
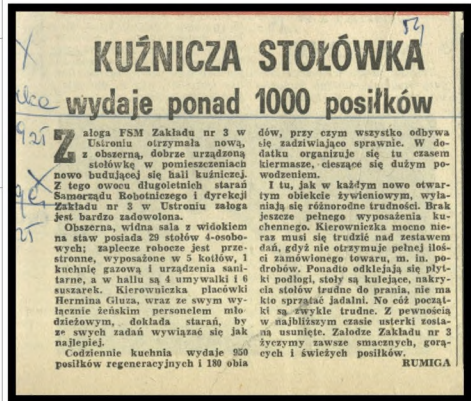


<p>Logotyp</p> 	<p>Nazwa instytucji</p> <p>Muzeum Ustrońskie</p>	
<p>Tytuł jednostki / publikacji / fotografii</p> <p>Kuźnicza stołówka wydaje ponad 1000 posiłków, „Sonda”, 1975, nr 7(55), s. 1.</p>		
<p>Ilość stron oryginału</p> <p>1</p>	<p>Ilość skanów</p> <p>1</p>	<p>Liczba plików publikacji</p> <p>5</p>
<p>Autor</p> <p>Rumiga</p>	<p>Wydawnictwo / zakład fotograficzny</p> <p>„Sonda”, Jednodniówka Fabryki</p>	<p>Skan okładki</p>
<p>Miejsce wydania</p> <p>Bielsko – Biała</p>	<p>Rok wydania / Data powstania</p> <p>1975</p>	
<p>Sygnatura</p> <p>---</p>	<p>Rodzaj zasobu (np. zdjęcie, czasopismo itp.)</p> <p>czasopismo</p>	
<p>Wymiary (wys x szer)</p> <p>9 x 12 cm</p>	<p>Stan zachowania</p> <p>---</p>	<p>Charakterystyka skanowanego obiektu</p> <p>Artykuł opisujący funkcjonowanie nowo otwartej stołówki przy Zakładzie nr 3 w Ustroniu</p>
<p>Hasła przedmiotowe (okres historyczny, postacie, miejsce)</p> <p>XX wiek, Ustroń, Polska Rzeczpospolita Ludowa</p>		
<p>Hasła tematyczne (np. miasto, przemysł, kuźnia, letnicy itp.)</p> <p>Kuźnia Ustroń, przemysł,</p>		
<p>Prawa autorskie</p> <p>---</p>		



KUŹNICZA STOŁÓWKA

wydaje ponad 1000 posiłków

Zaloga FSM Zakładu nr 3 w Ustroniu otrzymała nową, z obszerną, dobrze urządzonej stołówkę w pomieszczeniach nowo budującej się hali kuźniczej. Z tego owocu długoletnich starań Samorządu Robotniczego i dyrekcji Zakładu nr 3 w Ustroniu załoga jest bardzo zadowolona.

Obszerna, widna sala z widokiem na staw posiada 29 stołów 4-osobowych; zaplecze robocze jest przestronne, wyposażone w 5 kotłów, 1 kuchnię gazową i urządzenia sanitarne, a w hallu są 4 umywalki i 6 suszarek. Kierowniczka placówki Hermina Gluza, wraz ze swym wyłącznie żeńskim personelem młodzieżowym, dokłada starań, by ze swych zadań wywiązać się jak najlepiej.

Codziennie kuchnia wydaje 950 posiłków regeneracyjnych i 180 obia-

dów, przy czym wszystko odbywa się zadziwiająco sprawnie. W dodatku organizuje się tu czasem kiermasze, cieszące się dużym powodzeniem.

I tu, jak w każdym nowo otwartym obiekcie żywieniowym, wylaniają się różnorodne trudności. Brak jeszcze pełnego wyposażenia kuchennego. Kierowniczka mocno nieraz musi się trudzić nad zestawem dań, gdyż nie otrzymuje pełnej ilości zamówionego towaru, m. in. podrobów. Ponadto odklejają się płytki podłogi, stoły są kulejące, nakrycia stołów trudne do prania, nie ma kto sprzątać jadalni. No cóż początki są zwykle trudne. Z pewnością w najbliższym czasie usterki zostaną usunięte. Załozdze Zakładu nr 3 życzymy zawsze smacznych, gorących i świeżych posiłków.

RUMIGA