

Tadeusz Czekalski

Przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego w realiach PRL : model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja

Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Studia Politologica 5, 78-90

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis

Studia Politologica V (2011)

Tadeusz Czekalski

Przedsiębiorstwa żywienia społecznego w realiach PRL. Model żywienia zbiorowego w warunkach przyspieszonej modernizacji i jego realizacja

Coraz popularniejsze w ciągu ostatnich lat badania nad codziennością PRL doczeły się obfitej literatury przedmiotu. Szeroko pojęta tematyka żywieniowa, stanowiąca istotny składnik rozważań nad życiem codziennym, pojawia się w badaniach nad PRL stosunkowo rzadko. Uwagę badaczy przykuwa najczęściej w kontekście deficytu żywności na rynku (liczne prace poświęcone reglamentacji żywności¹) albo jak w wydanej niedawno pracy Krzysztofa Kosińskiego towarzyszy badaniom nad społecznymi skutkami alkoholizmu². W ostatnich latach tematyka peerelowskiej gastronomii pojawiła się w syntezach dziejów miast, by wspomnieć choćby prace poświęcone Katowicom, Olsztynowi czy szeroko omówiony wątek stołecznej oferty gastronomicznej w pracy Błażeja Brzostka o codzienności warszawskiej lat 50.³

Najważniejszym przejawem przemian kultury kulinarnej, których doświadczyli Polacy w drugiej połowie XX wieku stało się upowszechnienie żywienia zbiorowego. Sposób, w jaki upowszechniano w Polsce ideę zbiorowego żywienia, opierał się początkowo na wzorcach radzieckich. Teorie racjonalnego wykorzystania czasu pracy zakładały maksymalne wykorzystanie potencjału robotnika poprzez podział dniówki na dwie części przedzielone godziną przerwą obiadową. Aby nie zakłócić procesu produkcyjnego, w przerwie robotnik powinien otrzymać posiłek, to najlepiej w miejscu pracy. Najważniejszym zadaniem, które miał realizować system zbiorowego żywienia, miało być zgodnie ze wzorcem radzieckim umasowanie żywienia zbiorowego, działającego w systemie zamkniętym, czyli reprezentowanym przez stołówkę zakładową. Powstałe w 1923 roku przedsiębiorstwo Narpit miało za zadanie kontrolę nad systemem żywienia zbiorowego w ZSRR, skupiając przede

¹ Zob. *Umowa o kartki*, red. J. Kurczewski, Warszawa 2005; M. Jastrząb, *Puste półki. Problem zaopatrzenia ludności w artykuły powszechnego użytku w Polsce w latach 1949–1956*, Warszawa 2004.

² Por. K. Kosiński, *Historia pijaństwa w czasach PRL*, Warszawa 2008.

³ B. Brzostek, *Za progiem. Codzienność w przestrzeni publicznej Warszawy lat 1955–1970*, Warszawa 2007, s. 400–455; Z. Woźniczka, *Katowice – Stalinogród – Katowice. Z dziejów miasta*, Katowice 2009, s. 511; R. Tomkiewicz, *Życie codzienne mieszkańców powojennego Olsztyna 1945–1956*, Olsztyn 2003, s. 178–186.

wszystkim stworzenie sieci stołówek dla robotników zatrudnionych w zakładach przemysłowych. Kluczową rolę w zaopatrywaniu stołówek odgrywały powstające przy przedsiębiorstwach przemysłowych ORS-y (*Otdiely Raboczewo Snabżenia, Oddziały Zaopatrzenia Robotniczego*)⁴.

Idea umasowienia żywienia stołówkowego nabrała szczególnego znaczenia w okresie realizacji pierwszego planu pięcioletniego (1928–1932), kiedy tworzone wielkie przedsiębiorstwa, tzw. *obszczepity (predprijatja obszczestwiennowo pitanja, przedsiębiorstwa konsumpcji kolektywnej)*, które pojawiły się w ZSRR pod koniec lat 20. i miały zaspokajać potrzeby żywieniowe załóg robotniczych, szczególnie w nowych ośrodkach przemysłowych⁵. Jednym z idealnych rozwiązań miał stać się przykład Magnitogorska, gdzie ogromna społeczność skupiona wokół ośrodka przemysłowego korzystała ze stołówek na skalę masową, a nieliczne placówki otwartej gastronomii nie stanowiły dla zakładowych stołówek poważnej konkurencji⁶. Idea umasowienia stołówek opierała się na przekonaniu o konieczności pogłębionej integracji z zakładem pracy pokolenia „społecznego awansu”, także poprzez wspólnie spożywane posiłki. Stołówka zakładowa miała z założenia realizować ważne cele społeczne: zapewniać racjonalność żywienia (czyli wpływać na stan zdrowia ludności), upowszechniać właściwe uzasadnione naukowo wzorce odżywiania, podwyższać wydajność pracy i stwarzać nowe stanowiska pracy dla kobiet. W wydanej w 1952 roku „klasycznej” pracy Romana Górskiego sporo uwagi poświęcono możliwościom upowszechniania przez stołówki właściwych postaw żywieniowych, ale największą zaletę rozwijającej się dynamicznie sieci stołówek autor dostrzegał w zastąpieniu „prymitywnych metod, stosowanych w gospodarstwach domowych przez tysiące kobiet” zmechanizowanymi stołówkami, gdzie te same posiłki są przyrządzane racjonalnie i przez znacznie mniejszą liczbę osób⁷.

Obiad w zakładzie pracy miał w szczególny sposób integrować robotnika z miejscem pracy i odbierać przestrzeni prywatnej (mieszkanu) charakter jadalni. Jeszcze bardziej drastyczny był pomysł wyeliminowania z nowo budowanych domów osobnych kuchni, tę bowiem uważano za przestrzeń zbędną. Samo pojęcie kuchni nabrało charakteru pejoratywnego – „zagnać kobietę do kuchni” było

⁴ F. Koj, M. Stańczyk, *Stołówki pracownicze w przemyśle*, Warszawa 1955, s. 5–6.

