

Z okazji 50 rocznicy „Przeglądu Gastronomicznego” (1947-97) dokonałem obszernego wyboru informacji z tego czasopisma, które ilustrują ewolucję zachodzącą w polskiej gastronomii w minionym okresie (nr 6-9/97). Warto zapoznać się z niektórymi informacjami i poglądami, aby poznać ten – mało znany – a dość istotny wycinek polskiej historii gospodarczej. Niektóre z informacji opatrzyłem komentarzami, inne – pozostawiłem czytelnikowi. Przyjrzyjmy się zatem gastronomii, która przeszła swoistą ewolucję – od zbiorowego żywienia świata pracy do ważnej dziedziny gospodarki rynkowej, współtworzącej polski produkt turystyczny. Gastronomia przeszła w ostatnich latach kolejne przemiany. Czy to oznacza, że odpowiada ona w pełni potrzebom turystów. Jakość usług jest coraz lepsza, co nie oznacza jednak, że nie potrzeba kontynuować dialogu między organizacjami gastronomicznymi. Z pewnością w tym zakresie jest jeszcze dużo do zrobienia.

1946

Sprawa zbiorowego żywienia w trudnym, zmuszającym człowieka pracy do ograniczenia swoich potrzeb w okresie powojennym, stała się w Polsce zagadnieniem niezmiernie poważnym. Przygniatająca większość, zarówno fizycznych, jak i umysłowych pracowników, korzysta obecnie z t. zw. stołówek których poziom, przedstawia się niejednolicie.... Państwo demokratyczne w trosce o jego pracownika nałożyło na pracodawcę obowiązek utrzymywania stołówek publicznych...

Wymagania kultury stołu... Jak wyczarować, by obrusy były czyste... Należy je przede wszystkim zdejmować między posiłkami, chroniąc przed kurzem... Nasze torby i teczki, położone na obrusach wśród talerzy, nie tylko zajmują miejsce, ale także sprzeciwiają się zasadom higieny.... Nabieranie potraw z półmiska przy pomocy rąk, lub wyszukiwanie najsmakowitszych kąsków... urąga zasadom... (takie i inne porady w „zdemokratyzowanym” państwie były wówczas konieczne – JPP)-

1947

Powołany do życia Centralny Komitet Spółdzielczy przy pomocy Wydziału Spółdzielczości Centralnego Zarządu Przemysłu Węglowego przeprowadzi prace organizacyjne we tempie prawdziwie amerykańskim... W ciągu marca powołano do życia 85 spółdzielni robotniczych... które zajmują się m.in. aprowizacją i prowadzą stołówki (Znamienny język okresu przejściowego, z jednej strony zapowiedź wielkiej centralizacji, z drugiej – jeszcze w 1947 roku można było powoływać się na ideały amerykańskie, ale to były już ostatnie takie przypadki – JPP).

Wczasy to jeden z konkretnych wyrazów sprawiedliwego podziału dochodu społecznego... Wczasy to upowszechnianie sprawiedliwości, a nie indywidualne miłosierdzie, to wzrost zaufania do państwa... Domy wczasowe nie powinny różnić się od siebie poziomem utrzymania... Pewien robotnik powiedział, że tu... w ośrodku w Karpaczu miał jedzenie lepsze niż w domu... Odczuwał jednak, że wytyka mu się stopień społeczny. Sami dyrektorzy, ich dzieci, żony, urządzają rewie mód.... na wczasach, czy w stołówce nie ma hierarchii urzędniczej, jest tylko człowiek pracy.

1948

O konieczności prowadzenia gospodarki hodowlanej przy zakładach żywienia zbiorowego nie trzeba nikogo przekonywać... (Trzeba wrócić do czasów, w których mięso stanowiło towar deficytowy i reglamentowany, a trwało to prawie do lat 1989-90. Wymyślono wówczas t. zw. tucz przyzakładowy – JPP)

Wyjazd na urlop przed 1939 r. był jednoznaczny z obniżeniem miesięcznych zarobków, a więc wpływał automatycznie na obniżenie standardu życiowego pracownika i jego rodziny... (Przez długie lata pracownicy – ale niestety tylko wybranych zakładów pracy, a zwłaszcza aktywiści partyjni korzystali z bardzo taniego wypoczynku i w okresie urlopu mogli chwalić się tym, że wydawali mniej pieniędzy niż w pozostałych miesiącach - JPP).

