 kelnerki. Wezwanie to zostało podjęte przez inne spółdzielnie; 3) kierownik sekcji żywienia zbiorowego PSS Nowogard ob. Szymelowski oświadczył, że obroty produkcją własną planowane na m-c wrzesień po raz pierwszy w 1953 r. zostały przekroczone i złożył zobowiązanie o podniesieniu produkcji kuchni o dalsze 1%; 4) PSS Dębno (L. Sobczak i K. Śnieżko) i PSS Lipiany (M. Boyer) zlikwidują straty za I półrocze br. oraz doprowadzą do planowanych kosztów i do końca roku

wypracują nadwyżkę; 5) na wezwanie kier. Sekcji Żywnienia Zbiorowego PSS Gryfice ob. Tadeusza Dobrasza wszystkie spółdzielnie zobowiązały się wyjść na jarmarki, zabawy, imprezy itp. i wykonać oraz przekroczyć plany obrotu ogółem, jak i produkcji własnej za m-c listopad oraz grudzień. (hs)

Załoga Oddziału Żywnienia Zbiorowego PSS w Szczecinie wykonała roczny plan produkcji i obrotów w zakładach zamkniętych w dniu 26 października br. w 100.4%. Wyniki te osiągnięto dzięki realizacji długofalowych zobowiązań oraz podjęciu zobowiązań dla uczczenia 36-tej rocznicy Wielkiej Rewolucji Październikowej.

Załoga na zebraniu z okazji wykonania planu rocznego podjęła dodatkowe zobowiązanie przekroczenia planu o dalsze 18% do końca roku, przekroczenie uboju tuczu z chowu własnego o 15% i przekroczenie planu chowu o 31%. (je)

Zakłady zamknięte ZSS w Szczecinie wykonały roczny plan produkcji i obrotów w dniu 26 października 1953 r., tj. na 65 dni przed terminem.

Uzyskano strukturę: 74.2% produkcja własna; 25.8% towary handlowe. Przy wykonaniu planu NPG wyróżnili się pracownicy: J. Nowicka, W. Borkowska, M. Trapankowski, J. Lewandowska, G. Taraszkiewicz, J. Roszyk, H. Chorościńska, R. Lepiszkiwicz, T. Dworniczak, Placówki, w których pracują wymienieni, poważnie przekroczyły swoje roczne plany i poprzez podejmowanie zobowiązań i mobilizację załóg uzyskują dalsze, dobre wyniki.

Załoga Oddziału Żywnienia Zbiorowego bierze masowy udział w socjalistycznym współzawodnictwie, a z okazji 36 Rocznic Wielkiej Rewolucji Październikowej podjęła szereg dalszych cennych zobowiązań co do kulturalnej obsługi konsumentów, podniesienia estetyki i higieny zakładów, usprawnienia organizacji pracy oraz zobowiązano się do końca br. plan NPG wykonać w 118%.

Roczny plan uboju tuczu chlewnej z własnego tuczu zobowiązano się wykonać w 115%, a ilościowy plan chowu wykonać w 131%. (hs)

Pracownicy zakładów pionu ZSS wykonujący plany obrotu o dobrej strukturze.



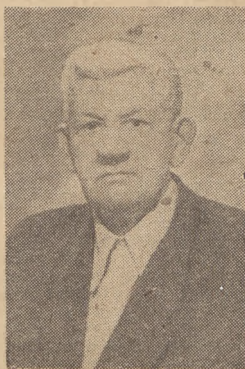
Ob. G. Licznarska

Genowefa Licznarska, kier. restauracji II kat. PSS w Mławie (woj. warszawskie) posiadającej 54.7% produkcji własnej w swoim obrocie, ostatnio objęła w drodze awansu społecznego stanowisko członka zarządu i v-dyr. tej spółdzielni.



Ob. H. Sabala

Henryk Sabala, szef kuchni restauracji III kat. PSS w Miechowie (woj. krakowskie), posiadającej 53% produkcji własnej w ogólnym obrocie, lubi swój zawód, gdyż ma pełne zamiłowanie do sztuki.



Ob. W. Różański

Wincenty Różański, kucharz restauracji III kat. PSS we Włoszczowie (woj. kieleckie), posiadającej ponad 40% produkcji własnej w swoim obrocie, wyróżnia się produkowaniem potraw o wysokiej jakości.

61,8% produkcji własnej posiada bar nr 2 III kat. PSS w Limanowej-Sowliny. Jest to najwyższy wskaźnik produkcji własnej w pionie ZSS uzyskany przez bar. Załoga baru z kierownikiem ob. Michałem Wroną na czele tak dobre wyniki zawdzięcza szerokiemu asortymentowi potraw i przekąsek, mimo że warunki pracy są bardzo ciężkie — bar nie posiada wody bieżącej, brak chłodziń, a kuchnia jest mała. Wyróżnia się swoją pracą kucharka ob. Ludwika Jędrzejek.

PSS w Głuszycy powierzyło kierownictwo I Ogólnopolskiego Górskiego Raidu Turystycznego PTTK w Sudetach organizację wyżywienia na etapie w Sierpnicy. Z zadania tego PSS w Głuszycy wywiązała się w pełnym poczuciu obowiązku obywatelskiego, jak stwierdzili to uczestnicy Raidu, kierownik trasy i sędzia etapowy.

Zakłady PSS w Końskich osiągają korzystną strukturę obrotu. Jadłodajnia nr 1, kierowana przez ob. Ludwika Popiołkiewicza, który jest dobrym organizatorem pracy, posiada ponad 60% produkcji własnej w ogólnym obrocie, a restauracja nr 1 — ponad 45%. W pracy zakładów tej spółdzielni wyróżniają się kucharz ob. Zygmunt Telecki, który wykazuje dużo pomysłowości i prowadzi oszczędną gospodarkę surowcem oraz podkuchenna ob. Janina Kusiak, dobra organizatorka pracy w kuchni. Obrót produkcją własną tych zakładów mógłby być jeszcze wyższy, gdyby zaopatrzenie dostosowane było do planów produkcji.