⁵ R. Kuśnierz, „Kolektywna konsumpcja” w okresie pierwszej radzieckiej pięcioletki – propaganda a rzeczywistość (mało znany absurd bolszewicki), „Dzieje Najnowsze” 2008, nr 2, s. 37–38. J. Hessler zwraca uwagę na niskie ceny posiłków, dostępnych także dla robotników, które przekonywały niechętnych żywieniu poza domem Rosjan do korzystania z tej możliwości. (J. Hessler, *A Social History of Soviet Trade. Trade Policy, Retail Practices and Consumption 1917–1953*, Princeton 2004, s. 125). W gronie rezygnujących z żywienia stołówkowego dominowali żonaci inżynierowie i technicy, dla których nie była to atrakcyjna oferta – G.W. Lapidus, *Women in Soviet society: equality, development, and social change*, University of California Press, 1978, s. 107.

⁶ W. Buszowa, *Żywność na wielkich budowach komunizmu*, „Żywność Zbiorowa” 1955, nr 4, s. 20. W opinii J. Hessler wzrost popularności stołówek w latach 30. wynikał ze sztywnych cen posiłków, co wyraźnie kontrastowało z rosnącymi cenami żywności na rynku (J. Hessler, *A Social History...*, s. 177). O niskiej jakości posiłków w magnitogorskich stołówkach – J. Gronow, *Caviar with champagne: common luxury and the ideals of the good life in Stalin's Russia*, Berg Publishers 2003, s. 125–126.

⁷ R. Górski, *Planowanie żywienia zbiorowego*, Warszawa 1952, s. 10–12.

tożsame z jej unieszcześliwieniem, a zwłaszcza pozbawieniem perspektyw, które otwierała jej nowa rzeczywistość. Anachronizmem stawało się wspólne spożywanie posiłku przez rodzinę⁸.

Pierwsza uchwała Rady Ministrów w sprawie prowadzenia stołówek pracowniczych została przyjęta 12 września 1946, ale szczegółowe rozwiązania dotyczące prowadzenia stołówek pracowniczych – planowania, organizacji i rozliczania – opracowano w latach 1949–1950. W uchwale Prezydium Rządu z 1951 roku znajdujemy stwierdzenie, że „zagadnienie żywienia zbiorowego nabiera szczególnego znaczenia w okresie budowy fundamentów socjalizmu w Polsce”⁹. Plany, aby w jednym z ministerstw utworzono specjalny fundusz finansujący działalność stołówek, zostały szybko zarzucone, a koszty ich prowadzenia przerzucono na finansowane przez zakłady pracy OZR-y (Oddziały Zaopatrzenia Robotniczego, odpowiedniki radzieckich ORS-ów), a częściowo także na samych konsumentów, płacących za surowce do produkcji posiłków¹⁰.

Pierwsza faza intensywnego rozwoju stołówek i bufetów pracowniczych przypadła na lata 1950–1954. W 1954 roku liczba stołówek sięgała 9513 obiektów w skali kraju (żywiło się w nich ok. 500 tys. osób). Jednak już od 1954 roku liczba stołówek zaczęła systematycznie spadać. Do końca lat 50. przetrwało ich niespełna 4100, a liczba konsumentów spadła do 270 tys.¹¹. Bezpośrednią przyczyną była likwidacja Oddziałów Zaopatrzenia Robotniczego, finansujących działalność stołówek, brak zainteresowania ich finansowaniem przez zakłady pracy, ale także liczne skargi na personel czy higienę stołówek. Najgorzej oceniano stołówki przy hotelach robotniczych. Stan sanitarny budynków przeznaczonych do konsumpcji był tak odrażający, że lepiej było jeść na zewnątrz budynku. Wydawanie posiłków trwało długo, z uwagi na ciągły brak odpowiedniej ilości sztućców i talerzy, a podstawą jadłospisu była najczęściej wodnista zupa, chleb i gorzka kawa zbożowa¹².

W dużych miastach stołówki nie były w stanie zagrozić obiektom gastronomii otwartej, zwłaszcza barom szybkiej obsługi. Klasycznym przykładem sukcesu nowej gastronomii w latach 50. był wielokrotnie opisywany w prasie warszawski bar „Praha”. „Prawdziwie europejski” lokal, mieszczący 300 miejsc konsumpcyjnych i obsługujący klienta w ciągu 15 minut, przyciągał liczną rzeszę miłośników polskiego bigosu i czeskiego piwa¹³.

Gdyby przyjrzeć się adaptacji wzorca stołóvkowego w innych krajach demokracji ludowej, to w największym stopniu został on przejęty przez Bułgarię, w mniejszym stopniu wykorzystano go w Jugosławii, ale w pozostałych krajach

⁸ E. Cassey, L. Martens, *Gender and consumption: domestic cultures and the commercialization of everyday life*, Ashgate Publishing Ltd., 2007, s. 55.

⁹ F. Koj, M. Stańczyk, *Stołówki pracownicze...*, s. 4.

¹⁰ J. Dietl, T. Jaworska, *Kierunki rozwoju i usprawnienia gastronomii (w świetle doświadczeń w kraju i za granicą)*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego. Nauki ekonomiczne i socjologiczne, seria III, nr 34, 1978, s. 54.

¹¹ S. Walaszek, *Stołówki przyzakładowe. Poradnik*, Warszawa 1967, s. 8.

¹² D. Jarosz, *Wybrane problemy kultury życia codziennego kobiet pracujących w Nowej Hucie w latach pięćdziesiątych XX wieku*, [w:] *Kobieta i kultura życia codziennego: wiek XIX i XX*, Warszawa 1997, red. A. Szwarz, A. Żarnowska, s. 412.

¹³ B. Brzostek, *Za progim...*, s. 404.

system gastronomii zamkniętej nie zagroził poważnie placówkom otwartej gastronomii i nie przybrał charakteru masowego. Do tych krajów należała także Polska, w której już pod koniec lat 50. wskaźnik regularnego korzystania ze stołówek należał do najniższych wśród państw bloku socjalistycznego.