Zaopatrywanie wczasów przez poszczególne huty i zakłady pracy nie było ekonomiczne. Dlatego też powołano specjalną komórkę centralną – Wydział Zaopatrzenia Wczasów przy Zrzeszeniu Spółdzielni Spożywców. (Kolejny krok do centralizacji absolutnej – JPP).

1949

Wydaje się konieczne zastąpienie stołówek, prowadzonych dotychczas w ośrodkach wczasowych przez zakłady pracy, zakładami gastronomicznymi w innej formie organizacyjnej. Centralny Związek nałożył na spółdzielnie spożywców obowiązek zakładania gospód (Wszystko w ówczesnym trybie nakazowym, gdzie tu miejsce dla prawdziwej spółdzielczości? - JPP)

Działające w nadmiernej ilości prywatne przedsiębiorstwa gastronomiczne, o nastawieniu kapitalistycznym i spekulacyjnym, są w naszych warunkach ustrojowych i gospodarczych szkodliwym przeżytkiem, Bowiem ich głównym celem jest jedynie osiągnięcie zysku, a nie dostarczanie szerokim masom racjonalnie przyrządzonych i przystępnych w cenie posiłków... (To była zapowiedź wyroku, często na wiekowe firmy gastronomiczne, przekazywane z pokolenia na pokolenie. W wyniku t. zw. bitwy o handel, większość z nich wkrótce przestała istnieć, a właściciele poddano często represjom – JPP)

Na ogół pożądane jest uproszczenie naszej bardzo obfitej nomenklatury lokali gastronomicznych, przez usuwanie określeń staroświeckich lub też zbytecznych. Wszelkie więc „traktownie”, „karczmy”, „pokoje śniadaniowe”, winny być więc wyrugowane z naszego słownika jako powodujące zbyteczne pomieszanie pojęć i utrudniające planowanie sieci... (Tym razem zamach na polską tradycję, niezgodną z zasadami radzieckiej urawniłowki. W wielu przypadkach zamiast nazw, przyporządkowano niektórym zakładom gastronomicznym – numery – JPP).

1950

Gospoda Ludowa w hotelu Bristol w Warszawie (tak, taka była nazwa lokalu gastronomicznego w tym hotelu) posiada najnowocześniejszą kuchnię. Talerze zmywają automatyczne maszyny. Każdy kucharz ma do dyspozycji lodówkę.

Minister Handlu Wewnętrznego powołał Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, który uruchomi 200 zakładów gastronomicznych. Tworzone będą miejskie przedsiębiorstwa gastronomiczne. (Całkowita centralizacja, pełen monopol, brak jakiegokolwiek konkurencji – JPP).

1954

Zakłady zbiorowego żywienia czynem witają II Zjazd PZPR. W restauracjach w Nowej Soli postanowiono upłynnić towary niechodliwe... Zakłady w Lublinie postanowiły podnieść jakość posiłków, Pracownicy PSS Złotów postanowili wezwać do współzawodnictwa załogi spółdzielni w Szczecinku i Człuchowie. Ciastkarnia w Tarnowskich Górach na usługach świata pracy... Jest to zasługą kierownika, Obywatela X, który przestrzega receptur... (Cóż, nie znano wówczas dzisiejszych certyfikatów jakości i kroczo jedyną słuszną drogą, oczywiście radziecką – JPP)

Trudności wykonywania planu przez załogi państwowej gastronomii w Stalinogrodzie mają swoje źródła w zaopatrzeniu... (Werdykt ten był z pewnością efektem pogłębionej analizy... Trzeba wyjaśnić, że przedsiębiorstwa socjalistyczne pracowały „w oparciu w plan”, który podwyższano (nawet do 300 %) przy okazji kolejnych zjazdów partii. Stalinogród to okresowa nazwa Katowic – JPP).

