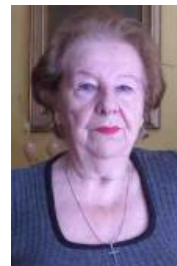


MARIA SOWA

ur. 1926; Zamość



Miejsce i czas wydarzeń	Lublin, PRL
Słowa kluczowe	Lublin, życie codzienne, praca zawodowa, lubelska gastronomia, praca w gastronomii, restauracje w Lublinie, Lublinianka, Regionalna, Smakosz

Praca w lubelskiej gastronomii

Ja w Zakopanem pracowałam na Kasprowym Wierchu, tam była też restauracja hotel na Kasprowym Wierchu i ja tam byłam kierownikiem administracyjnym. A jeszcze przed tym, przez pół roku pracowałam na Gubałówce, też w biurze. A później przeszłam na Kasprowy Wierch, bo tam mi dali lepsze warunki finansowe. Bo tam ktoś się zwolnił, ja przeszłam sobie na ten Kasprowy.

A w Lublinie jak przyjechałam to od razu zaczęłam pracę w gastronomii. I już cały czas pracowałam w lubelskiej gastronomii. Prowadziłam kilka zakładów. Pierwsza moja praca to była taka mała restauracja na ulicy Pstrowskiego, tam gdzie teraz jest sklep, jakieś takie delikatesy. I to była taka restauracja rybna, specjalność ryby. Później pracowałam w Smakoszu na ulicy Kościuszki, później prowadziłam 7 lat Regionalną. Róg Staszica a Krakowskiego to była taka duża kawiarnia Regionalna. To tam ją prowadziłam przez 7 lat. Później Lubliniankę przez 7 lat, no i tak. Później jeszcze tam trochę miałam agencję w Kazimierzu nad Wisłą, prowadziłam taki bar Nadwiślański. A ostatnią moją pracą w gastronomii była stołówka przy Herbapolu na ulicy Diamentowej. I stamtąd poszłam na przedwczesną emeryturę, w wieku 55 lat.

Ja miałam taką koleżankę, która była naczelnikiem wydziału gastronomii właśnie, znałyśmy się od dawna. Tu spotkałyśmy się po wielu latach w Lublinie i ona powiedziała: „Słuchaj, jeżeli chcesz to nie ma sprawy, ja zadzwonię do dyrektora i umówię cię z nim i możesz pracować w gastronomii”. I tak było. Ja wtedy na to umówione spotkanie poszłam, dyrektor powiedział, że jest wolne miejsce, jest lokal do objęcia, no i ja zaczęłam tam tą pracę i tak już w tej gastronomii zostałam.

Ten pierwszy lokal to była rybna restauracja. Wspaniały szef był, taki Feluś Szewczak, który robił cudowne ryby, które znane były w całym mieście. No i to bardzo dobrze prosperowało. On robił właśnie tego karpia po żydowsku tam jeszcze, bo to był starszy człowiek, przedwojenny, że tak powiem, tak że on znał te specjały wszystkie. I to była bardzo sympatyczna knajpka. Ja tam byłam kierownikiem

zakładu, więc należało do mnie oczywiście zaopatrzenie na podstawie zamówień szefa kuchni. Co mu potrzebne było, ale to wtedy było wszystko upaństwowione, to nie było żadnego problemu, bo się składało zamówienie do działu zaopatrzenia naszego i przywozili wszystko na miejsce: mięso, ryby, drób, mąkę, kaszę, tam, cukier, kawę, no wszystko, wszystko, co trzeba było. Warzywa, owoce, i to wszystko się miało na miejsce dostarczone. To trzeba było korygować co trzeba, ile trzeba. Oprócz tego musiałam personel zatrudniać, trzeba było ten personel przystosowywać do danej sytuacji, bo to była jednak rybna restauracja. No ale to wszystko nie było problemu, tyle było ludzi wtedy do pracy, że potrzebowałam kelnerkę dodatkową, na przykład jak miałam jakieś tam zlecone przyjęcie, czy jakąś tam obronę pracy, to wtedy przecież jeszcze nie było lokali, tych dużych sal, to ktoś zamawiał powiedzmy kolację, czy obiad na 40 osób, to, to się robiło wszystko bezproblemowo. Bo ja potrzebowałam kelnerkę dodatkowo, to dzwoniłam do kadr i mówiłam, że na dwa dni potrzebuję kelnerkę do obsługi jeszcze dodatkowo, bo miałam swoich 6 kelnerek na stałe – dwie bufetowe, rozliczeniowa, blokierka, pomoce kuchenne, szef, no to było tam kilkanaście osób zatrudnionych. Ale jak pracowałam w Lublinie, to miałam 54 osoby personelu, dlatego, że myśmy mieli ciastkarnię swoją, pod naszym kierownictwem na dole, to w samej ciastkarni pracowało 16 cukierników plus szef, 17 osób to była sama ciastkarnia. 13 kelnerek, bo kawiarnia była czynna od 7 rano do 23 wieczorem, bo były na górze takie dansingi, był zespół. No to było sporo ludzi, i kelnerki, i bufetowe, i blokierki, i szatniarze, i portier, bo to jeszcze wtedy były takie drzwi obrotowe w Lublinie. To był jeszcze ten wystrój taki stary, przedwojenny. Jeszcze tak jak było za Rutkowskiego, bo to była dawna kawiarnia Rutkowskiego przed wojną.