Renesans popularności stołówek przypada na drugą połowę lat 60. Zarządzenie ministra handlu wewnętrznego z lipca 1966 roku o organizacji stołówek i bufetów pracowniczych podkreślał szczególne znaczenie kontroli sanitarnej placówek i troski o odpowiednią jakość posiłków. Wydaje się, w stołówkach lat 60. bardziej dbano o czystość i sprawną obsługę. Ich rozwój nie wynikał z nagłego zamiłowania robotników do obiadów stołówkowych, lecz był konsekwencją wprowadzenia w zakładach, w których panowały uciążliwe warunki pracy, tzw. posiłków regeneracyjnych. 23 maja 1963. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego skierowało do rad narodowych i wojewódzkich zjednoczeń przedsiębiorstw handlowych wytyczne, jak należy zorganizować dostawy posiłków. Miały one dostarczać pracownikowi jednorazowo 700–1000 kcal i być w razie potrzeby dostarczane blisko stanowisk pracy, tak aby nie zdeorganizować procesu produkcji¹⁴.

W dekadzie gierkowskiej rozwój sieci stołówek wpisywał się w realizowaną w tym czasie ideę poprawy warunków pracy, ze szczególnym uwzględnieniem przemysłu ciężkiego. Posiłki nie były co prawda tak atrakcyjne cenowo dla robotników, jak dwadzieścia lat wcześniej, ale szczególne znaczenie w tym czasie przypisywano dostępności posiłków w zakładach pracy, zwłaszcza tych, w których poszczególne wydziały rozproszone na dużej powierzchni. Mimo systematycznego wzrostu liczby stołówek zakładowych, których w 1965 roku było 2611, a w 1972 blisko 3600, coraz częściej miejsce stołówek zajmowały bufety, stanowiące w początkach lat 60. niewielką część zakładowej oferty gastronomicznej¹⁵. Kryzys systemu stołówkowego pogłębiły problemy zaopatrzeniowe pod koniec lat 70. Zjawiska kryzysowe w najmniejszym stopniu dotknęły przemysł ciężki, a zwłaszcza województwo katowickie. Tamtejsze stołówki wyróżniały się czystością i szybkością obsługi konsumenta. Stołówki śląskie podawano jako przykład gospodarności i odpowiedniego wystroju – uzasadniano to najczęściej wyjątkowymi cechami Ślązaczek¹⁶. Na przeciwnym biegunie można ulokować okręg białostocki oraz Łódź, gdzie dominował przemysł lekki, zatrudniający głównie kobiety, rzadko korzystające z żywienia stołówkowego¹⁷.

W połowie lat 70. z żywienia stołówkowego w Czechosłowacji i na Węgrzech korzystało ponad 30 proc. ogółu zatrudnionych, w NRD ponad 40 proc., a w ZSRR aż 75 proc. W Polsce ze stołówek korzystało 17 proc. zatrudnionych, ale, jak szacuje

¹⁴ Pojęcie posiłku regeneracyjnego jako „jednodaniowego, wysokokalorycznego posiłku gorącego dostarczanego w czasie przerw bezpośrednio do stanowiska pracy” precyzowała instrukcja nr 1 Ministerstwa Handlu Wewnętrznego i Usług z 1 lutego 1972 r. Dziennik Urzędowy MHWiU XXIII: 3, 5 IV 1972.

¹⁵ Główny Urząd Statystyczny, *Rocznik statystyczny handlu wewnętrznego 1973*, Warszawa 1973, s. 121.

¹⁶ M. Mert, *Stołówki – specjalność PPG w Katowicach*, „Przegląd Gastronomiczny” 1976, nr 5, s. 9–11.

¹⁷ J. Marczak, W. Cieloch, *Włókniarki – jedyne żywicielki rodzin*, [w:] *Kobieta w rozwijającym się społeczeństwie socjalistycznym*, red. S. Dzięcielska-Machnikowska, Łódź 1975, s. 125.

Józef Sala zaledwie 7 proc. jadało w nich posiłek podstawowy czyli obiad¹⁸. W przeciwieństwie do innych krajów bloku, polskie stołówki były niewielkie i stale zatłoczone, a ceny posiłków stosunkowo wysokie. W zdecydowanej większości tego typu obiektów nie sposób było rozwiązać problemu właściwej wentylacji, co dodatkowo zniechęcało potencjalnych konsumentów.

Okres dynamicznego rozwoju stołówek przyniósł jednocześnie zapaść gastronomii otwartej. Najbardziej znane restauracje i kawiarnie zostały przejęte przez państwo, pozostałe lokale prywatne poddane presji fiskalnej stanęły w obliczu bankructwa. Przejęciu lokali gastronomicznych przez państwo towarzyszyło wprowadzanie nowej kategoryzacji. Zarządzenia ministerialne z 1954 roku zgodnie ze wzorcem radzieckim dzieliły obiekty gastronomiczne na 8 kategorii, z których najwyższą miały mieć restauracje kategorii S (specjalne)¹⁹. Poza nielicznymi lokalami powszechne stały się utyskiwania na szybkość obsługi, temperaturę podawanych potraw, a także ubogi repertuar dań. Używane coraz częściej określenie „gospoda ludowa” w miejsce dotychczasowych restauracji miejskich stało się synonimem gastronomicznej bylejakości.

Wśród nowoczesnych rozwiązań organizacyjnych, które identyfikowano z socjalistycznym podejściem do zbiorowego żywienia, przytaczano konkretne rozwiązania, zaczerpnięte w większości z doświadczeń Związku Radzieckiego i NRD. Przykładem był radziecki pomysł na tzw. soboty gastronomiczne, opisywany w 1954 roku przez czasopismo „Trud”. Pomysł na spotkania dokształcające, organizowane w soboty, w ramach których kucharze mieli unowocześnić swój warsztat, wypływał z obaw, sygnalizowanych w prasie fachowej, że prestiż zawodu kucharza czy raczej kucharki jest wyjątkowo niski i sygnalizowany w rozmowach z młodymi kobietami, które skarżą się na monotonię charakterystyczną dla tego zawodu²⁰. Do tego pomysłu nawiązywał też w wywiadzie wrocławski mistrz kuchni Franciszek Dzióbek, którego prasa określała polskim przodownikiem pracy na polu kulinarnym. Dzióbek stał się także przykładem upowszechnianej w 1 połowie lat 50. idei współzawodnictwa²¹.