1955

Używanie środków trujących do walki z muchami jest dozwolone tylko po zakończeniu pracy i pod warunkiem zabezpieczenia artykułów żywnościowych... Ustępy znajdujące się na terenie zakładu powinny być niedostępne dla much... (Mimo różnych instrukcji i nakazów drogę do polskich

toalet publicznych przez dziesięciolecia, a z do czasów urynkowania gospodarki, wskazywał na ogół charakterystyczny zapach – JPP)

Używane obecnie w barach mlecznych naczynia nie są jednolite pod względem formy. Zakład Ceramiczny Instytutu Wzornictwa Przemysłowego opracował już jednolity zestaw dla całego kraju... (Jednolitość dotarła nawet i tu... ale... bary mleczne były bardzo dobrym wynalazkiem, cenionym także przez turystów - JPP)

Wszystkie zmiany, jakie zachodzą w dobie socjalizmu, dotyczą także języka... należy wyeliminować słowa obce. Oto niektóre propozycje... Proponujemy „nadziankę” zamiast „farszu”, „obtoczyć” zamiast „panierować”... (Większość pomysłów proponowanych w ramach programu typu „Kotlet a sprawa polska” niestety nie przyjęła się, choć nadmiar amerykańizmów w dzisiejszym języku spędza sen z powiek, nie tylko polonistów – JPP).

1956

W celu umożliwienia turystom spożycia gorącego posiłku wysokokalorycznego i pożywnego PTTK uzyskało w Ministerstwie Handlu Wewnętrznego zatwierdzenie specjalnych receptur na dania jednogarnkowe... (Cóż, takie były wówczas niektóre zadania ministerstwa, a urzędnicy zatrudnieni przy tych i innych podobnych procedurach, powiększając liczbę stanowisk, eliminowali problem bezrobocia... – JPP)

Należy zastanowić się nad ograniczaniem sprzedaży alkoholu przez nakaz sprzedaży tylko na kieliszki, względnie w połączeniu z konsumpcją wyrobów garmazeryjnych. (Ograniczenia i sprzedaż wiązana – trwająca do końca PRL – nie przyniosły oczekiwanych skutków – JPP).

W Centralnym Zarządzie Restauracji i Kawiarni w najbliższym czasie zostaną powołane komisje, które oceniać będą poziom artystyczny występów. (Przez długie lata w okresie PRL pobierano procentową dopłatę do rachunków z tytułu działalności artystycznej, zgodnie z niepisanym hasłem „więcej zjeść i wypić, to znaczy więcej wydać „na kulturę” - JPP).

1957

Schroniska PTTK z uwagi na niewielkie rozmiary prowadzonego dodatkowego tuczu nie muszą zatrudniać specjalnego pracownika. Pracownikowi takiemu przysługuje premia 1,20 zł za przyrost 1 kg żywej wagi. (Przepisami ustalonymi w Warszawie regulowano wówczas każdy przypadek- JPP)

Spełniając życzenia konsumentów Stalinogrodzkie Zakłady Gastronomiczne zamierzają wprowadzić tradycyjny przysmak dla każdego Ślązaka – krupniok.

Przed wojną miał tę potrawę prawie każdy zakład gastronomiczny (Znak czasu. Jeszcze trwał Stalinogród, ale już w 1957 roku można było choć trochę chwalić rzeczy przedwojenne, na początku krupniok. Ale, ówczesne czasy wymuszały, aby nawet przed podaniem krupniku, wydać decyzję polityczną- JPP)

1958

W restauracji „Lotos” we Wrocławiu pracuje kelner, który nie tylko doradzi, jaką zjeść zupę, ale nawet powie „smacznego” i zapyta, czy smakowało. (Takie to były wówczas sensacją – JPP)

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne z powodu nierentowności zmuszone zostały zamknąć liczne zakłady na małych stacjach... Ponieważ jednak zarządzenie Ministra Kolei w sprawie zakazu otwierania zakładów gastronomicznych na dworcach przez inne przedsiębiorstwa nie zostało uchylone, w miejscach tych nie ma żadnych placówek.

Pomyślmy o restauracjach kempingowych. Restauracje w namiotach brezentowych są w NRD i krajach Europy Zachodniej.

PSS w Górze Śląskiej interweniowała w radzie narodowej w sprawie ograniczenia wydawania zezwoleń dla zakładów prywatnych. Zezwoleń nie ograniczono i personel zakładów uspołecznionych doszedł do przekonania, że trzeba się wziąć rzetelnie do pracy. (Pierwsze przejawy orientacji prorynkowej władz? – JPP)

1959

W nowo otwartym barze w Inowrocławiu w sprzedaży są aż cztery gorące dania.