W restauracji nr 1 PSS w Siedlcach produkcja własna wynosi ponad 45% w stosunku do ogólnego obrotu. Kierownik restauracji ob. Maria Skolimowska, która jest stałym czytelnikiem czasopisma „Żywnienie Zbiorowe” ocenia, że pomaga ono w jej pracy i wypowiada się za zamieszczeniem więcej materiałów o technologii przyrządzania potraw. W pracy zakładu wyróżnia się obowiązkowością i dobrą organizacją kucharka ob. Seweryna Grajewska. Lubi ona swój zawód wiedząc, jaką rolę odgrywa żywnienie zbiorowe w budowie ustroju socjalistycznego. Restauracja ta posiada dobry zestaw posiłków, szeroki ich asortyment, a od dłuższego czasu brak jest skarg na jakość potraw. Tym uzasadniony jest stały wzrost wskaźnika produkcji własnej w ogólnym obrocie.

(mn)

Od Redakcji. Czytelników, którzy zwracają się do nas z zamówieniem prenumeraty, bądź w sprawie interwencji w PPK „Ruch” informujemy, że wszystkie tego rodzaju sprawy załatwia Sekcja Zbytu Polskich Wydawnictw Gospodarczych, Warszawa, ul. Koszykowa 54, do której też wszystkie zgłoszone do nas sprawy zostały skierowane, informacje więc otrzymacie z tej Sekcji.

Sprostowanie. W artykule pt. „Stółwki akademickie w nowym gmachu Uniwersytetu Moskiewskiego” mylnie podano nazwisko autora; powinno być: Irena Olesińska.

Zarządzenia i komunikaty

W M 33/1953 „Przepisów Wewnętrznych” CZPG znajdujemy kilka zarządzeń, które zainteresują wszystkich naszych czytelników.

1. Gdzie nabywać sprzęt kuchenny? Nazwa artykułu: 1) Deski do jarzyn. 2) Kule do maku. 3) Tłuczki do ziemniaków. 4) Miotki do mięsa. 5) Mątełki. 6) Foremki do ciasta. 7) Foremki do pierogów. 8) Wałki do ciasta. 9) Kopyście. 10) Warzachwie. 11) Włosa do kotłów. 12) Łyżki do pierogów. 13) Łyżki „warszawskie”. 14) Łyżki „półwarszawskie”. 15) Łyżki toczone. 16) Widelce drewniane. 17) Dzieże. 18) Nlecki. 19) Stólnice. 20) Podkłady pod mape. 21) Drażki do łopaty chlebowych. 22) Łopaty do chleba. 23) Drabinki rozstawne.

b) Źródła nabycia (zamówienia kierujemy do spółdzielni, a odpis zamówienia wysyłamy do nadzorującego Związku Woj. Centr. Spółdz. Inwalidów, którego adres podajemy w nawiasach): 1) Spółdzielnia „Cel” — Gorlice, ul. Zamkowa 4 — artykuły 1 do 11. 14 do 17, 19, 22 (Zw. Woj. CSI — Rzeszów, ul. Jagiellońska 38), 2) Spółdzielnia „Jedność” — Piła, ul. 14 Lutego 39 — artykuły: 1, 9—11, 17—19, 22 (Poznań, ul. Grunwaldzka 86), 3) Spółdzielnia „Przyszłość” — Trzcianka, ul. Kościuszki 11, art.: 2—4, 12—13, 15—16 (Poznań, ul. Grunwaldzka

86), 4) Spółdzielnia im. Świerczewskiego — Dzierżonów, ul. Zymirskiego 26, art.: 2—8 (Wrocław, ul. Gwarna 4/6), 5) Spółdzielnia „Przyszłość” — Wrocław, ul. Kościuszki 32, art. 9—11, 17, 19, 22 (Wrocław, ul. Gwarna 4/6), 6) Spółdzielnia „Przyszłość” — Chelmno, ul. Dworcowa 4, art.: 2—7 (Bydgoszcz, ul. Marchlewskiego 3), 7) Spółdzielnia im. Wierzyńska — Pszczyna, Rynek 3, art.: 1, 9—11,

19, 22 (Staliność, ul. Wita Stwosza 5), 8) Spółdzielnia „Pokój” — Bielsko-Biała, ul. Zamkowa, art.: 2—8 (Staliność, ul. Wita Stwosza 5), 9) Spółdzielnia „1 Maja” — Ustroń, ul. Daszyńskiego 6, art.: 17, 22 (Staliność, ul. Wita Stwosza 5), 10) Spółdzielnia „Odrodzenie” — Chorzów, ul. Dzierżyńskiego 80a, art.: 20, 21 (Staliność, ul. Wita Stwosza 5), 11) Spółdzielnia „Współpraca” — Elk, ul.

Wawelska 14, art. 1—4, 8—9 (Zw. Woj. CSI — Białystok).

W tym samym N-rze znajdujemy zarządzenie, dotyczące akcji przygotowawczej urzędów chłodniczych i maszyn do produkcji lodów w roku 1954, zarządzenie w sprawie wprowadzenia specjalności w zakładach, wykazu surowców podlegających tygodniowemu planowaniu itp.

Nowe książki

Praca zbiorowa: „OBŚLUGA KONSUMENTA W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO”, Polskie Wyd. Gospodarcze, Warszawa, 1953 r.

Z wielkim zadowoleniem należy powitać ukazanie się tak pożądanej przez praktykę książki, jaką stanowi ostatnio wydana praca pt. „Obsługa konsumenta w zakładach żywienia zbiorowego”. Mimo, iż jest ona pracą zespołową, stanowi jedną zwartą całość. Autorzy książki — pracownicy Instytutu Naukowego Handlu i Żywienia Zbiorowego — uchwycili najważniejsze czynniki, wywierające wpływ na sprawność i jakość obsługi konsumenta. Nie ograniczając się do opracowania organizacji i techniki pracy, podali bardzo cenne wskazówki co do pomieszczeń i urządzeń zakładu, co powinni brać pod uwagę projektanci budynków, w których mają być umieszczone zakłady żywienia zbiorowego.

W rozdziałach dotyczących samej organizacji i techniki pracy autorzy wykazali dużą znajomość zagadnienia, zajmując się nie tylko salą konsumpcyjną, lecz również ekspedycją zarówno z kuchni jak i z bufetu oraz zmywalnią naczyń. Od pracy bowiem tych działów zależy w znacznej mierze sprawność obsługi konsumenta przez kelnera. Przykłady podane w książce dotyczą raczej dużych zakładów otwartych.