Oprócz zawodów na najlepszą polską bufetową czy najlepszą kelnerkę Polski Ludowej podobne przykłady współzawodnictwa spotykamy na szczeblu lokalnym, a ich inspiratorami były z reguły związki zawodowe. Innym przykładem działań, które miały zrewolucjonizować obsługę klienta, miały być upowszechniane w NRD współzawodniczące ze sobą tzw. brygady kelnerskie i powiązany z systemem brygadowym tzw. ruch 10-minutowców. Kelnerzy spotykali się 10 minut przed rozpoczęciem pracy na naradzie, w czasie której omawiali najważniejsze problemy w ich pracy i inicjowali dyskusję przypominającą burzę mózgów²².

¹⁸ J. Dietl, T. Jaworska, *Kierunki rozwoju...*, s. 56; J. Sala, *Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju*, Zeszyty Naukowe AE w Krakowie. Seria specjalna: Monografie, Nr 110, Kraków 1992, s. 124–126.

¹⁹ (msk), *Żywnie zbiorowe w ZSRR*, „Żywnie Zbiorowe” 1955, nr 4, s. 8.

²⁰ „Żywnie Zbiorowe” 1954, nr 3, s. 45.

²¹ K. Kaca, *Rozmowy z przodownikami. Wrocławski mistrz sztuki kulinarnej*, „Żywnie Zbiorowe” 1954, nr 4, s. 61.

²² „Żywnie Zbiorowe” 1954, nr 6, s. 93.

Charakterystycznym rysem socjalistycznej gastronomii miała być zmiana relacji kelner–konsument. Zanim w 1961 roku ukazało się pierwsze wydanie *Poradnika kelnera*, swoistego przewodnika po tym zawodzie, już w poprzedniej dekadzie sporo uwagi poświęcano właściwej postawie obywatelskiej przedstawicieli tego zawodu²³. Dość charakterystyczny wydaje się artykuł Romana Wojcieszka z 1954 roku²⁴. Autor poddał krytyce przedwojenną gastronomię, w której płaca kelnera była znacznie wyższa niż płaca robotnika pracującego w przemyśle ciężkim. Kelner, pozbawiony własnej godności (zazwyczaj nawiązywano do popularnej powieści Stanisława Worcella *Zakłete rewiry*), miał być wyrazicielem interesów właściciela restauracji, sługą konsumenta, do tego zniewolonym przez szkodliwy moralnie system napiwków. W społeczeństwie socjalistycznym kelner miał być wyrazicielem interesów konsumenta, a relacje konsument–kelner miały zostać pozbawione degradującego elementu, jakim były napiwki. Symbolem nowego otwarcia miał być przytaczany przez prasę przykład stołówki robotniczej w zakładach im. Rákosiego w Budapeszcie. Kelner, który błyskawicznie zmieniał obrus na stoliku, jeśli robotnik pobrudził go rękawem roboczego ubrania, wydawał się być wzorcowym przykładem nowych relacji kelner–konsument²⁵.

Sytuacja uległa widocznej zmianie w połowie lat 50. Jeszcze w 1955 roku stołówki i bufety pracownicze stanowiły 56 proc. wszystkich lokali gastronomicznych w Polsce, pięć lat później niespełna 29 proc.²⁶ Zmiany polityczne zachodzące w ZSRR czasów Chruszczowa, a kojarzone z pojęciem „odwilży”, generowały także zmiany społeczne i przejawy tolerancji czy wręcz aprobaty dla racjonalnych zachowań konsumpcyjnych. „Rewolucja kuchenna”, stanowiąca jeden z ciekawszych aspektów ewolucji modelu życia codziennego w ówczesnym państwie radzieckim, skłaniała do traktowania kuchni jako istotnego miejsca aktywności ludzkiej, a rodzinną wizytę w restauracji jako element nowego stylu życia²⁷. Od połowy lat 50. wzorzec nowoczesnego żywienia kojarzono w znacznie większym stopniu z gastronomią otwartą. Czytelnym symbolem nowoczesności miała być mechanizacja zaplecza kuchennego, umożliwiające zastąpienie człowieka przy wykonywaniu prostych czynności w kuchni, a także skrócenie czasu przygotowywania posiłków²⁸.

Już w 1955 roku autorzy popularnego poradnika dotyczącego organizacji stołówek zwracali uwagę na konieczność regularnych badań ankietowych wśród konsumentów, aby dostosować ofertę stołówek do ich oczekiwań. Wzór ankiety

²³ Zob. S. Wcisło, *Poradnik kelnera*, Warszawa 1961.

²⁴ S. Wojcieszek, *Walczymy o godność osobistą*, „Żywnie Zbiorowe” 1954, nr 1, s. 9.

²⁵ *Stołówka robotnicza w kombinacie im. M. Rakosiego na Węgrzech*, „Żywnie Zbiorowe” 1954 nr 7, s. 16.

²⁶ J. Sala, *Gastronomia w aglomeracjach...*, s. 169.

²⁷ S.E. Reid, *The Khrushchev Kitchen: Domesticating the Scientific-Technological Revolution*, *Journal of Contemporary History*, Vol. 40, No. 2, (Apr. 2005), s. 294–300.

²⁸ Symbolem nowoczesnej kuchni stawały się w latach 60. podgrzewane tace utrzymujące stałą temperaturę potraw, a przede wszystkim „nadzieja polskiej gastronomii”, jak określano produkowaną przez Rawar kuchnię mikrofalową Agata, – urządzenie tyleż awaryjne, co energochłonne. Zob. (A.KŁ.), *Kuchnia mikrofalowa „Agata”*, „Przegląd Gastronomiczny” 1964, nr 10, s. 24; P. Kościelniak, *Kuchnia dla zapracowanych*, „Rzeczpospolita” 1998, nr 289, s. A–2.