W jakich latach dokładnie pracowałam w tych lokalach? Ach, więc tak... w rybnej to pracowałam od razu, jak przyjechałam do Lublina. Ja przyjechałam w lipcu 54 roku i od razu w lipcu poszłam do pracy. Bo od razu spotkałam tą przyjaciółkę, zadzwoniłam do niej, że jestem. Spotkałyśmy się gdzieś tam na kawie. I ona mi od razu zaproponowała: „Jak chcesz, to możesz iść do gastronomii, ponieważ już pracowałaś w Zakopanem w gastronomii”. I ja od razu poszłam do dyrektora i zostałam przyjęta, i chyba na drugi dzień już miałam remanent zdawczo-odbiorczy i przejęłam ten zakład. Później w 54 roku był festiwal, I Festiwal Młodzieży i Studentów w Warszawie, ten Światowy Festiwal Młodzieży i Studentów, i ja tam byłam oddelegowana, to tam byłam, pojechałam na dwa miesiące przed festiwalem. Ja zresztą podostawiałam różne nagrody za udział w tym festiwalu. Miesiąc trwał festiwal, ale później likwidacja punktu, a ja miałam duży punkt – 900 osób. I wielu miałam tam tych zagraniczników. Tam była grupa Węgrów, Rumunów, Bułgarów, kogoś tam jeszcze, już nie pamiętam, pięć narodowości. To była duża grupa – 900 osób, i to się mieściło w szkole na Kole w Warszawie... tak, że tam byłam oddelegowana, bo tam byłam kierownikiem tego punktu. Miałam świetnego szefa, pana Łączota. Taki znany kucharz z Europy ze mną był. No ludzi to tam było

mnóstwo, bo wtedy to był priorytet, festiwal to było oczko w głowie. Trzeba było się wykazać, tych opiekunów na tym to było, i z UB, i z policji, i bez przerwy, codziennie przychodzili tam, sprawdzali wszystko, czy wszystko jest, czy zaopatrzenie gra, czy coś nam potrzeba, tak że bardzo się tym interesowali. I już jak wróciłam z tego festiwalu, to już tam był inny kierownik, i ja przeszłam do restauracji Smakosz na ulicy Kościuszki. Tam w tym Smakoszu byłam 7 lat, pamiętam. Równe 7 lat. To była taka knajpa trzeciej kategorii, mała, ale miałam świetnego szefa, pana Miecicia Pola. Taki szef, który pracował w Warszawie przed wojną, w Lido. Lido to był taki kabaret, restauracja z występami, gdzieś tam w centrum Warszawy. On świetną dawał kuchnię i to nazywało się „mała Europa”. Klienci mówili, że Smakosz to jest „mała Europa”, a taniej, bo Europa była kategorią S, a u mnie była trójka, więc była duża różnica w tej marży i było wszystko tanie. A rzeczywiście kuchnię prowadził świetną. To tam byłam 7 lat. Później ze Smakosza przeszłam na ulicę Narutowicza, tam była taka restauracja Nadbystrzycka, tam jest teraz jakiś sklep, czy jakieś tam punkt taki lekarski, już nie pamiętam, co tam jest. To tam też byłam kilka lat. Już nie pamiętam ile, ale była taka zasada w gastronomii, że nie wolno było być w zasadzie dłużej jak dwa lata, żeby się tak bardzo nie zadomowić. Ale tego się nie przestrzegano, no bo ja byłam i po 7 lat w wielu zakładach. Jak się dobrze prowadziło, jak nie było żadnych pretensji dyrekcji, to się siedziało w tym zakładzie. To później, po tej Nadbystrzyckiej, byłam właśnie w Regionalnej, po Regionalnej byłam w Lubliniance, i później już byłam właśnie w tej stołówce Herbapolu, to była duża stołówka, bo tam pracowało kilkaset osób w tym Herbapolu lubelskim dawniej. No i z Herbapolu już poszłam na emeryturę.

