

ITEM NO 3379/56

AP
April 5
I-15426 f

CZECHOSLOVAKIA

<u>TRADE</u>	/3300/
Hotels and Restaurants	/3311/
<u>LABOR</u>	/1900/
Wages and Hours	/1910/

THE MORAVA HOTEL IN OLOMOUC.

SOURCE MUNICH: A woman - refugee, 38, from OLOMOUC region who escaped West in April 1955.

ENGLISH SUMMARY: A former employee of the "Morava" Hotel Restaurant in OLOMOUC describes conditions prevailing in subject enterprise. Source also deals with employees' wages and restaurant prices.

EVALUATION COMMENT: This is believed to be an authentic report. Please see also LINZ RFE Item No. 6577/55 and MUNICH RFE Item No. 216/56. Both earlier reports originated with subsource of the present report. The manager of the hotel "Morava" /confirmed by the 1955 telephone directory and located at OLOMOUC, Riegrova 16/ Josef KASPAR, and the alleged ardent Communist HOSTINSKY were both named in the abovementioned reports. The other names given are reported here for the first time. The names should be used for information only.

+ + +

The Management of Hotels and Restaurants in OLOMOUC.

Ředitelství n.p. "Restaurace a jídelny" in OLOMOUC.

Ředitelství národního podniku "Restaurace a jídelny," který soustřeďuje veškeré pohostinské závody, je pro olomoucký

/over/

kraj v OLOMOUCI, Riegrova ulice 42 v hotelích "Morava" a "Pošta." Oba hotely v zadním traktu spolu souvisí. Do konce roku 1954 byl krajským ředitelem komunista Václav KRÁL z PROSTĚJOVA, který byl z místa odvolán údajně pro finanční nepořádky. Jeho nástupce informátorka nezná. V čele kádrového oddělení zůstával do informátorčina odchodu z republiky /do dubna 1955/ soudruh HOSTINSKÝ /fnu/, který patřil k nejnenáviděnějším funkcionářům krajského ředitelství. Jednal nekompromisně v duchu komunistických zásad a každý, kdo nesouhlasil se stranickou linií, byl pro něho nepřitelem. Služebně a po stránce soukromého života se mu nedalo nic vytknout. Žil jen pro KSČ. Při jisté příležitosti prohlásil, že pohostinské podniky na Olomoucku nebudou zaměstnávat jediného reakcionáře. Toto jeho vroucí přání, jak říká informátorka, bylo neuskutečnitelné, protože kdyby zásadně postupoval tak, jak ho vořil, musil by pracovat sám s hrstkou několika věrných, jelikož mezi zaměstnanci pohostinského sektoru bylo jen málo přesvědčených komunistů. Jiné vedoucí osobnosti z krajského vedení "Restaurací a jídelen" informátorka nezná.

V březnu se kanceláře ředitelství z hotelů "Morava" a "Pošta" začaly přestěhovávat do "Slovanského domu" /za centrální sklady bývalého obchodního domu "ASO, ANDER a syn," dnes "Kolektivu"/.

The Hotel "Morava."

Hotel a restaurace "Morava."

Přes ředitelské kanceláře šel provoz hotelu a přilehlé restaurace v závodě "Morava" nerušeně dále. Závod "Morava" zaměstnával na 35 lidí. Vedoucím byl "papírový" komunista Josef KAŠPAR, bývalý restauratér. Byl to asi 55 letý člověk s odbornými znalostmi. Byl rád, že si měsíčně vydělal 1500 - 1600 Kčs čistého, přestože jako dřívější podnikatel pamatoval lepší časy. Tento obraz se jeví i u jiných zaměstnanců tohoto závodu.

Vrátnými byli: Jan KRÁL, bývalý řezník, Jindřich CZABE, vyučený krejčí a Jan DRÁPAL, bratr dřívějšího majitele známé olomoucké kavárny "DRÁPAL" u krajského soudu. Účtující číšníkem byl Jan HECHLA, Slovák, účtující číšnicí Marie MARŠÁLKOVÁ a výčepním Antonín MARŠÁLEK. Manželé MARŠÁLKOVÍ jsou bývalí majitelé "trhoveckého" hotelu "Tatra" na WILSONOVě náměstí, dnešním náměstí Rudé armády. První pokladní Marta MUSILOVÁ je manželkou posledního

/over/

nájemce hotelu "Morava," než byl hotel zestátněn. Dále měly hotel a restaurace ještě druhou pokladní, 3 obsluhující děvčata, z nichž Lída /NU/ se velmi úzce stýkala s členy státní bezpečnosti, pak kuchaře, kuchařku, kuchařského tovaryše, 2 učednice, 3 pokojské, 4 uklízečky a umyvačky nádobí, jednoho topiče a skladníka.

V kanceláři závodu měl vedoucí Josef KAŠPAR k ruce provozního vedoucího Otta MATĚJKU, účetní a plánovačku a pro vyřizování korespondence 4 písařky.