skłania jednak do stwierdzenia, że kluczową kwestią nie jest jakość posiłków i jakość obsługi, ale dostosowanie rytmu wydawania posiłków do rytmu pracy²⁹. Bardziej rozbudowany kwestionariusz badawczy stał się podstawą badań R. Peratiatkowicza z 1961 roku, ograniczonych terytorialnie do specyficznego środowiska, jakie tworzyli mieszkańcy Warszawy. Badania wskazywały, że ponad połowa respondentów jadła obiady regularnie w domu, przy czym największy odsetek przypadał na kobiety niepracujące zawodowo. Stopień zainteresowania obiadami domowymi był tym wyższy, im niższe było wykształcenie i poziom zarobków. Jako powód rezygnacji z obiadów domowych podawano najczęściej brak osoby, która mogłaby taki obiad przygotować, albo brak czasu. Jeśli wybierano stołowanie się poza domem, aż 57 proc. podawało stołówkę pracowniczą jako podstawowe miejsce żywieniowe. Pozostali korzystali z różnych barów, w tym głównie barów mlecznych, z lepszych lokali (restauracji) korzystało regularnie 4.5 proc. badanych. Cecylia Bitter, pisząc o rozwoju gastronomii w Nowej Hucie, podkreśla zależność między popularnością gastronomii a długością pobytu w Nowej Hucie i strukturą płci. Osoby mieszkające ponad 8 lat w dzielnicy nowohuckiej stosunkowo rzadko korzystały z usług gastronomicznych (traktując lokale gastronomiczne głównie jako miejsce spożywania alkoholu). Potencjalnymi klientami stołówkowymi byli przede wszystkim samotni mężczyźni, którzy dominowali w populacji kombinatu w początkowym okresie jego działalności³⁰.

Zainteresowanie spożywaniem posiłków poza domem było też wywołane charakterem pracy, choćby częstymi delegacjami. Spośród motywów wyboru takiego, a nie innego lokalu dominowała cena posiłku i lokalizacja w pobliżu miejsca pracy. Znacznie mniejszą rolę odgrywała jakość obsługi czy repertuar potraw. Ankietowani dostrzegali szereg mankamentów wspomnianych lokali – długie oczekiwanie w kolejce i niesmaczne potrawy. Jeśli klienci barów mlecznych w 58 proc. byli niezadowoleni z obsługi, to w przypadku restauracji odsetek malkontentów spadał do 20 proc. W tym ostatnim przypadku narzekano głównie na nierzetelność obsługi. Niepokojąco wysoki wskaźnik niezadowolenia klientów restauracji klasy S i klasy I mógł być wynikiem zaniedbań w kluczowym segmencie rynku gastronomicznego, ale mógł też wynikać z wyjątkowego krytycyzmu cechującego klientów najdroższych lokali³¹.

Dość nowatorski sposób badania oczekiwań klientów odnajdujemy w tekście Franciszka Kawki, który na podstawie badań ankietowych podjął próbę zdefiniowania preferencji kulinarnych polskich konsumentów^{32,32}. Kawka wyraźnie wyróżnił dwie kategorie konsumentów, w zależności od kategorii preferowanych przez nich lokali. Grupa „kategorii II” prezentowała postawę konserwatywną – chciała jedynie

²⁹ F. Koj, M. Stańczyk, *Stołówki pracownicze...*, s. 23.

³⁰ C. Bitter, *Żywnie zbiorowe w nowych ośrodkach przemysłowych*, Warszawa 1967, s. 99–107.

³¹ R. Peratiatkowicz, *Gastronomia warszawska w opinii mieszkańców miasta*, OBOP, Warszawa 1963.

³² Rangę przeprowadzonego badania obniża jego ograniczony zasięg terytorialny, autor przeprowadził badania wśród 512 konsumentów wyłącznie z dużych miast Górnego Śląska, F. Kawka, *Motywy doboru lokalu i potraw przez konsumentów (na podstawie badań ankietowych)*, „Przegląd Gastronomiczny” 1976, nr 1, s. 7.

zjeść smaczny „zwykły” posiłek i nie zwracała uwagi na wystrój sali czy jakość obsługi. Bardziej wymagający klienci „kategorii I” za kluczowe elementy wyboru restauracji uważali jakość obsługi, czystość sali i jakość potraw³³.

Od końca lat 60. coraz częściej punktem odniesienia dla polskiej gastronomii były doświadczenia krajów Europy Zachodniej, ale także wzorce zachodnie, które zostały przyjęte w ZSRR (czyli praktycznie w Moskwie) lub w bułgarskich kurortach czarnomorskich. W latach 70. Moskwa oferowała bardzo zróżnicowaną ofertę lokali gastronomicznych, która systematycznie rozbudowywana miała w pełni sprawdzić się w toku olimpiady letniej w roku 1980, kiedy to stolica ZSRR przeżyła obłędnie zagranicznych kibiców i turystów³⁴. Pod koniec lat 60. trudno było marzyć w Polsce o takiej segmentacji rynku gastronomicznego i dostosowaniu do potrzeb klienta, jaka cechowała w tym czasie kraje Europy Zachodniej. Także gęstość sieci lokali gastronomicznych lokowała Polskę lat 60. daleko w tyle za większością krajów europejskich, w tym za Węgrami i NRD. Jeśli w połowie lat 60. w Warszawie działało 400 zakładów gastronomicznych, to w Budapeszcie było ich w tym czasie 2500. Gdyby prześledzić dynamikę rozwoju polskiej gastronomii od 1956 roku do początków dekady gierkowskiej, to w kategoriach ilościowych przodowały województwa północne (gdańskie i szczecińskie). W samym województwie szczecińskim liczba obiektów gastronomicznych wzrosła w tym czasie ze 196 do 458. Na przeciwległym krańcu tych zestawień należałoby umieścić województwa południowo-wschodnie: rzeszowskie i lubelskie³⁵.

W opinii Machnowskiego i Młynarczyka początek lat 70. przyniósł zmianę diety przeciętnego Polaka, kojarzoną najczęściej ze wzrostem wydatków na jedzenie, co oznaczało najczęściej zastąpienie tańszych produktów pochodzenia roślinnego produktami wysokobiałkowymi pochodzenia zwierzęcego³⁶. Widocznym sygnałem zmian w modelu polskiej gastronomii, przynajmniej w kategoriach ilościowych, stał się u progu lat 70. gwałtowny wzrost liczby lokali szybkiej obsługi, oferujących w rytmie ciągłym kilka podstawowych prostych dań³⁷. Lokale takie pracowały najczęściej

³³ W kwestionariuszu Kawki szereg pytań dotyczyło smaku, barwy i konsystencji potraw, preferowanych przez konsumentów – zdecydowana większość opowiadała się za potrawami o ostrych i wyrazistych smakach, wielobarwnymi i o konsystencji stałej (F. Kawka, *Motyw doboru...*, s. 8).