W każdym lokalu przede wszystkim był plan na wielkość lokalu, na ilość miejsc konsumpcyjnych i było wyliczone, ilu ja potrzebuję pracowników. Ale był taki okres, że jak przedsiębiorstwo było w złej kondycji, to dostawało się pismo z dyrekcji, że ja muszę zwolnić dwóch pracowników powiedzmy, bo mają nadmiar pracowników w całym limicie przedsiębiorstwa. Więc jeżeli ja mogłam, to ja oddawałam tych dwóch pracowników. Jeżeli nie, to pisałam pismo, że ja nie mogę oddać, bo po prostu praca mi się już nie ułoży prawidłowo, ja grafików nie ułożę, bo ci ludzie, ta ilość pracowników jakich mam obecnie jest mi niezbędnie potrzebna do prawidłowego działania mojego zakładu. Natomiast, jeżeli ja potrzebowałam kogoś bardziej, jeszcze dodatkowo, poza ten limit jaki miałam, to ja też pisałam pismo do działu kadr, i motywowałam, dlaczego ja potrzebuję jeszcze dwóch dodatkowych osób. Na przykład w okresie letnim potrzebowałam jedną osobę do okienka do sprzedawania lodów. To już było ponad ten plan. Więc motywowałam, że pracownica tam będzie wykorzystana do sprzedaży lodów. No i na innych stanowiskach tak samo, czy tam sprzątaczkę nie miałam, bo była w szpitalu dłużej, to potrzebowałam od razu następną, no bo duży lokal, to trzeba go posprzątać, lokal w nocy się tylko sprzątało. Klucz oddawało się na Krakowskim Przedmieściu, był taki dozór mienia, i nie wolno było kierownikowi zabrać do domu kluczy od lokalu, tylko się do tego dozoru mienia

oddawało ten klucz.

Każdy pracownik musiał pracować osiem godzin dziennie, sobót wolnych jeszcze wtedy nie było, ale musiał mieć co trzecią niedzielę wolną, i trzeba było tak grafik ustawić, że on co trzecią niedzielę ma wolną. Dlatego jak miałam trzynaście kelnerek, to powiedzmy, dziewięć było w obrocie, a tamte inne wykorzystywały wolne dni, bo inaczej bym się nie zmieściła. I w przeciągu miesiąca była określona ilość godzin, ile pracownik przepracowuje. Natomiast ja, jako kierownik zakładu, miałam zawsze oficjalnego zastępcę, i w zasadzie ja powinnam pracować osiem godzin, i mój zastępca osiem godzin, ale często było tak, że coś się działo, no było jakieś spotkanie, jakiś zjazd, myśmy ciągle wystawy jakieś robili, bufety wstawialiśmy... na przykład w komitecie jak były te wszystkie zjazdy, jakieś tam spotkania tych partyjniaków, to ja na stałe miałam bufet w komitecie, wstawiałam bufet słodki wtedy. No to ja musiałam go dojrzeć, bo były te wymagania, zawsze każdy dyrektor wymagał, że kierownik musi dopatrzeć i tak dalej. No więc ja pracowałam więcej jak te osiem godzin. Z konieczności po prostu. Gastronomia to tak nie ma, to jest bardzo pracowity i niedobry odcinek pracy, taki absorbujący.

Jak wyglądał bufet w komitecie? Na dole tam jest takie bardzo duże pomieszczenie, i tam na dole myśmy to ustawiali, oczywiście to było elegancko, obrusami przykryte, jakieś tam szkła ja sobie zamówiłam, robiło się takie kolumny wysokie, bo tam oni wszyscy przychodzili, bo to był zjazd całego chyba województwa, zawsze były władze z Warszawy. No i tam się handlowało po prostu, ale to była dobra fucha, bo tam się dość dużo utargowało zawsze. Te obrady to trwały niemalże cały dzień, od rana do wieczora, no i ja już na stałe byłam przydzielona do komitetu. Były jeszcze w miejskiej radzie, wojewódzkiej radzie narodowej bufety, to już tam inni koledzy prowadzili. No były bardzo często bankiety, no to prowadziła przeważnie Europa i Powszechna, te restauracje. Tam robili te bankiety dla władz. Wesela się przecież robiło też w lokalach w tamtym czasie, jakieś uroczystości inne, jakaś obrona prac magisterskich, ktoś sobie prosił dwadzieścia czy czterdzieści osób na obiad, czy w kawiarni w czasie komunii to się rezerwowało część sali, bo przychodziły dzieci i rodzice w komunię na jakiś tam poczęstunek. No, takie różne historie nieprzewidziane się zdarzały.