Na specjalne podkreślenie zasługuje rozdział o harmonogramach pracy. Aż nazbyt często układane są one mechanicznie bez uwzględnienia rzeczywistych potrzeb zakładu. Autorzy, dając różne warianty, umożliwiają kierownikowi zakładów wybranie najodpowiedniejszego dla danego zakładu. Autorzy wskazują przy tym na konieczność studiowania przez kierowników specyficznych dla każdego poszczególnego zakładu elementów, jak: nasilenie frekwencji w pewnych dniach miesiąca oraz nasilenia ruchu w pew-

nych porach dnia i dostosowanie do tego harmonogramu pracy.

W omawianej książce zajęto się też ubocznymi czynnikami, które jednak mają bardzo poważne znaczenie, jak: urządzenia społeczne dla załogi, współzawodnictwo, higiena, doskonalenie ideologiczne i wreszcie zagadnienia płacy. Szkoda tylko, że autorzy, omawiając zagadnienie systemów płac, nie podali żadnego nowego rozwiązania.

Pragnąc dostępną praktyce jak najszybciej swą pracę, autorzy pominieli zagadnienie organizacji pracy właściwego zaplecza — kuchni, garmazerni i magazynu. Wprowadzili natomiast ciekawy rozdział o samoobsłudze. Jest to zagadnienie jeszcze nowe. Byłoby więc korzystniej, jeżeliby potraktowane ono zostało odrębnie, a za to szerzej i dokładniej.

Pominięto też zagadnienie organizacji obsługi wycieczek, kongresów, zjazdów itp. imprez. Jest to sprawa dużej wagi i na czasie, wymagałaby więc również dokładnego opracowania.

Mimo tych braków książka może dać bardzo cenne usługi dla pracowników żywienia zbiorowego zwłaszcza, że napisana jest poprawnym i przystępnym językiem oraz stosunkowo bogato ilustrowana. Poza tym stanowi doskonały podręcznik dla wykładowców i słuchaczy kursów i odda znakomite usługi w szkoleniu przywarsztatowym.

Zadziwiająco jest, że książka wyszła w tak małym nakładzie (2150 egzemplarzy) i skutkiem tego w ciągu kilku-nastu nieomal godzin zniknęła z półek księgarskich. Jest to dowodem, jak bardzo była potrzebna. Teren czeka z niecierpliwością drugiego wydania, które, miejmy nadzieję, nie da zbyt długo na siebie czekać.

Michał Olszewski

Głosy prasy

W chwili, gdy to piszemy, cała prasa omawia referat Przedwodniczącego KC PZPR Bolesława Bieruta, wygłoszony na IX Plenum Komitetu Centralnego — poświęcony zadaniom partii i narodu w walce o szybsze podniesienie stopy życiowej mas pracujących. Precyzując główne kierunki tej walki we wszystkich działach gospodarki narodowej, wskazał tow. B. Bierut w 10 punktach najważniejsze i najpilniejsze zadania wymagające koncentracji wysiłków naszych rąk i umysłów.

Wśród wymienionych zadań są zagadnienia żywo obchodzące pracowników handlu i żywienia zbiorowego. Należą do nich: wydatne polepszenie jakości wytwarzanych przez przemysł produktów, energiczna i zdecydowana walka z brakorobstwem, z nieuczciwym wykonawstwem, z lekkomyślnym i wysoce szkodliwym społecznie lekceważeniem przez wiele zakładów przemysłowych i rzemieślniczych obowiązku stałego podnoszenia jakości produktu oraz dostosowywania wytwarzanych produktów do potrzeb i upodobań konsumentów. Dalej: zdecydowana poprawa pracy handlu uspołecznionego poprzez rozbudowę sieci sklepów, składów, magazynów, punktów żywienia zbiorowego i usprawnienie ich działalności, osiągnięcie istotnego przełomu w metodach i poziomie obsługi konsumenta. I wreszcie: stosowanie polityki stopniowej zniżki cen na produkty masowego użytku w oparciu o stały wzrost produkcji i wydajności pracy na bazie ul. pszeń technicznych, oszczędności materiałów i obniżki kosztów własnych produkcji. Jak piszemy we wstępnym artykule zapowiedz obniżki cen nie dała na siebie długo czekać.

Sprecyzowane w trzech punktach referatu cytowane zadania na odcinku przemysłu i handlu uspołecznionego wraz z pionami żywienia zbiorowego — to podstawowe postulaty publicystyczne naszego organu, to hasła mobilizujące aktywność pracowników w przemyśle gastronomicznym i nieustępliwie realizowany program działania central pionów CZGP, ZSS, CRS „Samopomoc Chłopska”, Kolejowych Zakładów Gastronomicznych i innych.

Zagadnienia solidnej, uczciwej, kulturalnej obsługi konsumenta, odpowiedniej, umiejętnej, rzetelnej produkcji potraw, urozmaiconego, przemyślanego asortymentu, dań, higieny i estetyki zakładów żywienia zbiorowego — nie schodzą jak rok długi ze szpań dzienników i czasopism. Notujemy je skwapliwie w naszych przeglądach prasowych, reasumując krytyki, uwagi, rady i życzenia, gdyż wiemy, że jest to odbicie opinii publicznej na złe i dobre strony działalności gospód, barów, restauracji czy kawiarni. W ogniu krytyki prasowej dojrzewa i krzepnie polska gospodarka gastronomiczna. W służbie szerokiej mas pracujących rosną nowe, młode kadry fachowców gastronomicznych, dla których dewizą codziennych, żmudnych wysiłków jest troska o konsumenta.

Mimo licznych usterek i braków w pracy zakładów żywienia zbiorowego znać jednak poprawę. Stwierdza to „Trybuna Ludu” w artykule: „Punkty zbiorowego żywienia muszą usunąć niedociągnięcia”. Czytamy tam: „Dzięki coraz lepszej pracy większości placówek żywienia zbiorowego z każdym miesiącem wzrasta liczba konsumentów korzystających z ich usług”. To samo przyznaje w krytycznym artykule w „Trybunie Wolności” red. Gawryluk, który pisze: „Nie ulega wątpliwości, że w niektórych dziedzinach działalności placówek gastronomicznych są sukcesy. Każdy obserwator przyzna, że zakłady zrobiły postępy na polu estetyki i higieny. Jest tu coraz czystszej, obsługa jest staranniejsza i jednolite ubrana. Na stole restauracyjnym spotyka się częściej kwiaty, serwety i obrusy są bielsze. Bardziej jednolita jest zastawa. Punktualniej też zakłady rozpoczynają wydawanie obiadów.”