³⁴ B. Knabe, *The Domestic Political Importance of the 1980 Olympic Games*, [w:] *The Soviet Union 1980–1981. Domestic Policy, The Economy, Foreign Policy*, vol. 6, ed. W. Berner et al, New York & London 1983, s. 32.

³⁵ Wyjątkowo uboga na obszarze południowo-wschodnim była sieć restauracji i jadalni, a działające oferowały niewielką liczbę miejsc konsumpcyjnych. Zob. GUS, *Statystyka Handlu Wewnętrznego. Sieć handlu detalicznego i zakładów gastronomicznych 1956*, Warszawa 1959, s. 55–57; GUS, *Rocznik statystyczny handlu wewnętrznego 1973*, Warszawa 1973, s. 111–115.

³⁶ A. Machnowski, W. Młynarczyk, *Porównanie spożycia w Polsce i w innych krajach*, [w:] *Polityka żywnościowa PRL*, red. K. Ryć, R. Zabrzewski, Warszawa 1975, s. 324–325.

³⁷ R. Głowacki, *Rynek artykułów żywnościowych*, [w:] *Polityka żywnościowa PRL*, red. S. Berger, Warszawa 1975, s. 191, omawiając tendencje modernizacyjne polskiej gastronomii rolę wiodącą przypisuje właśnie barom szybkiej obsługi i rozwojowi sieci automatycznych dystrybutorów.

w systemie agencyjnym, a ich klientem docelowym były głównie osoby podróżujące po kraju. Tylko w 1970 roku powstało 914 nowych punktów gastronomicznych (do tej pory działało ich około 2700). W tym samym roku zakłady w Mikołowie i Szczecinie uruchomiły produkcję kiosków gastronomicznych. Ich prosta i funkcjonalna konstrukcja miała rozwiązać jeden z najważniejszych problemów, jakie stwarzał brak bazy lokalowej. Pierwsze polskie kioski miały co prawda powierzchnię nie przekraczającą 10 m. kw., co czyniło z nich raczej magazyny na kanapki i napoje, ale już w 1971 roku pojawiły się solidniejsze konstrukcje z płyty pilśniowej o powierzchni 39 m. kw.³⁸

Realizacja hasła „zielone światło dla małej gastronomii” miała odbywać się poprzez budowę setek kiosków gastronomicznych, które w polskich realiach najczęściej powstawały na wybrzeżu i na drogach dojazdowych do znanych ośrodków wypoczynkowych (głównie smażalnie ryb i placków oraz pijalnie wód, soków owocowych i piwa). Bariery rozwoju był w tym przypadku brak naczyń jednorazowych oraz niska produkcja mrożonek, stanowiących w innych krajach podstawę rozwoju tej dziedziny gastronomii. Postulat dostosowania oferty przemysłu spożywczego do potrzeb małej gastronomii tylko w niewielkim stopniu doczekał się realizacji³⁹. Rozwój małej gastronomii miał stanowić panaceum na powszechny problem zbyt ubogiej (zwłaszcza w małych miastach) oferty gastronomicznej w stosunku do rosnącego zapotrzebowania na tego typu usługi. Przykładem może być Kalisz, który w województwie poznańskim posiadał w latach 50. największą (po Poznaniu) liczbę lokali gastronomicznych, ale już w 1967 r. notował niedobór miejsc gastronomicznych na poziomie 760 miejsc konsumpcyjnych. Zanim doczekano się modernizacji i powiększenia największych restauracji w mieście, rozwiązaniem doraźnym było zagęszczanie niewielkich lokali, często nie dysponujących odpowiednim zapleczem produkcyjnym i sanitarnym⁴⁰. Dane statystyczne wyraźnie wskazywały na dynamiczny wzrost sieci zakładów gastronomicznych na obszarach o zwiększonym ruchu turystycznym i o zapaści środkowej i wschodniej części kraju, gdzie liczba miejsc konsumpcyjnych w stosunku do liczby mieszkańców była najniższa. „Czarną dziurą” na gastronomicznej mapie Polski pozostały województwa skierniewickie i siedleckie (po reformie 1975 r.), gdzie przypadało ponad 70 mieszkańców na jedno miejsce konsumpcyjne. W tym czasie trzy województwa „turystyczne”: bielskie, nowosądeckie i jeleniogórskie, mogły poszczycić się wskaźnikiem 16 mieszkańców na jedno miejsce konsumpcyjne⁴¹.

Prawdziwymi symbolami nowoczesnej gastronomii lat 70. stawały się karczmy folklorystyczne, z których większość koncentrowała się na Dolnym Śląsku i w Małopolsce. Wzorcem dla tego typu lokali mogła być łódzka restauracja „Halka”, uruchomiona w 1967 r., i „Karczma Napoleona” w Starej Miłosnej, które wystrojem wnętrza i jadłospisem miały nawiązywać do czasów Księstwa Warszawskiego.

³⁸ „Przegląd Gastronomiczny” 1971, nr 8, s. 19.

³⁹ Przykładem takiej współpracy była produkcja na masową skalę od 1976 r. kiełbasek leszczyńskich, wykorzystywanych do polskiej odmiany hot-doga (J. Dietl, T. Jaworska, *Segmentacja rynku usług gastronomicznych*, „Przegląd Gastronomiczny” 1976, nr 8, s. 2).

⁴⁰ M. Słodowa, *Rozwój gastronomii*, [w:] *Dzieje Kalisza*, red. W. Rusiński, Poznań 1977, s. 764–766.

⁴¹ Główny Urząd Statystyczny, *Handel wewnętrzny 1976*, Warszawa 1977, s. 61.

Równie interesującym przykładem wydawała się propagująca kulturę mazurską restauracja „Warmińska”, działająca przy drodze z Olsztyna do Giżycka. Kolejne karczmy nie zawsze nawiązywały do podanych przykładów. Stosunkowo rzadko wystrój wnętrza i stroje kelnerek pasowały do regionu, ale przynajmniej próbowano w karczmach realizować ideę powrotu do kuchni regionalnej⁴².

