

BS + MK
May 18
III-4831A

POLAND

STANDARD OF LIVING /3200/
Restaurants /3201/2/
Prices /3204/

A WAITRESS TELLS ABOUT A SMALL-TOWN
RESTAURANT.

SOURCE BERLIN: An ethnic German girl, 26, former waitress at a restaurant in SZCZECINEK.

DATE OF OBSERVATION: Until April 1956.

ENGLISH SYNOPSIS: Source reports in detail on the activity of the inn nr 1 /PSS gospoda nr 1/ in SZCZECINEK. The food is not varied but good and tasty. However, the cook's efforts are largely wasted because the clients have good appetites but very little money. So, the monthly plans are seldom fulfilled, only once or twice a year. The prices are fixed. Source lists the prices of all dishes which she served. Source's relations with her working companions and boss were excellent but the control authorities were very mean, taunting and malicious in their checking procedure. Of the restaurant personnel, nobody belongs to the Party. Source was obliged to pay from her low salary a subscription to the newspaper "Glos Koszaliniski."

EVAL. COMMENT: Please note the described tiresome and petty control measures.

x x x

Do Państwowej Spółdzielni Spożywczej Nr.5 w SZCZECINKU opowiada rozmówczyni - należały trzy gospody. Ja byłam zatrudniona jako kelnerka w gospodzie Nr.1 obok stacji kolejowej. Nasz lokal składał się z 3 pokoi, z których jeden był bezalkoholowy.

(More)

Jaki obrót dla gospody przewidywał miesięczny plan, nie umiem powiedzieć. Wiem natomiast, że każdy z kelnerów powinien był dla wykonania miesięcznego planu oddać w rachunkach łączną sumę 132.000 zł. Jednakże w ciągu blisko 5 lat nie udało mi się nigdy wyrobić takiej sumy. Tylko raz jeden miałam 124.000 miesięcznego obrotu.

W dwóch pozostałych gospodach również nie mogli wykonać planu. Największe obroty miała gospoda Nr.2, gdyż był tam dancing, jednakże miała ona też większy plan do wykonania. Sprawa niewykonania planu, była stale przedmiotem dyskusji na naszych miesięcznych zebraniach. Ci panowie ze spółdzielni zawsze mówili, że plan może być wykonany jeśli potrawy będą smaczne a obsługa szybką i dobrą. Zarówno kucharki jak i obsługa wszystko robiliśmy, żeby zadowolić gości. I kuchnia była dobra i obsługa szybka. Mimo to bardzo rzadko wykonaliśmy plan.

Pamiętam, że w roku 1955 zdarzyło się to tylko dwa razy. Rzadko kiedy wydawaliśmy w ciągu dnia więcej posiłków jak 50. Nieraz bywało tak, że przy bufecie utargowano więcej niż restauracja.

Poor Polish Customers - Rich Russian Soldiers.

Biedni Goście - Goście Rosyjscy.

Głównym powodem niewykonania planu było to, że za mało klientów, a następnie że ci co przychodzili byli biedni. Bardzo często gość brał pół litra wódki i piwo, a nie miał już pieniędzy na zakąski. Mało kto jadł pełny obiad. Goście ograniczali się do jednej potrawy. Złe też wpływało na nasze dochody, że nie mogliśmy sprzedawać wódki na wynos.

W ciągu roku 1955 raz tylko zjawili się goście, którzy nie liczyli się z pieniędzmi. Było to kilku wojskowych Rosjan. Zapłacili rachunek na 180 zł. i nie patrzyli na resztę. Pamiętam to dobrze, gdyż dostałam napiwek 10 zł., co mi się nigdy przed tym nie zdarzyło. Zwyczajnie bowiem goście albo nie zostawiali nic, albo kilkadziesiąt groszy. Złotówka lub dwie napiwku były rzadkością. Pamiętam, że kiedyś nie miałam drobnych dla wydania 5 groszy reszty jakiejś kobiecie ze wsi. Kobieta ta czekała chyba z godzinę i dopiero wówczas wyszła, gdy zamiast 5 groszy, których nie miałam, dałam jej pół bułki.

W gospodzie panował większy ruch po wypłatach 1 i 15, oraz we wtorki i piątki, dni targowe, w których przyjeżdżali do miasteczka ludzie ze wsi. Goście jadających stale nie mieliśmy. To zdarzało się tylko w wypadku jakiegoś kursu w SZCZECINKU względnie w wypadku dzieci na kolonie letnie. Trzy posiłki dziennie dla dziecka kosztowały 7 złotych.

(More)

Dochodowy Bufet na Zebraniach Partii.