Jednak w podstawowych dziedzinach, jeśli chodzi o jedzenie, o to co klientowi daje się na talerz, poprawa jest na ogół niewielka.”

Ma rację. O tę poprawę produkcji potraw pod względem ilościowym i jakościowym, o urozmaicone jadospisy będziemy się bić i nie spoczniemy, dopóki nie wypełnimy zadań narzeczonych przez IX Plenum.

St. G.

Dlaczego?

1. Restauracje PSS w Świebodzinie czy Międzyrzeczu w okresie walki o konsumenta zarówno pod względem estetycznym jak i urozmaiconych jadospisów odpowiadają zadaniom, a restauracje w Nowej Soli ciągle jeszcze tkwią na poziomie wątpliwego gatunku knajp?

2. W restauracji „Pod Orłem” w Zielonej Górze szczyry wielkość kilkumiesięcznego kociaka spacerują po sali konsumpcyjnej, a dyrekcja Zielonogórskich Zakł. Gastronomicznych trzyma wniosek kierownika pod sukmem?

3. W restauracji PSS w Wysokiem Mazowieckiem widzimy w bufecie taką obfitość i tak apetycznych przekąsek, że aż chętna bierze przenieść to bliżej stolicy, a w Białostockich

Zakładach Gastronomicznych, które posiadają własną garmazernię, poza bułkami z kiebasą i szynką oraz kilku porcjami sałatką jarzynową i śledzi w oliwie, nie widać nic, co by zachęcało do konsumpcji?

4. W Białostockim Zakł. Gastronomicznym kelnerki same plorą fartuchy nie otrzymując za to żadnego ekwiwalentu?

5. W restauracji „Ludowa” w Białymstoku nie urządziła się narad roocznych z pracownikami po pierwsze w celu zaznajomienia ich z planem obrotów na najbliższą przyszłość; po drugie dla informowania kelnerek o produkcji danego dnia, a przez to uaktywnienia ich do sprzedaży tej produkcji?

Spis treści rocznika 1953 r.

Ekonomika żywienia

Rady zakładowe w walce o plan (Z. Płat, Nr 1 str. 1).
 Zadania CZPG w roku 1953 (St. Stala, Nr 1 str. 2).
 Walczymy z alkoholizmem (F. Kochanowski, Nr 1 str. 3).
 Jak przeprowadzić kalkulację (Nr 1 str. 9).
 Współzawodnictwo o lepsze wyniki (I. Federowicz, K. Kaca, T. Nowiński, A. Wodka, J. Swierzy, J. Zieliński, Nr 1 str. 10/11).
 Zadania pionu ZSS w roku 1953 (M. Niczman, Nr 2 str. 17).
 Rozwój socjalistycznego przemysłu w Czechosłowacji (W. Popelka, Nr 2 str. 19).
 Maszynka do krajania ziemniaków do sałatki (Nr 2 str. 20).
 Szukajmy nowych dróg (J. Zieliński, Nr 2 str. 25).
 Uchwała Rady Ministrów z dnia 3 stycznia (M. Niczman, Nr 3 str. 33).
 Zadania KZG w roku 1953 na tle doświadczeń roku ubiegłego (J. Nowak Nr 3 str. 34).
 Odpadki użytkowe w przemyśle gastronomicznym (J. Wesołowski Nr 3 str. 36).
 Księgowość rejestrowa pracuje na bieżąco (E. Koniecko Nr 3 str. 37).
 Racjonalne przechowywanie przetworów owocowych i warzywnych (M. Drażnińska, Nr 3 str. 38).
 Brak troski o sprawy bytowe (W. Banaszewski, Nr 3 str. 42).
 Zakopińskie Zakłady Gastronomiczne wykonały plan (T. Bommer, Nr 3 str. 43).
 Najmłodsza placówka żywienia (ALG, Nr 3 str. 43).
 Więcej kontroli w żywności zbiorowej (M. Proc, Nr 3 str. 43).
 Walka o wzrost produkcji w RZG (Cz. Cybura, Nr 3 str. 45).
 Zadania gospód ludowych gminnych spółdzielni na rok 1953 (H. Bucholec, Nr 4 str. 49).
 Uchwała styczniowa w terenie (Z. Broda Nr 4 str. 51, J. Zieliński, A. Imielski, J. Zieliński, Nr 5 str. 73; M. Niczman, Nr 6, str. 89).
 Likwidujemy źródła złej pracy zakładów (M. Niczman Nr 4 str. 51).
 Jak zorganizowaliśmy współzawodnictwo (St. Sawicki, Nr 4 str. 53).
 Rozliczenie i obsługa konsumenta (— Nr 4 str. 54).
 Produkcja pomocnicza w zakładach gastronomicznych (L. Zimmerman, Nr 4 str. 60).
 Plaga społeczna (J. Kapuściński Nr 4 str. 61).
 Narady robocze w pionie CRS „Samopomoc Chłopska” (J. Bruzda Nr 4 str. 61).
 Sprawy kobiet w przemyśle gastronomicznym (J. Adamska Nr 5 str. 68).
 Oszczędzajmy paliwo (M. Czapor, Nr 5 str. 69).
 Nakaz oszczędzania (St. Stach, Nr 5 str. 74).
 Rozwinąć w pełni szkolenie zawodowe (I. Federowicz, Nr 5 str. 75).
 Organizujmy konkursy, wystawy i probiernie (J. Chlebosz, Nr 6 str. 82).
 Awans społeczny jedną z form tworzenia nowych kadr (B. Kania, Nr 6 str. 84).
 Ogródki przyszkolne a żywność w szkołach (Z. Kraśniewska Nr 6 str. 87).
 Wrocławskie KZG walczą z mankami (L. Zimmerman, Nr 6 str. 90).
 Współzawodnictwo w Cieszyńskich ZG (L. Chmielewski, Nr 6 str. 92).
 Uparcie pokonujemy przeszkody (T. Wdowiak, Nr 6 str. 92).
 O jedność działania (B. Kubski, Nr 7 str. 97).
 Prace przygotowawcze do planu rocznego (I. Czarnecki Nr 7 str. 98).
 Żywność zbiorowa wobec nowych zadań (W. Banaszewski, Nr 7 str. 99).
 Prace bilansowe WZG we Wrocławiu (W. Banaszewski, Nr 7 str. 107).
 Wyniki pracy kobiet (St. Sawicki Nr 7 str. 107).
 Walka o wzrost produkcji własnej (J. Lewandowski, Nr 7 str. 108).
 Rozwój tuczu przyzakładowego (J. Patocki, Nr 7 str. 108).
 Hodowla tuczu w pow. grójeckim (J. Niegowski, Nr 7 str. 109).
 Walka o kadry (W. Banaszewski, Nr 8 str. 113).
 Nowa sytuacja gospodarcza wymaga zmiany stylu pracy (St. Mariński, Nr 8 str. 114).