Specjalnością dużych miast – Warszawy, Krakowa, Poznania – stawały się restauracje narodowe i etniczne. Trudno przypuszczać, aby wpływ decydujący na to miał rozwój tego typu oferty konsumpcyjnej w Europie Zachodniej, raczej było to naśladownictwo wzorców moskiewskich, gdzie w latach 70. powstawały restauracje oferujące specjały kuchni uzbeckiej czy tadżyckiej. W Polsce tradycje kuchni etnicznej pielęgnowano głównie w stolicy i na Pomorzu. Do działającej od 1957 roku w Warszawie restauracji chińskiej dołączyły w latach 70. restauracje: bułgarska i węgierska. Jednym z kulinarnych symboli Szczecina był Bar Kaukaski posiadający w jadłospisie baranie szaszłyki po gruzińsku, kuchnię tadżycką oferowano w Gdańsku, a krakowska restauracja „Dniepr” dania kuchni ukraińskiej. Osobliwością na mapie restauracji etnicznych była wrocławska Restauracja u Rumcajsa, w której dania kuchni czeskiej podawali kelnerzy przebrani za postacie z popularnego serialu⁴³. Odrobinę luksusu niespotykanego wcześniej zapewniały w latach 70. herbaciarnie, które regularnie wygrywały w konkursach o Srebrną Patelnię pomysłowością menu, jakością obsługi i wystrojem wnętrza. Specjalności zakładowe wrocławskiej „Herbowej” (w tym „parówki zapiekane”) uzupełniał bogaty repertuar napojów (wśród których zwracały uwagę herbata po muzułmańsku i poncz herbaciany).

W 1976 roku „Przegląd Gastronomiczny” zamieścił interesujący artykuł Jerzego Dietla, w którym autor sugerował, że w najbliższej przyszłości nastąpi gwałtowny wzrost zapotrzebowania na usługi gastronomiczne⁴⁴. Tekst ten o tyle wydaje się godny uwagi, że jako jeden z pierwszych w Polsce analizował zależności między przemianami społeczno-demograficznymi zachodzącymi w kraju a rozwojem żywienia zbiorowego. W opinii autora rozwój gastronomii wymusza proces industrializacji wsi, rozwój turystyki i spadek dzietności rodzin. Zwracał też uwagę na gastronomię jako czynnik aktywizacji gospodarczej regionu, postulując powiązanie gastronomii z bogatą ofertą rozrywkową. W tym samym roku Jerzy Dietl i Teresa Jaworska przedstawili postulat unowocześnienia polskiej bazy gastronomicznej poprzez segmentację rynku i większe zróżnicowanie oferty w zależności od wieku i charakteru pobytu w danej miejscowości⁴⁵. Projekt segmentacji, choć w porównaniu do krajów Europy Zachodniej bardzo ograniczony, miał przede wszystkim rozwiązać problem niedostosowania placówek gastronomicznych do wymagań rosnącej rzeszy turystów, która charakteryzowała się zróżnicowanymi oczekiwaniami co do wystroju wnętrz lokali i jadłospisu. Postulat uwzględnienia w planowaniu bazy gastronomicznej także czynnika demograficznego prowadził do bardzo istotnej

⁴² M. Sadulski, *Szlakami tradycji i folkloru w gastronomii*, „Przegląd Gastronomiczny” 1971, nr 1, s. 4; G. Kobjek, *Łódź – Kalendarium XX wieku*, Łódź 2005, s. 132.

⁴³ „Przegląd Gastronomiczny” 1976, nr 3, s. 18–19, P. Chrobak, *Bar Kaukaski*, Kronika Szczecina 22 (2003), s. 193–196.

⁴⁴ J. Dietl, *Czynniki przyszłego wzrostu zapotrzebowania na usługi gastronomiczne*, „Przegląd Gastronomiczny” 1976, nr 3, s. 1.

⁴⁵ J. Dietl, T. Jaworska, *Segmentacja...*, s. 1.

kwestii – przedstawienia interesującej i odrębnej oferty dla ludzi młodych, których specyfiki nie dostrzegano i nie doceniano⁴⁶.

Mimo propagowania w prasie i w popularnych broszurach idei ograniczonego spożycia mięsa na rzecz potraw jarskich, zdeklarowani vegetarianie nie dysponowali odpowiednimi lokalami, w których świadomie i konsekwentnie można było korzystać ze zdrowego i zrównoważonego repertuaru dań jarskich. Badający w 1955 roku preferencje polskich konsumentów Janusz Łoś stwierdził, że wśród załóg robotniczych występuje znikome zainteresowanie potrawami jarskimi przy umiarkowanym zainteresowaniu potrawami półmięsnymi (głównie pierogami). Postulat tworzenia lokali dla miłośników kuchni jarskiej odnajdujemy w 1976 roku w tekście Lucyny Nawojek, choć w praktyce nie doczekał się on realizacji⁴⁷.

Gdyby pokusić się o przedstawienie najważniejszych elementów dyskredytujących oblicze polskiej gastronomii okresu PRL, można zacząć od kwestii podstawowych, jak długi czas oczekiwania, niewłaściwa temperatura potraw czy też odstraszący poziom higieny. Badania ankietowe wśród konsumentów wyraźnie wskazywały na monotonię asortymentu, a nawet upodabnianie się asortymentu między poszczególnymi zakładami gastronomicznymi⁴⁸. Przekonanie, że Polacy powszechnie traktowali lokale gastronomiczne jako miejsce konsumpcji alkoholu, trudno podważyć⁴⁹.

Obserwując doświadczenia Europy Zachodniej warto także zwrócić uwagę na klasyczne bariery, utrudniające modernizację sektora gastronomicznego. Urozmaicenie jadłospisu utrudniał brak ścisłej współpracy sektora usług gastronomicznych z przemysłem spożywczym, a także ograniczone możliwości reagowania przemysłu spożywczego na potrzeby restauracji i jadłodajni. Rzadkością w PRL-owskiej rzeczywistości było tworzenie placówek gastronomicznych w połączeniu z pawilonami handlowymi, a także w połączeniu z infrastrukturą komunikacyjną, zwłaszcza dworcami PKS obsługującymi połączenia dalekobieżne. Rozwój gastronomii utrudniała także niska jakość kadr. Jej przyczyn można doszukiwać się w wysokim wskaźniku fluktuacji kadr, ale także w niskim prestiżu zawodów gastronomicznych wśród młodzieży, a w konsekwencji przekonaniu, że są to prace uciążliwie fizycznie i niskopłatne.