Mezi zaměstnanci byli jen 4 komunisté. Vedoucí závodu Josef KAŠPAR, vrátný Jan KRÁL, účtující číšník Jan HECHLA a jedna z uklízeček /NU/. Stranická činnost byla v závodě také neznámou věcí.

Wages.

Platy.

Všichni zaměstnanci si stěžovali na nízké platy, které se kromě vedoucího podniku, provozního a účtujícího číšníka pohybovaly pod hranicí 1000 Kčs. Jelikož se pracovalo na premie a na tak zvané pracovní jednotky, docházelo v různých ročních obdobích k platovým výkyvům až o 500 Kčs směrem nahoru i dolů.

Jak již řečeno, vedoucí podniku si vydělal měsíčně hrubého 1500-1600 Kčs plus premie za splněný a překročený plán.

Provozní vedoucí 1300-1400 hrubého plus premie. Účtující číšník mezi 1000 a 1500 Kčs hrubého. Výčepní měl základní plat 650 Kčs hrubého plus premie za splněný nebo překročený plán. Pokladní základ 650 plus premie.

Kuchař 900 Kčs až 1500 Kčs hrubého podle prodaných jídel. Jeho plat a plat obsluhujícího personálu kromě účtujících číšníků se vypočítával zvláštním systémem, systémem jednotkovým. Za každé prodané jídlo obdrželi uvedení zaměstnanci určité jednotky, které pak po součtu určovaly výši jejich platů. Jednotky byly odstupňovány od jednoduchých jídel ke složitým. Na příklad za prodanou polévku obdrželi 0,10 jednotky a za minutku již 1,5 jednotky, nejvíce do 2 jednotek. Plat kuchařů a obsluhujícího personálu

/over/

odvisel tedy od sezonního prodeje jídel a od výběru a chuti hostů.

Nejméně placené byly pokojské 550 Kčs hrubého. To uklížečky, placené hodinovým platem si vydělaly více, 700 - 900 Kčs. Více než pokladní nebo výčepní.

Výhodou pro zaměstnance bylo, že dostávali zlevněná režijní jídla. Oběd za 2,80 Kčs a večeři za 2,30 Kčs. Šlo o podřadnější jídla, guláše, plíčka nebo sekanou s menšími režijními náklady. Záleželo na kuchaři, zda-li personálu z neprodaných jídel lepších druhů přilepšil, či nikoliv.

Informátorka sama jako pokladní s hrubým platem 650 Kčs nedosáhla ani při překročení plánu v nejpříznivějším případě více než 720 Kčs hrubého s premiemi.

Quality and Prices of Food.

Kvalita a ceny jídel.

Zásobování restaurační kuchyně bylo plynulé, protože zá-
vody, patřící do národního podniku "Restaruace a jídelny" měly při
dodávkách u rozděloven přednostní právo. Stávalo se, že na běžném
trhu nebyla třeba cibule nebo petržel; restaurace ji však měly
dostatek. Potíž byla jen s čerstvým masem. Vepřové nebylo čerst-
vé vůbec a docházelo jen zmrzlé a to ještě velmi nepravdělně.
Hovězího masa bylo dost, stejně jako masa skopového, které závod
"Morava" musel odebírat, ať chtěl či nechtěl. Skopový guláš byl
také jedním z nejběžnějších jídel na jídelním lístku. Hosté jím
byli, zejména v zimních měsících roku 1954-1955, tak přejedeni,
že jej již nikdo nemohl ani cítit. Jídla se většinou připravovala
na umělém tuku. Jen minutová jídla na sádle. Přes uvedené běžné
těžkosti v zásobování měla restaurace hotelu "Morava" mezi olo-
mouckými hosty dobrou pověst jako jídelna s poměrně kvalitním jí-
dlem a solidním porcováním.

Informátorka uvádí ceny hlavních jídel restaurace "Morava:"	
hovězí polévka s nudlemi	0,50 Kčs,
hovězí polévka s játrovými knedlíčky	1,20 Kčs,
drůbeží polévka	1,60 Kčs,
zelí, knedlík, vepřová /s kostí/	5,90 Kčs,
zelí, knedlík, vepřová /bez kosti/	6,30 Kčs,

/over/

ITEM NO 3379/56

5

znojemská pečeně s knedlíkem	5,70 Kčs,
cikánská nebo myslivecká pečeně	5,75 Kčs,
roštěná s knedlíkem	6,— Kčs,
kyjovská roštěná /s vajíčkem/	6,30 Kčs,
skopový guláš bez přílohy	4,10 Kčs,
hovězí guláš bez přílohy	4,60 Kčs,
vídenský telecí řízek	6,25 Kčs,
řízek, kotlet	6,20 Kčs,
pařížský řízek	7,20 Kčs,
holštýnský řízek	8,25 Kčs,
beafsteak s vejcem	7,10 Kčs,
cena beafsteaku selišila podle	
sezonní ceny vajec/	
porce bramborů /dle sezony/	0,40 - 0,80 Kčs,
porce knedlíků	0,90 Kčs,
porce rýže	1,45 Kčs,

End