Ja bardzo lubiłam swoją pracę, ale muszę powiedzieć, że największą zgorą to był Sanepid, który czepiał się wszystkiego ciągle. Nie było nigdy tak, że oni wyszli zadowoleni. Zawsze coś znaleźli. Mimo tego, że zakład był wylizany na ostatnią tam chwilę, ale zawsze coś tam im się nie podobało. No bo oni też musieli, a to grzywnę ściągnąć, a to upomnienie się dostawało, to się pisało później uzasadnienie dlaczego. No, zalecali remont, to się robiło ten remont. Po remoncie nie wolno było otworzyć zakładu, tylko Sanepid musiał odebrać. To było tak bardzo często, że na przestrzeni tylu lat, to różne historie się działy, to jeszcze nie pozwolili otworzyć, bo jeszcze tam czegoś na przykład nie ma, wyparzaczka do jaj, bo jajka, bo już salmonella zaczęła panować. Kiedyś się o salmonelli w ogóle nie wiedziało, a

później był taki okres, no bo nie było wyparzaczka do jaj, to trzeba było wyparzacz wstawić, dopiero pozwolili otworzyć. Tak samo PIH. PIH kontrolował bardzo i oni byli nie do ubłagania. Bo to było tak – były te zakupy kontrolne, przychodziły trzy osoby, siadali na sali, niby prywatnie, zamawiali sobie, powiedzmy, każdy inną wódkę jakąś, pięćdziesiątkę, setkę, bo to już mieli kontrole czy mieli dobrze nalane, zamawiali sobie jakieś danie, zamawiali sobie kawę, to wszystko było postawione, już niektórzy kelnerzy to wyczuwali, że to są z PIH-u ludzie, bo jak człowiek przychodzi głodny do restauracji, dostaje danie, to zaraz je zaczyna jeść, a tam wszystko stało przez jakiś okres. Dopiero jak był cały komplet plus kawa zaparzona, to dopiero wtedy do kierownika, proszę bardzo, Państwowa Inspekcja Handlowa, no i wychodziło, że wódka jest za mało dolana, że lody nie mają wagi, że tam kotlet jest o deko za mały, że tam warzyw jest nie tyle, o takie wszystkie historie. No i z tego to już były bardzo poważne konsekwencje. Za niedowagę były bardzo poważne konsekwencje. Bo to już się uważało za to, że szef działa na niekorzyść konsumenta, no niestety. No i różnie bywało. Były i sprawy sądowe. Były upomnienia, były grzywny. To było już nie do uniknięcia.

Każdy kierownik w lokalu miał książkę. Ja codziennie musiałam przeważyć kilka porcji przygotowanych. Codziennie musiałam tam wypić kawę powiedzmy, no, do analizy jej nie dałam, bo to było metodą organoleptyczną robione, więc trzeba było te fusy zważyć, czy była dostateczna ilość kawy wsypana. Jakiś tam procent był odchylenia, na to, co ta kawa już wyciągnęła, powiedzmy. To oni mieli tam swoje już przecież te instrukcje, i wiedzieli jak to robić. A kierownik miał książkę kontroli wewnętrznej. Ja musiałam skontrolować obowiązkowo, i musiał mi się każdy pracownik na którym stanowisku sprawdzałam, czy to był szef, czy to była bufetowa, czy kelnerka, to musiała mi podpisać, że ja ją skontrolowałam. Że ja zważyłam, powiedzmy, porcję, czy ona była dobra, czy miała niedowagę czy coś. To była taka wewnętrzna już od razu kontrola.

Data i miejsce nagrania	2008-01-25, Lublin
Rozmawiał/a	Tomasz Czajkowski
Transkrypcja	Jakub Skowron
Redakcja	Maria Radek
Prawa	Copyright © Ośrodek "Brama Grodzka - Teatr NN"