Uatrakcyjnienie oferty gastronomicznej wymagało odpowiedniej aranżacji wewnątrz, ale także połączenia funkcji konsumpcyjnych z rozrywkowymi, co w realiach PRL było rzadkością. Warto też zauważyć, że polska gastronomia nie przedstawiała dostatecznie interesującej oferty dla młodzieży. Mimo uruchomienia sieci „młodzieżowych” cocktail-barów, ta grupa konsumentów aż do roku 1989 nie mogła czuć się doceniana.

⁴⁶ K. Kosiński, *Nastolatki '81. Świadomość młodzieży w epoce „Solidarności”*, Warszawa 2002, s. 223.

⁴⁷ J. Łoś, *Z badań i obserwacji popytu konsumpcyjnego*, „Żywnienie Zbiorowe” 1955, nr 10, s. 3–4; L. Nawojek, *Diety wegetariańskie*, „Przegląd Gastronomiczny” 1976, nr 2, s. 16–17.

⁴⁸ J. Dietl, T. Jaworska, *Kierunki...*, s. 179.

⁴⁹ Częstym postulatem klientów warszawskiej gastronomii było „stworzenie odrębnych sal nastawionych na żywienie, a nie pojenie konsumentów wódką” R. Periatkiewicz, *Gastronomia warszawska w opinii mieszkańców miasta*, OBOP, Warszawa 1963, s. 25.

W okresie PRL rodzima gastronomia doświadczyła dwóch faz deklarowanej modernizacji. Pierwsza z nich, zakładająca masowość zbiorowego żywienia, akcentowała rolę stołówki zakładowej. Niepowodzenie planu „stołówkowej rewolucji” skłaniało do przyjęcia kolejnej koncepcji rozwoju gastronomii, koncentrującej się na szerokiej i zróżnicowanej ofercie otwartych zakładów gastronomicznych. Ograniczenia kadrowe, organizacyjne, a także zaopatrzeniowe sprawiły, że i ta inicjatywa już w latach 70. zakończyła się niepowodzeniem. Jeśli nawet przyjmiemy, że wraz ze zmianą ustroju znikły ograniczenia, które blokowały rozwój rodzimej gastronomii, to można sobie zadać pytanie, na ile konsekwencje minionej epoki okazały się trwałe. Bogactwo kuchennego zaplecza i zróżnicowane menu przeznaczone dla zróżnicowanego odbiorcy nie zmieniło szczególnej predylekcji Polaków do lokali typu barowego o niskim standardzie. Ciekawym zjawiskiem polskiej kultury kulinarnej po 1989 roku stały się towarzyskie spotkania w lokalu gastronomicznym, który kusi „prawdziwym domowym obiadem”. Spotkania towarzyskie, a nawet rodzinne przeniesione z domów do restauracji mogą wydawać się odwróceniem zachowań społecznych kojarzonych z okresem PRL. Jednocześnie udział wydatków na usługi gastronomiczne w budżecie domowym, który systematycznie rośnie w krajach najbogatszych, pozostaje w Polsce nadal relatywnie niski.

Bibliografia

- Berger S. (red.), *Polityka żywnościowa PRL*, Warszawa 1975
- Bitter C., *Żywnie zbiorowe w nowych ośrodkach przemysłowych*, Warszawa 1967
- Brzostek B., *Za progiem. Codzienność w przestrzeni publicznej Warszawy lat 1955–1970*, Warszawa 2007
- Czekalski T., *Czasy współczesne*, [w:] A. Chwalba (red.), *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2004
- Dietl J., Jaworska T., *Kierunki rozwoju i usprawnienia gastronomii (w świetle doświadczeń w kraju i za granicą)*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego. Nauki ekonomiczne i socjologiczne, seria III, nr 34, 1978
- Górski R., *Planowanie żywienia zbiorowego*, Warszawa 1952
- Peratiakowicz R., *Gastronomia warszawska w opinii mieszkańców miasta*, OBOP, Warszawa 1963
- Reid S. E., *The Khrushchev Kitchen: Domesticating the Scientific-Technological Revolution*, *Journal of Contemporary History*, Vol. 40, No. 2 (Apr. 2005), s. 294–300
- Sala J., *Gastronomia w aglomeracjach miejskich. Determinanty i kierunki rozwoju*, Zeszyty Naukowe AE w Krakowie. Seria specjalna: Monografie, Nr 110, Kraków 1992, s. 124–126

Public catering enterprises in the reality of communist Poland – a model of public catering under conditions of accelerated modernization and its implementation

Abstract

The most important manifestation of changes in the culinary culture suffered by the Poles in the second half of the twentieth century was widespread collective catering. Promoting the idea of collective catering was initially based on Soviet patterns. According to them the leading

role in collective catering was to be played by a factory canteen. It was to pursue important social goals: ensure the rationality of nutrition (i.e. affect the health of the population), to disseminate scientifically appropriate eating patterns, increase productivity and create new jobs for women. In large cities canteens were unable to threaten the popularity of open-catering facilities, especially fast food bars. Reducing subsidies for the workplace canteens took away their last and most important asset, which was the low price of a meal. Back in 1955, staff canteens and snack bars had accounted for 56 per cent of all restaurants in Poland; five years later, it was only nearly 29 per cent.

Failure of the "canteen revolution" plan triggered the adoption of another concept of gastronomy development, which focused on a broad and diverse range of open catering establishments. Particular effort was made in the 1970s. Developing a network of fast food bars and the return to the Polish tradition (folkloristic inns) was to help build modern dining establishments, similar to the patterns known from Western Europe. Staff, organizational and supply restrictions made the modernization of this initiative fail already in the 1970s.

Tadeusz Czekalski

dr hab., adiunkt w Zakładzie Antropologii Historycznej Instytutu Historii UJ. Specjalizuje się w problematyce historii społecznej Półwyspu Bałkańskiego, życia codziennego w Polsce XX wieku, a także przemian europejskiej kultury kulinarnej XIX–XX wieku.