Znane są przypadki, w których konsument czterokrotnie wpisywał swoje uwagi do książki życzeń i ani razu nie otrzymał pisemnej odpowiedzi.

Odpowiadamy na pytania. Czy podczas zabawy karnawałowej w zakładzie gastronomicznym serpentyny, breloków, maseczek można doliczać do ceny marzę gastronomiczną. Odpowiedź: oczywiście, że warto, w tej samej wysokości, jak do innych... surowców

Odpowiadamy na pytania. W jakiej wysokości należy pobierać od klienta opłaty w zakładzie gastronomicznym na pół godziny przed jego zamknięciem, jeśli nie będzie obsłużony. Odpowiedź: w żadnej wysokości. Wątpliwa była przyjemność słuchania, jeśli gość po prostu chciał coś zjeść (Radio Erewan – wysiada – JPP)

1961

Cechą jugosłowiańskiej gastronomii jest to, że przedsiębiorstwa same wyznaczają cenę za potrawę, określają jej rozmiary, wagę i skład. (Cóż, Jugosławia nie była wówczas dla nas wzorem – JPP)

1962

Krakowskie Zjednoczenie Przedsiębiorstw Gastronomicznych przeprowadzi specjalną akcję zmierzającą do poprawy jakości usług... Wytypowano już niektóre zakłady gastronomiczne (Dla propagandy – wystarczyły „niektóre” – JPP)

1964

Po raz pierwszy ogłoszono konkurs „O Srebrną Patelnię” (Jakby początek nowej epoki gastronomii i jej powiązania z turystyką).

Ostatnio podkreśla się niewspółmierne do wkładu pracy zarobki szatniarzy. Wypadki niegrzecznego zachowania się obsługi i używania słów wulgarnych przez nich zdarzają się nader często.

Wiejskie zakłady gastronomiczne mogą być prowadzone na umowach agencyjnych.

1965

Cechą gastronomii jest zupełny brak neonów we wnętrzach zakładów. A przecież przeciętna żywotność rury neonowej we wnętrzach zakładu bywa o 50% większa, niż na zewnątrz... (Szkoda, że z tych interesujących pomysłów chyba nikt nie skorzystał – JPP)

Godnym pochwały jest fakt zainstalowania w kioskach „Wars” na dworcach kolejowych instalacji do grzania wody, niezbędnych do mycia naczyń.

1966

Pismem okólnym Ministerstwa Handlu Wewnętrznego została ustalona wielkość rewirów kelnerskich w zakładach gastronomicznych.

1967

Zrównano uposażenie kelnerów z uposażeniem kucharzy. Kierownicy bufetów winni mieć uposażenie zrównane z uposażeniem kierownika sali konsumpcyjnej, a bufetowy z uposażeniem kucharza. (Wszyscy równo – JPP)/

1968

Współdziałanie przemysłu z gastronomią w dziedzinie reklamy jest bardzo ważne. Tą drogą można na przykład intensyfikować produkcję i spożycie napojów bezalkoholowych, w tym soków owocowych.

Wprowadzono postanowienia sejmowej ustawy o godzinach pracy w gastronomii. Zgodnie z duchem czasu zmiany były przedstawione najpierw radom narodowym.

1968

Niezbędna jest koncentracja. Zakłada się powołanie wojewódzkiego przedsiębiorstwa gastronomicznego grupującego wszystkie zakłady gastronomiczne znajdujące się w danym województwie (Horror, ale niestety prawda – JPP)

1971

Potrawy lekkostrawne powinny znajdować się w jadłospisach każdej restauracji

Gospody wiejskie mogłyby prowadzić informacje w zakresie wynajmu kwater prywatnych, sprzedawać pamiątki, widokówki...

Kawiarnie i bary kawowe powinny stawać się miejscem kontaktów towarzyskich (całe szczęście, nie wydano w tej sprawie stosownego zarządzenia – JPP)

1972

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego przygotowało program zagospodarowania 9 tras tranzytowych. Nie wykluczono możliwości uruchamiania zakładów gastronomicznych przez spółdzielczość i osoby prywatne.

1973

Konieczne jest wprowadzenie systemu badania potrzeb konsumentów.

Po wprowadzeniu formy agencyjnej wiele zakładów stało się rentownymi, a znaczna część konsumentów wyraża radość z powodu wzrostu jakości usług (Któż by to mógł przewidywać” – JPP.