Likwidujemy manka (St. Wcisło, Nr 8 str. 114).
 Kiedy tucz trzody jest rentowny (Fr. Jęcek, Nr 8 str. 116).
 Racjonalne wykorzystanie taboru samochodowego (J. Wesołowski, Nr 8 str. 117).
 Rozwój produkcji podstawą wykonania planu (K. Perz, Nr 8 str. 119).
 Elementy współzawodnictwa (— Nr 9 str. 131).
 Współzawodnictwo w pionie CRS (G. Guźla, Nr 9 str. 132).
 Nowe kadry (D. Zalewska, Nr 9 str. 134).
 Wykonanie planu wymaga twórczej inicjatywy (M. Niczman, Nr 10 str. 145).
 Najbliższe zadania żywienia otwartego na wsi (H. Bucholec, Nr 10 str. 146).
 Bołaczki naszych gospód (B. Kubski, Nr 10 str. 148).
 Chronimy dobro społeczną (Z. Bauman, Nr 10 str. 152).
 Szkolenie zawodowe szefów kuchni (A. Doryń, Nr 10 str. 156).
 Co to jest produkcja własna (H. Komitau, Nr 11 str. 161).
 O wyższy poziom produkcji własnej (J. Chlebosz, Nr 11 str. 162).
 Walczymy o poprawę odcinka produkcyjnego przedsiębiorstw gastronomicznych (W. Banaszewski, Nr 11 str. 163).
 Gospody podnoszą poziom produkcji własnej (J. Kapuściński, Nr 11 str. 164).
 Kontrola jakości w przemyśle gastronomicznym (B. Michalik, Nr 11 str. 164).
 O pracy instruktorów gastronomicznych (M. Lange, Nr 11 str. 166).
 Jak przebiega planowanie (J. Galik, Nr 11 str. 166).
 Gospodarka opakowaniami w świetle zmienionych przepisów (H. Habinowski, Nr 11 str. 168).
 Problemy żywienia zbiorowego w pionie ZSS (M. Niczman, Nr 11 str. 169).
 Pobory stałe czy prowizja (J. Kapuściński, Nr 11 str. 170).
 Zadania księgowości (J. Adamska, Nr 11 str. 170).
 Przygotowujemy się do zimy (M. Kielczykowska, Nr 11 str. 171).
 Czego spodziewamy się od absolwentów szkół zawodowych (A. Jenicz, Nr 11 str. 178).
 O dostosowanie programu technikum gastronomicznego do wymagań zakładów żywienia zbiorowego (J. Adamska, Nr 12 str. 178).
 Szkolenie kucharzy (St. Pawlak, Nr 12 str. 179).
 Nowe zasady zaszeregowania zakładów do odpowiednich rodzajów i kategorii (H. Komitau, Nr 12 str. 181).
 O właściwą pracę aparatu żywienia zbiorowego (R. Górski, Nr 13 str. 193).
 Kobiety kierownikami zakładów żywienia zbiorowego (J. Swistulska, Nr 13 str. 195).
 Rola kucharzy w zwiększeniu produkcji (M. Niczman, Nr 13 str. 195).
 Metoda inż. Kowalowa w szkoleniu przywarsztatowym (St. Stach, Nr 13 str. 197).
 Palenisko — podgrzewacz (W. Wyrozębski, Nr 13 str. 208).
 Jak urentownić gospodarkę zakładów (R. Swierat, Z. Obornicki, Nr 14 str. 209).
 Wykorzystujmy wszystkie możliwości (W. Oszelda, Nr 14 str. 210).
 Prowizyjny system płac w gospodach (H. Bucholec, Nr 14 str. 211).
 Jak zorganizowaliśmy współzawodnictwo (Fr. Charubin, Nr 14 str. 212).
 Racjonalizatorzy w Zakopanem (T. Bommer, Nr 14 str. 213).
 O tuczu trzody chlewnej i premiach (Z. Smolarz, Nr 14 str. 214).
 Racjonalna gospodarka węglem (M. Walens, Nr 14 str. 214).
 Perspektywy i zadania żywienia zbiorowego (R. Górski, Nr 15 str. 226).
 Wykonanie planu obrotu i wypracowanie akumulacji (J. Karwasz, Nr 15 str. 228).
 O wynikach rozstrzyga postawa załóg (R. Głiszczyńska, Nr 15 str. 230).
 Walczymy o rentowność zakładów (T. Woliński, Nr 15 str. 231).
 Co nam dało współzawodnictwo (H. Pałowska, Nr 15 str. 236).
 O zmianę stylu pracy w ośrodkach szkoleniowych (B. Kubski, Nr 15 str. 235).
 O nowe sposoby szkolenia (W. Głowacz, Nr 15 str. 236).

