





# ZANIM BOCHENEK CHLEBA ZJAWI SIĘ NA STOLE

Po automatycznym przesianiu — mąka, która elewatorami przeniesiona zostaje z elektrycznej przesiewki do dużego silosu, sypie się bezpośrednio do kotła, gdzie zostaje mechanicznie „rozczyszczona” z kwasem, wodą i innymi niezbędnymi dodatkami.

Kocioł z ciastem przewozi się do następnej maszyny. Czynności jej, to: dzielenie ciasta, odważanie i formowanie bochenków. Zostają one wyrzucane z maszyny na taśmę w ilości około tysiąca chlebków na godzinę. Chlebki wpadają z taśmy wprost do koszyczków, w których pozostają do chwili wypieku.

Na specjalną uwagę zasługują parowe piece wyciągowe, których znajduje się tutaj 8. Każdy piec posiada 2 wysuwane płyty, na które ukladane są po 80 chlebków, czyli jednorazowy wypiek jednego pieca wynosi 160 bochenków. Możliwość wsuwania i wysuwania płyt skraca poważnie czas produkcji pieczywa i oszczędza pracę wkładania do pieca i wyjmowania z pieca każ-

Piekarnia Powszechnej Spółdzielni Spożywców nr 1 w Poznaniu przy ul. Różanej jest jedną z najlepiej wyposażonych pod względem technicznym piekarni uspołecznionych, zaopatrujących społeczeństwo poznańskie w świeże pieczywo. W skład asortymentu pieczywa wchodzi: chleb 60%, 82%, Steinmetz i Graham, oraz bułki.

Zapoznajmy się z urządzeniem piekarni według procesu wypieku chleba.

dego poszczególnego chleba osobno.

Po upływie 35 minut, w którym to czasie chleb przebywa w piecu przy temperaturze 210 do 215 stopni C, wysuwają się płyty z pieca, a upieczony już chleb ukladają się na ruchomych stojakach. Nimi wywozi się chleb do magazynu. Następuje ostatnia już czynność: rozdział chleba na wszystkie filie PSS, do sklepów MHD i sklepów prywatnych.

Produkcja piekarni nr 1 — wynosi na dobę (trzy zmiany) około 17 tysięcy kg chleba, w tym chleb 60 proc. znajduje pierwsze miejsce: 12 tysięcy kg. Na pozostałe 5 tysięcy kg składają się: chleb 82 proc. —

2 tys. kg, Steinmetz — 2 tys. kg i Graham — 1 tys. kg.

Osobną pozycję zajmuje wypiek bułek — 30 tys. sztuk. Do wyrobu bułek służy specjalna maszyna (patrz zdjęcie na 1 stronie) która dzieli ciasto na 30 części. Jej zdolność produkcyjna wynosi 3 tys. bułek na godzinę. W specjalnym piecu rurkowym, wrzutowym odbywa się wypiek bułek, przy czym jednorazowo piecze się około 700 bułek.

Piekarnia zaopatruje również konsumentów w tartą bułkę, którą mieli się w specjalnym młynku.

Łącznie posiada więc Piekarnia PSS nr 1 — 9 pieców o powierzchni komór ponad 102 m<sup>2</sup>. Teoretyczna zdolność

produkcyjna dla wszystkich pieców wynosi na jedną zmianę (8 godzin) 8960 kg chleba w bochenkach 1 kg.

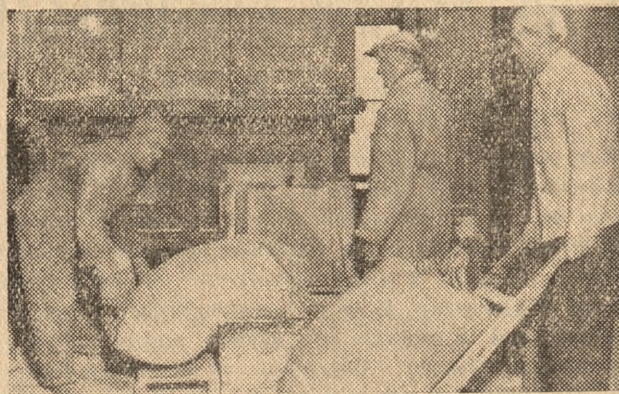
Pracownicy piekarni biorą udział we współzawodnictwie zespołowym. Na czele znajduje się bezapelacyjnie zespół Jakuba Szwarca, który przez cały rok zajmował pierwsze miejsce we współzawodnictwie zespołowym, a trzecie we współzawodnictwie międzypiekarnianym, osiągając na 8 godzinny dzień pracy wypiek 6180 kg chleba.

Jak widzimy urządzenia piekarni PSS nr 1 są nowoczesne i wzorowe pod każdym względem. Zdawałoby się, że z tak dobrze pod względem technicznym wyposażonej piekarni wychodzić musi pieczywo idealnie smaczne i czyste. Tak też jest, ale... z małymi wyjątkami. Wyjątki te, to dobrze znane naszym Czytelnikom przypadki znajdowania w bochenkach chleba, pochodzących właśnie z tej wzorowej piekarni — ciał obcych, jak: odłamków szkła, monet itp.