Kierownictwo naszej gospody starało się wszelkimi sposobami o zwiększenie obrotów organizując bufety na różnych uroczystościach i zabawach. Jednakże nie wiele to przynosiło. Najczęściej sprzedawaliśmy tylko piwo, a zakąski i wódka wracały. Goście, mimo, że było to zakazane, przynosili ze sobą co potrzebowali. Na przykład każdy wołał kupić pół litra wódki w spółdzielni za 31 zł., niż płacić przy bufecie 38 zł. Musiano to tolerować, bo inaczej nikt by nie przyszedł na zabawę, na którą wstęp kosztował 10 zł. Myśmy nie organizowali bufetu dla partii. Lecz słyszałam, że bufet na zabawach organizowanych przez partię był dochodowy. Zabawy te odbywały się w Domu Kultury tylko za zaproszeniami. Bywali tam lepsi goście, przeważnie urzędnicy z biur.

Numerous Personnel.Liczny Personel.

W naszej gospodzie było zatrudnionych 9 osób: kierownik, magazynier, 2 kucharki, 2 bufetowe, 3 kelnerki. Tylko kierownik i magazynier pracowali codziennie. Reszta co drugi dzień. Zarabiałam niecałych 500 zł., z których potrącano mi na prenumeratę "Głosu Koszalińskiego" 4 zł. miesięcznie. Kelnerzy otrzymywali między 600 a 700 zł., a kierownik około 800 zł. Stosunki między pracownikami były bardzo dobre. Wszyscy lubiliśmy i szanowaliśmy kierownika. Do partii nikt nie należał i nie było między nami żadnego komunisty.

The public's Behavior Waitresses' Plights.Zachowanie się Gości - Odpowiedzialność Kelnerki.

Zdarzały się wypadki, w czasie obecności w lokalu większej ilości osób, że ktoś wyszedł nie płacąc rachunku. Nie raz, nie dwa, goniłam za gościem na stację. Należało się więc bardzo pilnować gdyż w takim wypadku potrącano mi stratę z poborów. Wiele też było w naszym lokalu pijackich awantur i sprzeczek, które kończyły się bójkami i biciem szkła. Szczególne kłopoty miałam z pijakami, którzy usypiali w lokalu, który musiał być o godz. 10 wieczór zamknięty. Nieraz trzeba było telefonować po milicję, gdyż na moje prośby opuszczenia lokalu, goście odpowiadali wymyslaniami i grozili biciem. I rzadko kiedy wracałam do domu przed 1 w nocy.

Kelnerzy są odpowiedzialni nie tylko za rachunki i inkaso lecz również za przestrzeganie norm przy wydawanych potrawach. Na przykład, czy kotlet waży tyle deka ile ma ważyć.

State Control Officials.Pichowcy.

Najbardziej dawali się we znaki pracownikom "Pichowcy"

(More)

t.zn. kontrolerzy z Państwowej Kontroli Handlowej, którzy zaglądali dość często. Byli to ludzie, którzy mieli bardzo nieprzyjemne podejście do pracowników. Przy najmniejszym błędzie, posadzali zawsze o kradzież. A że dostawali premie za odkrycie jakiegokolwiek nieprawidłowości, starali się za każdą cenę złapać pracownika. Przyczepiali się jak mogli. Początkowo nie rozeznawałam Pichowców wśród gości, później jednak zauważyłam, że klient, który zamawia szereg rzeczy z bufetu i z kuchni, a później ich nie je, jest najczęściej Pichowcem. Miałam więc na takich klientów oko.

Pewnego razu pojawiło się dwóch Pichowców. Zamówili ćwiartkę wódki, dwa obiady i 2 piwa. W obiedzie była pieczeń wieprzowa z mizerią i kalafiorami. Tymczasem w kuchni brakło kalafiorów i dano wzamian kapustę. Przy robieniu rachunku zapomniałam o tej zmianie, na skutek czego policzyłam o 50 groszy na dwóch kotletach za dużo, gdyż tyle wynosiła różnica między kalafiorami a kapustą. Pichowcy zrobili zaraz protokół, stwierdzając, że chciałam oszukać gości. Nic nie pomogły moje tłumaczenia, że po prostu pomyliłam się licząc za kalafiory. Następnego dnia zostałam wezwana na milicję. Tu znów musiałam podpisać protokół, że przyznaję się do winy oszustwa. Sprawa poszła do sądu. Jednakże sąd nadesłał do gospody pismo, że "nie widzi żadnej podstawy do ukarania oskarżonej". I wtenczas podarto wszystkie te protokoły, które musiałam podpisać. W sądzie więc byli jacyś uczciwi ludzie.