Zagadnienia organizacyjne

Bary samoobsługowe (J. Chlebosz, Nr 1 str. 4).
 Dzielne planowanie i kontrola zużycia surowców (A. Nowiński, Nr 2 str. 21).
 Od pijalni mleka do barów mlecznych (St. Sawicki, Nr 3 str. 45).
 Żywność zbiorowa w OZR-ach (A. Ziemięcki, Nr 4 str. 54).
 Kilka lat pracy (A. Turczyn, Nr 4 str. 59).
 Działalność kulturalna — rozrywkowa PZG (St. Mariński, Nr 4 str. 60).
 Co na to PPK „Ruch”? (M. Majewska, Nr 5 str. 75).
 Z księgi pochwał (A. Ziemięcki, Nr 5 str. 75).
 Działalność KZG w Olsztynie (S. Słowik, Nr 5 str. 76).
 Walka o kucharzy (A. Walczyński, Nr 5 str. 77).
 Poprawia się styl pracy zakładów w Żywcu (St. Lach, Nr 5 str. 77).
 Praca KZG w Tarnowie (K. Jasiak, Nr 5 str. 77).
 Kazimierski dziwołag (J. Pikulski, Nr 5 str. 78).
 Działalność Rady Miejskiej KZG w Olsztynie (W. Jeżewski, Nr 6 str. 90).
 W Szczyrku (A. Imielski, Nr 6 str. 90).
 Żywność pracowników PGR (St. Sawicki, Nr 6 str. 91).
 Blaski i cienie zakładów kielecczyny (J. Bruzda, Nr 6 str. 92).
 Książka życzeń i zażaleń (Z. Wlewior, Nr 6 str. 93).
 Mechaniczna płuczka do ziemniaków i warzyw (Fr. Koj, Nr 7 str. 100).
 Cieszyńskie Zakłady Gastronomiczne (L. Chmielewski, Nr 7 str. 108).
 Kiermasz wyrobów garmażeryjnych (T. Schaller, Nr 7 str. 109).
 Obowiązki administracyjnych pracowników zakładu (Nr 6 str. 88).
 Stołówka OZR w Wojcieszowie (E. Wołyńczyk, Nr 7 str. 109).
 Stołówki pracownicze po uchwale styczniowej (J. Galik, Nr 8 str. 120).
 Wiele może zrobić dobry kierownik placówki (J. Eubieg, Parada, Nr 8 str. 123).
 O właściwe ustawienie stołówek (W. Wyrozębski, Nr 9 str. 130).
 Bufety przyzakładowe (I. Marczak, Nr 9 str. 132).
 O usprawnienie pracy barów mlecznych (St. Sawicki, Nr 9 str. 134).
 Wystawa wyrobów garmażeryjnych (L. Zimmerman, Nr 9 str. 134).
 Praca koła Naukowego przy WSE w Częstochowie (Nr 9 str. 139).
 Zbiórka odpadków kuchennych (H. Leźnicki, Nr 9 str. 142).
 Stołówki w państwowych gospodarstwach rolnych (Fr. Koj, Nr 10 str. 149).
 Zagadnienia żywienia zbiorowego na wsi produkcyjnej (J. Zieliński, Nr 10 str. 150).
 Bufety ruchome w przedsiębiorstwach gastronomicznych (J. Chlebosz, Nr 10 str. 150).
 Organizacja praktycznej nauki zawodu w warsztacie szkolnym (M. Szymańska, Nr 12 str. 181).
 Stołówki akademickie w Łodzi (W. Wyrozębski, Nr 12 str. 181).
 Usprawnienie techniczne w pracy wind wyciągowych (Nr 12 str. 186).
 Obsługa maszyn gastronomicznych (J. Cichoblażyński, P. Rdukowski, Nr 13 str. 199).
 Stołówki akademickie w nowym gmachu Uniwersytetu Moskiewskiego (I. Oleśńska, Nr 13 str. 200).
 Jak organizować dożywianie dzieci w szkole (J. Czarnecka, Nr 13 str. 201).
 W sprawie ujednolicenia pracy stołówek (A. Witwicka, Nr 14 str. 213).
 Przechowywanie zapasów zimowych (T. Wdowiak, Nr 14 str. 217).
 Organizacja sprzedaży peronowej w KZG (J. Stommer, Nr 15 str. 232).
 Szukamy nowych dróg (G. Guźla, Nr 15 str. 234).
 Zaopatrzenie materiałowe wymaga dostosowania do potrzeb zakładów (M. Luks, Nr 15 str. 229).
 Centralna przygotowalnia półfabrykatów gastronomicznych (A. Doryń, Nr 15 str. 229).
 Środowisko a praca gospody (L. Józwicka, Nr 15 str. 234).
 Gospody w oczach konsumenta (St. Poncet, Nr 15 str. 233).

Technologia żywienia

Jadłospis zimowy dla stołówek pracowniczych kat. I i II (St. Zielińska, Nr 1 str. 6).

Planowanie posiłków szkolnych (S. Witkowska, Nr 2 str. 8).

Kasze w produkcji kulinarnej (M. Dudzik, Nr 2 str. 23).

Drożdże w potrawach (Z. Duma, Nr 2 str. 24).

Może być taniej i lepiej (C. Białasiewicz, Nr 2 str. 24).

Zimowe surówki w żywieniu dzieci (S. Witkowska, Nr 3 str. 40).

Przykładowy jadłospis dla domów dziecka (S. Witkowska, Nr 4 str. 56).

Ubytki przy przyrządzaniu potraw z dorsza (K. Pyszkowska, Nr 4 str. 57).

Przyrządzamy smaczne zupy (St. Podedworna, Nr 5 str. 72).

Jak przyrządzać szpinak i szczaw (K. Orzechowski, Nr 6 str. 86).

Jak korzystać z receptury (Z. Czerny, Nr 6 str. 86).

Potrawy z witaminy C (S. Witkowska, Nr 7 str. 104).

Włosna w jadłospisach (H. Koprowska, Nr 7 str. 105).

Zakłady żywienia zbiorowego w sezonie letnim (M. Tomkowiak, Nr 8 str. 121).

Krajowe przyprawy ziołowe (S. Korzeniec, Nr 8 str. 123).

Gorące sosy (Z. Czerny, Nr 8 str. 124).

Wiosenne grzyby w jadłospisach (St. Zielińska, Nr 8 str. 125).

Bulion rumieniony (Z. Czerny, Nr 9 str. 135).

Jadłospisy letnie dla stołówek pracowniczych (St. Zielińska, Nr 9 str. 135).

Potrawy rybne i półrybne (H. Koprowska, Nr 9 str. 137).

Desery z mleka dla dzieci (S. Witkowska, Nr 9 str. 138).