1975

Przeгляд potraw z Mazowsza i Podlasia: galaretki z sera, pączki ziemniaków, kapuśniak po chłopsku, polewka, makówka (Dobre pomysły. Władze rozbiły wszystko aby oduczyć społeczeństwo od spożywania deficytowego mięsa- JPP)

Zajazdy sprawa ogólnonarodowa. GKKFiT uruchomił kredyty na budowę zajazdów. Województwo poznańskie w 33 wybudowanych zajazdach uzyskało już 600 atrakcyjnych miejsc hotelowych i 1900 konsumenckich. (Postęp, ale... nie przewidziano, że autostrada pobiegnie inną trasą, a przy niej dziś panuje gastronomiczna pustynia – JPP)

1976

W Słupsku czynna jest pierwsza w Polsce pizzeria oferująca pizzę, czyli placki po włosku z dodatkami... (Teraz w wielu miejscowościach mamy tylko pizzerie, nie zawsze mające powiązania z kuchnią włoską – JPP)

1978

Kontrole w województwie warszawskim wykazały... Nie wyparzano naczyń (100% prób), woda do mycia była za zimna (40%), nie używano detergentów (100%).

Kuchnia kaszubska... Wiele zakładów nawiązuje do dawnych karczem (A więc jednak karczmy, z którymi pożegnano się na przełomie 1949/50 r.

1979

Problemy gastronomii... Ujemne skutki scentralizowanego kierowania... Ograniczenie wpływu kierownika na zaopatrzenie... Brak możliwości doboru personelu...

1981

Doceniamy wyroby przemysłu spożywczego. Ale w wiejskiej gastronomii należy wykorzystywać z wielu względów towary i surowce pochodzące wprost od producenta.

Bezmięsne jadłospisy obiadowe są pożywne i zdrowe (Konieczne hasło w dobie deficytu nie tylko tego surowca, ale wszystkich innych. W dobie kryzysu brakowało surowców także na potrawy bezmięsne – JPP)

1982

Główny Komitet Turystyki gotowość do przyjęcia wczasowiczów w okresie zimy ustalił na dzień 15 grudnia (Dziwne, że dziś turystyka rozwija się mimo braku takich dyrektyw – JPP).

1984

W czasopiśmie „Za rubieżom” znaleźliśmy informacje o kawiarniach jednego dania, popularnych w USA (Skoro taką informację znaleziono w radzieckim czasopiśmie, to nasz ówczesny cenzor nie miał problemu, aby ją „przepuścić” w prasie polskiej – JPP)

Praca w gastronomii ma specyfikę, gdyż ma się do czynienia z gotówką, alkoholem, surowcami... Utrzymanie rzetelności jest często sprawą trudną (Tym trudniejszą, że nie było wówczas rynku konsumenta – JPP)

1985

Ujednoliceniu wymaga polityka państwa w stosunku do gastronomii prywatnej. Obecnie obserwuje się ogromne różnice w jej rozwoju w przekroju wojewódzkim. (W dobie kryzysu władze PRL apelowały o pomoc do... sektora prywatnego)

1986

Gastronomia prywatna przeżywa wielki kryzys... Trudności zaopatrzeniowe... Duże ryzyko...

1987

Nowy partner na rynku... Gastronomia prywatna... Wielu osobom kojarzy się ona z przyczepami campingowymi przekształcanymi w bary...

Polska Federacja Campingu protestuje przeciw przekształcaniu przyczep w obiekty gastronomiczne (Taka gastronomia była potrzebna, ale... brak przyczep ograniczał rozwój caravanningu – JPP)

1989

Zmiana przepisów dotyczących zaopatrzenia nie zrównuje jeszcze w prawach wszystkich sektorów własnościowych (Były to sektory: państwowy, spółdzielczy – ale jeszcze centralnie sterowany – JPP).

Placówki gastronomiczne prowadzone metodą agencyjną stanowią 22,7% ogółu, jednak ich liczba ma tendencję spadkową (Trudności zaopatrzeniowe, biurokracja – JPP)

1990

Podjęmowanie działalności gospodarczej wolne i powszechnie dozwolone... W zasadzie nie istnieje niebezpieczeństwo odmowy wpisu do ewidencji działalności gospodarczej. (Początek nowych czasów – JPP)

Wybór materiałów:

dr Jan Paweł Piotrowski