Jest to jednak już zupełnie inne zagadnienie, zagadnienie organizacji samej pracy oraz doboru odpowiednich kadr, nie tyle zresztą wśród pracowników niższego stopnia, ile właśnie wśród władz kierowniczych PSS, odpowiedzialnych za produkcję pieczywa.

Sprawę tę, jako niezmiernie doniosłą dla mieszkańców Poznania, poruszymy w najbliższym czasie osobno, w oddzielnym artykule.

Marian Vogel



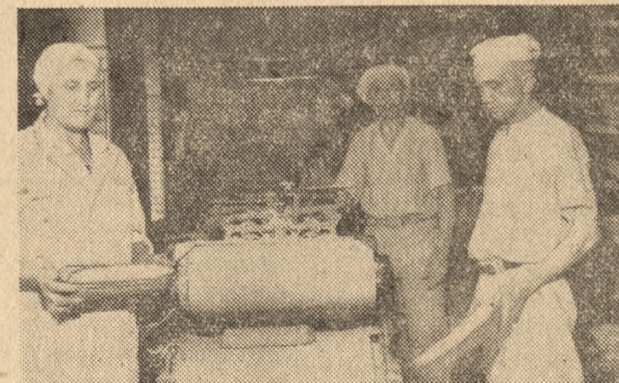
Sypie się białutka mąka pod okiem magazyniera do dużego sita, o pojemności 3,5 t., skąd — oczyszczona już — przeniesiona zostaje elewatorami do widocznego z prawej strony silosu. Sład bezpośrednio...



„wpada do dużego kotła, gdzie elektryczna maszyna do mieszania ciasta „rozrabia” mąkę z wodą, kwasem i innymi dodatkami, niezbędnymi do wypieku chleba. Kocioł z dokładnie wymieszany ciastem przewozi się...



„do następnej maszyny. Tutaj ciasto zostaje „skręcone”, odważone i uformowane już bochenki wyrzuca maszyna...



„na taśmę, z której pracownicy chwytają je wprost do specjalnych koszyczków.



Umieszczane zostają one na ruchomych stojakach, na których pozostają tak długo, dopóki ciasto się „nie ruszy”. Następuje ostatni etap:



Bochenki umieszczają się na wysuwanych z pieca płytach żelaznych i wsuwają się je z powrotem do pieca z „ładunkiem” 80 kg chleba. Po 35 minutach otrzymujemy smaczny rumiany chlebek.

Wszystkie zdjęcia K. Przychodzki

## Wzrost akumulacji socjalistycznej

W całym sektorze socjalistycznym, w każdym przedsiębiorstwie socjalistycznym, w każdej komórce produkcyjnej przedsiębiorstwa, na każdym stanowisku pracy — odbywa się walka o akumulację socjalistyczną, akumulację, która jest podstawą i najistotniejszym warunkiem wykonania wielkich planów gospodarczych.

Walka o akumulację jest to walka o wykonanie, o przekroczenie planu, nie tylko pod względem ilości, ale także w celu wygospodarowania możliwie najwyższego zysku. W przeciwieństwie bowiem do wysoce ujemnej roli zysku w gospodarce kapitalistycznej, w gospodarce socjalistycznej zysk odgrywa bardzo poważną rolę dodatnią.

Zysk w gospodarce socjalistycznej idzie w całości na rozszerzoną reprodukcję socjalistyczną i na pokrycie potrzeb ogólnospółecznych. Idzie częściowo również do budżetu, skąd zresztą — w pewnej części — wraca znów do przedsiębiorstw na pokrycie potrzeb planowego wzrostu ich produkcji poprzez inwestycje.

Reszta zysku pozostawiana jest wprost na planowe potrzeby przedsiębiorstw, które go wygospodarowały — na rozszerzenie ich produkcji.

Zysk staje się ważnym dodatkowym bodźcem wzrostu produkcji i wykonania planów jeszcze i z tego względu, że z zysku przeprowadza się odpisy na fundusz zakładowy i na fundusze premiowe. Zysk w gospodarce socjalistycznej ma szczególne znaczenie także, jako wartościowy wskaźnik wyników pracy przedsiębiorstwa.

Przy cenach ustalonych przez państwo (które zresztą prowadzi politykę systematycznej zniżki cen detalicznych), przy uregulowanych płacach i tabelach norm — wzrost zysku może nastąpić tylko dzięki obniżeniu kosztów własnych.

W ten sposób zysk jest realnym efektem technicznej i organizacyjnej sprawności w prowadzeniu przedsiębiorstwa. Socjalistyczny zysk — to efekt wielu, wielu ton zaoszczędzonego surowca, czy kilowatgodzin zaoszczędzonej energii, efekt podwyższonej wydajności pracy, zaoszczędzonego czasu roboczego, lepszego zorganizowania cyklu produkcji.