Letnie potrawy (W. Piotrowiak, Nr 10 str. 154).

Popularyzujemy potrawy z dorsza (W. Herbich, Nr 10 str. 155).

Jak przyrządzać kefir (St. Zawitkowska, Nr 10 str. 155).

Przygotowanie mięsa króliczego do konsumpcji (S. Korzeniec, Nr 12 str. 184).

Zwiększenie asortymentu potraw mlecznych (J. Janik, Nr 12 str. 185).

Wartość odżywcza dyni i możliwości wykorzystania jej w żywieniu zbiorowym (St. Berger, Nr 12 str. 187).

Kiszonki w żywieniu dzieci (S. Witkowska, Nr 13 str. 202).

Dekorowanie zakąsek (St. Podedworna, Nr 13 str. 203; Nr 15 str. 238).

Potrawy bezmięsne (K. Orzechowski, Nr 13 str. 204).

Surówka z kapusty kiszzonej w żywieniu dzieci (S. Witkowska, Nr 14 str. 218).

Potrawy z dziczyzny (J. Celczyńska, Nr 14 str. 219).

Higiena żywienia

O dietetyce (M. Dubińska, Z. Wieczorek, Nr 1 str. 6).

Zachowujemy higienę naczyń stołowych (A. Jarmolińska, Nr 2 str. 22).

Dieta przy niedokrwistości (M. Dubińska, Z. Wieczorek, Nr 3 str. 39).

Estetyka w zakładach gastronomicznych (W. Krahelska, Nr 5 str. 70).

Higieniczny sposób odlewania ziemniaków (J. Siczakówna, H. Stąbnička, Nr 5 str. 71).

Więcej uwagi dla higieny osobistej personelu (M. Plewniak, Nr 6 str. 85).

Warunki sanitarno-higieniczne zakładu (Z. Bielińska, Nr 7 str. 101).

Sanitarno-higieniczne warunki produkcji lodów (E. Toczyńska, Nr 10 str. 152).

O transporcie artykułów żywności (H. Sadowska, Nr 12 str. 183).

Żywienie dietetyczne przy schorzeniach przewodu pokarmowego (M. Dubińska, Z. Wieczorek, Nr 15 str. 237).

Nowe książki

Normy żywienia dzieci i jadłospisy — S. Witkowska Nr 1 str. 16, Ur 12 str. 191). Tymczasowe normy jakościowe dla owoców, warzyw i wczesnych ziemniaków (Nr 4 str. 64).

Ubytki towarowe branży ogrodniczej w handlu uśrednionym — mgr K., (Nr 4 str. 64).

Planowanie żywienia zbiorowego — R. Górski, (Nr 6 str. 96).

Technologia przyrządzania potraw, — J. Eadecka Celczyńska, (Nr 9 str. 144, Nr 12 str. 191).

Konserwowanie i składowanie produktów mleczarskich — mgr inż. R. Smetanski, (Nr 9 str. 144).

Wykorzystanie odpadków z zakładów żywienia zbiorowego — R. Górski i T. Sztucki, (Nr 9 str. 144).

Informator szkolnictwa zawodowego na rok szkolny 1953/54 — (Nr 10 str. 159).

Mięso i przetwory mięsne, towaroznawstwo — T. Kłostowski (Nr 11 str. 175).

Towaroznawstwo artykułów spożywczych — J. Kryński i J. Iwański (Nr 11 str. 175).

Lodochłodnictwo w obrocie owocami i warzywami — M. Drozdowicz (Nr 12 str. 191).

Rozrachunek gospodarczy i rentowność — S. K. Tatur przeł. z rosyjsk. A. Tuszyński (Nr 12 str. 191).

Technologia przyrządzania potraw z ćwiczeniami cz. I — A. Komornicka i M. Strasburger (Nr 13 str. 208).

Ekonomika i planowanie żywienia zbiorowego — R. Górski, E. Pawłowski, M. Wierzbicki (Nr 14 str. 223) część I i II.

Obsługa konsumenta w zakładach żywienia zbiorowego — Praca zbior. (Nr 15 str. 246).

NASI AUTORZY W R. 1953

Adamczewska H. (str. 144, 241); Adam-ska J. (str. 68, 170, 178); Andruszkiewicz A. (str. 158);

Banaszewski W. (str. 31, 42, 99, 107, 113, 163); Barucki L. (sta. 13); Bauman Z. (str. 152); Berger St. (str. 187); Białasiewicz C. (str. 24, 144); Bielińska Z. (str. 101); Bieńkowska E. (str. 29); Biernota F. (str. 175); Bommer T. (str. 43, 110, 126, 157, 213); Broda Z. (str. 51, 63, 107, 142); Bruzda J. (str. 61, 92); Bucholtz H. (str. 49, 146, 211); Budzan E. (str. 107, 112, 142); Budzyński W. (str. 31);

Celczyńska J. (str. 219,); Charubin Fr. (str. 212); Chlebosz J. (str. 4, 150, 162); Chmarzyński W. (str. 189); Chmielewski L. (str. 79, 92, 108); Cichobaziński J. (str. 199); Cybura Cz. (str. 31, 126); Czapor M. (str. 70, 82); Czarnačka J. (str. 20); Czarniecki I. (str. 98); Czerny Z. (str. 86, 124, 135);

Dawidowicz J. (str. 32, 93); Doryń A. (str. 156, 229); Dragańska M. (str. 38); Dubińska M. (str. 6, 39, 237); Dudzik M. (str. 23); Duma Z. (str. 24);

Eubig J. (str. 123, 143, 159, 175, 223, 224); Faszfałow M. (str. 175); Federowicz I. (str. 10, 75); Fronczak F. (str. 63);

Galik J. (str. 96, 120, 166); Gałązka Z. (str. 126); Gasiorek J. (str. 126); Gasiowski St. (str. 13, 15, 31, 46, 62, 64, 78, 93, 111, 112, 126, 174, 188, 190, 191, 203, 208, 224, 246); Gliszczyńska Z. (str. 230); Glowacz W. (str. 142, 159, 236); Goraj M. (str. 32); Górny F. (str. 42, 111); Górski R. (str. 193, 226); Guźla G. (str. 44, 132, 157, 234);