Innym razem przyszedł Pichowiec we czwartek, to jest w dzień, w którym wolno sprzedawać wódkę tylko do godz. 2 po południu. Nie poznałam go, bo wyglądał na chłopka. Przyszedł przed samą 2. Nie mając zegarka spytałam go czy to czasami już nie druga. Gdybym tego nie zrobiła, byłby napewno powiedział, że sprzedałam wódkę po drugiej i miałabym protokół. Później tenże Pichowiec zamówił ćwiartkę wódki, herbatę, 2 bułki i śledzia marynowanego i usiadł w pokoju bezalkoholowym. Poprosiłam go żeby przesiadł się do alkoholowych. Gdybym o tym zapomniała, miałabym protokół. Gość wydał mi się podejrzany, gdyż niczego nie ruszał, tylko popijał herbatę, a później zażądał rachunku. Zaczęłam się denerwować i ręce mi się trzęsły, ale zrobiłam dobrze rachunek i wydałam mu tyle reszty ile należy. A on na mnie z krzykiem, że rachunek źle zrobiony, że chcę go oszukać i wyciąga legitymację. Po prostu chciał mnie zbić z tropu i "zrobić na szaro" i gdyby kierownik nie przyszedł mi z pomocą i nie oświadczył mu, że takie metody czepiania się, nie są właściwym podejściem do pracownika, byłby we mnie wmówił, że nie umiem rachować.

Czasami Pichowcy robią natychmiastową kontrolę pieniędzy zainkasowanych przez kelnera. Jeśli znajdują przy pracowniku kilkadziesiąt groszy lub złotówkę więcej, pochodzących z napiwku, spisują protokół o oszustwo gości. To też gdy ktoś dał napiwek, od razu się te pieniądze chowało, ażeby uniknąć oskarżenia o kradzież.

Jedną z naszych bufetowych, która przez 6 lat pracy nie miała ani razu protokołu, gdy raz jeden pomyliła się przy

(More)

nalewaniu wódki o 6 gramów, musiała stawać przed "kolegium" sądu koleżeńkiego. Jednakże sąd sprawę umorzył.

Prices and Menus.

Jadłospis w Gospodzie Nr.1 w SZCZECINKU - Marzec 1956.

Jadłospis zmieniał się codziennie. Zmiany w cenach były tylko groszowe. Można więc powiedzieć, że ceny były stałe.

Zupy.

Pomidorowa z ryżem	2.00 zł.
Pomidorowa z kluskami	1.80
Jarzynowa	1.45
Ogórkowa z ryżem	2.00
Barszcz zabieleny	1.10
Porcja ziemniaków z tłuszczem	1.80
Żurek	1.00
Szczawiowa z ziemniakami	1.85

Zakąski.

Szynka 5 deka	4.30
Kiełbasa myśliwska 5 deka	3.00
Kiełbasa cienka	3.85
Parówki 10 deka (z musztardą)	5.55
Salceson 10 deka	2.45
Pasztetowa 10 deka	2. z groszami
Galaretka wieprzowa	2.45
Śledź marynowany	2.10
Śledź w oliwie	1.25
Śledź w śmietanie	1.35
Ogórek	0.90
Porcja chleba	0.45

Mięsa.

Kotlet schabowy z ogórkiem i ziemniakami (10 deka)	9.10
Kotlet wieprzowy z ziemniakami i z kapustą, albo z ogórkiem, albo z mizerią (10 deka)	8.80
Schab pieczony z ziemniakami i kapustą (9 deka)	8.80

(More)

ITEM NO.5057/56

6.

Pieczeń wieprzowa z jarzynami	7.65 zł.
Kotlet cielęcy z jarzynami	7.35
Pieczeń cielęca z jarzynami	6.90
Gularz wieprzowy	5.95
Pieczeń wołowa z ziemniakami	6.40
Bigos z kielbasą i z mięsem	6.35
Żeberka wieprzowa	6.40
Nóżki wieprzowe zwane "Ratki"	4.75
Flaczki	4.55
Płucka	3.55
Kielbasa biała z kartoflami	6.55
Jajecznica z 2 jaj (można było zamówić tylko z 2 jaj, nigdy z 3)	4.65
Jajka sadzone	2.25
Jajka gotowane	2.10

Maczne.

Makaron z kielbasą	4.00
Kluski kładzione	1.80 do 2.00
Pierogi z serem	2.00 albo 3.00
Pierogi z mięsem	ponad 3.00
Knedle kartoflane "Pyzy"	2.80

Ryby.

Ryby podawano tylko w dzień jarski, to znaczy w poniedziałek. Zdarzało się jednak dość często, że nawet w tym dniu nie było ryb.

Dorsz smażony z ziemniakami	6.35
Szczupak z ziemniakami	6.45 do 7.00

Jarzyny.

Porcja kartofli	0.70
Ogórek	0.90
Porcja mizerii	0.85
Porcja marchwi	1.00

Poza tym była zielona sałata z octem, cukrem lub śmietaną, ale bez oliwy. Ceny rozmówczyni nie pamięta.

(Mere)

ITEM NO.5057/56

7.

Napoje.

Herbata szklanka	1.10
Kawa prawdziwa	6.40

Alkohole.

Piwo małe	1.10
Piwo duże	2.20
Wino owocowe 100 gr.	4.35

Na deser można było kupić czekoladę deserową tabliczka	23.75
Cukierki sztuka	0.20

End.