Zbyt nim jednak uproszczeniem byłoby przypuszczać, że wielkość zysku lub procent rentowności jest sam przez się

miarą wyników pracy przedsiębiorstwa socjalistycznego. W gospodarce socjalistycznej nie ma średnich norm zysku, a norma rentowności jest różna w różnych gałęziach produkcji i w poszczególnych przedsiębiorstwach. Dlatego zysk czy rentowność mogą być oceniane tylko w zestawieniu z planowymi normami i zadaniami danego przedsiębiorstwa.

Klasa robotnicza organizuje walkę o wzrost socjalistycznej akumulacji, podejmując zobowiązania podwyższenia rentowności przedsiębiorstw. Klasa robotnicza jest bowiem zainteresowana w zwiększeniu socjalistycznej akumulacji, którą kieruje się na wzmocnienie sił gospodarczych kraju i na podnie-

sienie materialnego i kulturalnego poziomu życia mas pracujących.

Socjalistyczna akumulacja zużytkowana produktywnie, staje się podstawą wzrostu wydajności pracy społecznej i obniżki kosztu własnego. Obniżenie zaś kosztu własnego daje z kolei możliwość przeprowadzenia zniżek cen detalicznych, a stąd podwyższenia realnych zarobków i siły nabywczej ludności — bez zmniejszenia skali i tempa akumulacji.

W ten sposób socjalistyczna akumulacja — w przeciwieństwie do kapitalistycznej — nie ogranicza, lecz na odwrót, zabezpiecza zwiększenie funduszu spożycia.

## Więści z KRAJU

### OPERA ŚLĄSKA ODNOSI CORAZ WIĘKSZE SUKCESY.

Świadczy o tym rosnąca z każdym miesiącem frekwencja publiczności. W roku ubiegłym zespół operowy dał 289 przedstawień, w tej liczbie 14 ponad plan. Opera objęła swą działalnością wszystkie większe miejscowości w okręgu katowickim, Kraków, Częstochowę, Bielsko, Cieszyn i Opole. Przez jeden miesiąc zespół operowy występował z dużym powodzeniem w Łodzi. Przedstawienia oglądało około 200 000 widzów. W liczbie tej prawie 150 000 osób korzystało z biletów zniżkowych.

W roku ubiegłym repertuar Opery Śląskiej wzbogaciły dwie opery — Mozarta — „Uprawdzenie z Seraju” i Czaikowskiego — „Dama pikowa” oraz trzy balety: „Maklakiewicz” — „Cagliostro w Warszawie”; Perkowski „Rapsod” i Straussa — „Bagatela”. W najbliższym czasie Państw. Opera Śląska wystawi operę Różyckiego — „Casanova” i balet Borysa Asafiewa — „Fontanna Bakczysaraju”.

REKORDOWY ZBIÓR ZIEMNIAKÓW zanotowano w ub. roku na Wybrzeżu. Najlepszym plantatorem ziemniaków przemysłowych okazał się J. Kiedrowski z gromady Piastrzyna, który wyhodował na 1 hektarze 508,3 q. Doskonałe były również zbiory T. Sulewskiego z Bolesławowa, który otrzymał 415 q z hektara oraz A. Stepnia z wsi Łosina, szczytującego się zebraniem 346,5 q z hektara. Wszyscy plantatorzy otrzymali ostatnio wysokie premie pieniężne.

PRODUKUJEMY SPRĘŻYNY ZEGAROWE. Laicy nawet nie przypuszczają, jakim jest to sukcesem naszego przemysłu. Najciekawszym jest jednak fakt, że stało to się możliwe dzięki wynalazkowi znakomitego racjonalizatora Józefa Przytuły z Państw. Fabryki Zegarów. Skonstruował on pomysły przyrząd do hartowania taśmy sprężynowej i wynalazkiem swym niezależnie fabrykę od sprowadzania gotowych sprężyn z zagranicy.

Dzięki nowatorskiemu pomysłowi fabryka wykonała plan produkcji na 10 dni przed terminem i to pod względem wartości oraz asortymentu. Sprężyny krajowe okazały się o 50 procent lepsze od sprowadzanych a metoda hartowania taśmy może być wykorzystana w całym przemśle metalowym.

ŚNIEGU W GÓRACH MAŁO. Smuǳcie się narciarze. Komunikaty z Tatr i Karkonoszy podają, że obecna pokrywa — to śnieg twardy i wilgotny w dolnych partiach gór, zmroźony natomiast w wyższych regionach. Znośne warunki narciarskie są tylko w kotłach i na halach. Na wielu szlakach narciarskich wystają kamienie, a na narciardach tatrzańskich trzeba zjeżdżać ostrożnie. Grubość pokrywy śnieżnej w Sudetach waha się od 1 do 3 cm. (P)