Habinowski H. (str. 168); Herbich W. (str. 155); Horowic M. (str. 242); Imielski A. (str. 30, 74, 90, 126, 173, 221); Janik A. (str. 185); Jarmolińska A. (str. 22); Jasiak K. (str. 77); Jeniec A. (str. 178); Jezewski W. (str. 79, 90, 127, 222); Jećek Fr. (str. 116); Józwicka L. (str. 234);

Kaca K. (str. 9, 14); Kamiński T. (str. 126); Kania B. (str. 84); Kapuściński J. (str. 61, 140, 157, 164, 170, 188, 221, 240); Karwasz J. (str. 205, 206, 239, 241, 244); Kasina Sz. (str. 239); Kielczykowska M. (str. 171, 220, 240); Klimaszewska H. (str. 222); Kleczek M. (str. 79, 174); Kochanowski Fr. (str. 3); Koj Fr. (str. 100, 149); Komitau H. (str. 161, 181); Koniecko E. (str. 37); Koprowska H. (str. 105, 137); Koło Napkowe przy WSE w Częstochowie (str. 139); Korzeniec S. (str. 123, 184); Kosciuk B. (str. Kozar St. (str. 221); Kozłowski A. (str. 43); Krahelska W. (str. 70); Kraśniewska Z. (str. 127, 159, 174, 189, 191, 206, 221); Krauze J. (str. 111, 141); Krukierak A. (str. 28); Kubski B. (str. 9, 54, 64, 76, 97, 129, 141, 148, 158, 176, 206, 207, 208, 221, 224, 235); Kuźniar E. (str. 94); Lach St. (str. 77); Lange M. (str. 166); Lewandowski J. (str. 108, 241); Leźnicki H. (str. 143); Luks M. (str. 229);

Majewska M. (str. 75); Majewski J. (str. 127); Manthey L. (str. 157, 241); Marczak I. (str. 132); Mariński St. (str. 60, 114); Matuszewski B. (str. 206); Michalik B. (str. 164); Mika H. (str. 32); Miotka J. (str. 140); Moysowicz J. (str. 62, 79, 94, 127, 158); Muszyńska B. (str. 126, 157);

Nazarikiewicz W. (str. 160); Niczman M. (str. 14, 17, 32, 33, 47, 51, 79, 89, 94, 107, 112, 142, 145, 169, 175, 190, 195, 207, 223, 245); Niegowski J. (str. 109, 157); Niklas J. (str. 32, 47, 144); Nowińska A. (str. 21); Nowiński T. (str. 10, 79, 94, 128, 142); Obornicki Z. (str. 197); Olesinska I. (str. 200); Olszewski M. (str. 246); Ostrowski W. (str. 12); Orzechowski K. (str. 28, 86, 204);

Patocki J. (str. 108, 128, 142, 159); Pawlak St. (str. 179); Pawłowska H. (str. 236); Pawłowski St. (str. 13, 31, 46, 62, 78, 93, 111, 126, 189, 206); Perowna H. (str. 141); Perz K. (str. 119); Piłat Z. (str. 1); Piasecki W. (str. 126, 206, 241); Pinstera W. (str. 15); Piotrowiak W. (str. 154); Pisarski G. (str. 31, 47); Plewniak M. (str. 85); Podedworna St. (str. 72, 213, 238); Poncet St. (str. 233); Popelka W. (str. 19); Porada (str. 123); Proc M. (str. 43, 95, 144, 183); Przybyka (str. 140); Pyszkowska K. (str. 57);

Rdulowski F. (str. 199); Rechniewski A. (str. 111, 127, 142); Rojek P. (str. 241); Rościszewska H. (str. 64, 158, 189, 207); Rydlerowa T. (str. 140);

Sadowska H. (str. 183); Sander P. (str. 221); Sawicki St. (str. 27, 45, 47, 53, 78, 91, 107, 110, 134, 140, 157, 203, 220, 239); Schaller St. (str. 109, 111); Siczakówna J. (str. 71); Skrodziak M. (str. 46); Skorobohaty J. (str. 30); Słowik S. (str. 76); Smolarz Z. (str. 214); Stach St. (str. 74, 126, 197); Stala St. (str. 2); Stobnicka H. (str. 71); Stommer J. (str. 232); Strasburger M. (str. 16); Styczyński J. (str. 203, 239); Surówka K. (str. 29); Szczepańska M. (str. 32); Szczerbiak H. (str. 244); Szkonier M. (str. 106); Szpigiel M. (str. 46); Szymel-ski Cz. (str. 222); Szymańska M. (str. 181); Szymiec E. (str. 189);

Świerat R. (str. 209); Świerzy J. (str. 11, 79, 141, 174, 206, 242); Świsłulska J. (str. 126, 141, 173, 195);

Toczyńska E. (str. 152); Tomkowiak M. (str. 121); Turczyn A. (str. 59);

Walczyński S. (str. 26, 77); Walens M. (str. 214); Weislo St. (str. 32, 114); Wdo-wiak T. (str. 12, 32, 92, 217); Wesołowski J. (str. 27, 36, 117); Wewiór Z. (str. 62, 93); Wieczorek Z. (str. 6, 39); Witkowska S. (str. 8, 40, 56, 138, 202, 218); Witwicka A. (str. 213); Włodarczyk A. (str. 147);

Wodka A. (str. 10); Wojna L. (str. 187); Wołyńczyk E. (str. 109); Wołyński T. (str. 231); Wysocka N. (str. 127, 175, 189, 222);

Zalewska D. (str. 134); Zawitkowska H. (str. 155); Zdrzałka J. (str. 63, 142, 138, 189); Zielińska St. (str. 6, 125, 135); Zie-lińska *Z. (str. 79); Zieliński J. (str. 12, 73, 79, 141); Zieliński J. (str. 11, 14, 25);

Ziemleński A. (str. 54, 75); Zimmerman L. (str. 60, 79, 90, 134, 141, 174, 243); Złotek E. (str. 32).

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

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

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

Godziny przyjęć interesantów od 10—14.

Zamówienia i wpłaty na prenumeratę przyjmują wszystkie urzędy pocztowe oraz listonosze.

Prenumerata wynosi: rocznie — 36 zł, półrocznie — 18 zł, kwartalnie 9 zł.

