

# Siemiątkowski, Tadeusz

---

## Perspektywy rozwoju produkcji oraz sieci gastronomicznej i handlowej Oddziału "Zgoda"

---

Notatki Płockie 25/2-103, 33-35

---

1980

Artykuł został zdigitalizowany i 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 oraz w kolekcji mazowieckich czasopism regionalnych mazowsze.hist.pl.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

# Perspektywy rozwoju produkcji oraz sieci gastronomicznej i handlowej oddziału „Zgoda”

Rozwój przemysłu spowodował w ostatnich dziesięcioleciach poważne zmiany demograficzne i urbanizacyjne. Płock rozwijał się dynamicznie. Ludność miasta z 42 798 osób w roku 1960 i 71 727 w roku 1970 wzrosła do liczby 103 000 w 1980. Zwiększyło się również zatrudnienie, zwiększyły się dojazdy do pracy mieszkańców okolicznych osad i miasteczek. Zjawiska te spowodowały między innymi ogromny wzrost zapotrzebowania na artykuły żywnościowe i usługi gastronomiczne. Zaznaczyć należy, że sieć handlu detalicznego i gastronomiczna w mieście zaopatrywane są w pieczywo, napoje i wyroby cukiernicze z Zakładów naszej Spółdzielni.

Jeśli chodzi o zwiększenie potencjału produkcyjnego w okresie minionego dwudziestolecia, to należy odnotować tylko nieznaczny jego wzrost w stosunku do potrzeb.

W latach sześćdziesiątych uruchomiona została piekarnia mechaniczna nr 8 przy ulicy Gwardii Ludowej 4, o wydajności 8 ton/16 godzin, oraz w roku 1978 nowa piekarnia nr 10 przy ul. Otleńskiej o mocy produkcyjnej 18 t/16 godzin.

W perspektywie dalszego rozwoju miasta konieczne jest podjęcie w latach 1980—1990 budowy następnej piekarni o zdolności produkcyjnej 24/16 godz.

W bieżącej dziesięciolecie definitywnie muszą być wyeliminowane z eksploatacji piekarnie tradycyjne, z piecami opalanymi węglem. Powodowane to jest sprawami zanieczyszczenia środowiska dymem jak i warunkami produkcji i pracą załóg.

W okresie dziesięciolecia 1980—1990 podjęte zostaną prace modernizacyjne linii technologicznych w piekarniach. Poprawi to przede wszystkim jakość produkowanego pieczywa, jak i rozszerzy jego asortyment.

Wobec stałego wzrostu zapotrzebowania rynku na wyroby ciastkarskie Oddział Spółdzielni „Zgoda” stanął przed koniecznością budowy nowej ciastkarni o zdolności produkcyjnej 2 tony ciast na dobę (obecnie produkuje się 0,9 t/dobę). Trzy aktualnie pracujące ciastkarnie zlokalizowane są w pomieszczeniach nie pozwalających na modernizację, wprowadzenia

nowych maszyn i urządzeń. Budowa nowej ciastkarni zwiększy potencjał produkcyjny i pozwoli na rozszerzenie asortymentu ciast poszukiwanych i cieszących się popytem (ciastka sztukowe, pączki, torty itp.).

W latach 1980—85 widzimy nieodzowną konieczność budowy wytwórni wód gazowych o wydajności 6 tys. butelek na godzinę oraz zakładu garmazeryjnego o zdolności produkcyjnej 6 t/16 godz.

Rynek płocki, szczególnie w okresie letnim i turystycznym odczuwa dotkliwy brak napojów dobrej jakości w atrakcyjnym asortymencie. Istniejąca wytwórnia wód posiada zdolność produkcyjną 1000 butelek/godz. Ze względu na warunki lokalowe oraz stan techniczny maszyn i urządzeń nie istnieją żadne możliwości zwiększenia mocy produkcyjnej. Podobnie rzecz się ma z produkcją garmazeryjną. Zdolność wytwórcza 1 tona/16 godz. jest daleko niewystarczająca w stosunku do potrzeb rynku. Ponadto warunki pracy w garmazerii są bardzo prymitywne. Wybudowanie nowego zakładu zapewni pożądaną wielkość, szeroki asortyment oraz stworzy lepsze warunki pracy załodze.

W dekadzie lat osiemdziesiątych Oddział zamierza zmodernizować istniejącą sieć handlową i gastronomiczną w celu podniesienia estetyki wystroju wnętrz lokali, podniesienia standardu wyposażenia oraz poprawy warunków pracy i warunków socjalnych załóg.

Modernizacje zakładu będą przebiegać kompleksowo z uwagi na wyeksploatowane instalacje, urządzenia produkcyjne, systemy ogrzewcze i brak wentylacji.

W latach 1980—82 projektujemy podłączenie do magistrali ciepłowniczej następujące zakłady gastronomiczne:

- „Pizzerie” przy ul. Tumskiej,
- smażalnia ryb,
- bar mleczny „Mazowszanka”,
- „Kawiarenka”,
- jadalnia „Osiedlanka”.

Obecnie zakłady te ogrzewane są z własnych kotłowni bądź elektrycznie. Ogrzewanie to jest jednak nieskuteczne, ze względu na wyeksploa-

towane instalacje i przeciążone linie energetyczne.

Naszym dążeniem jest również doprowadzenie do zakładów gastronomicznych, posiadających szeroki asortyment dań (restauracje, bary) instalacji gazu ziemnego, co poprawiłoby warunki produkcji i pracy załóg oraz zmniejszyłoby zanieczyszczenie środowiska.

W okresie pierwszych trzech lat dekady przeprowadzimy modernizację:

- baru mlecznego nr 1,
- kawiarni „Zamkowa”,
- kawiarni „Agnieszka”,
- kawiarni „Nowoczesna”,
- restauracji „Osiedlowa”,
- restauracji „Nowomiejska”,
- restauracji „Kolorowa”,
- jadłodajni „Osiedlanka”,
- baru „Zacisze”

i smażalni ryb.

W czasie remontów zostaną wprowadzone bądź poprawione systemy wentylacji mechanicznej. Wykonane zostaną indywidualnie projektowane przez Pracownię Sztuk Plastycznych aranżacje wnętrz lokali z wymianą oświetlenia, mebli, co dodatnio wpłynie na poziom świadczonych przez gastronomię usług.

W latach 1980—90 w programie rozwoju miasta Płocka uwzględnione jest zwiększenie sieci placówek handlowych, w tym również gastronomicznych, jako obiektów towarzyszących budownictwu mieszkaniowemu.

Projektowana jest budowa następujących ośrodków handlowo-usługowych:

- na osiedlu „Dworcowa”,
- na osiedlu „Międzytorze”,
- na osiedlu Podolszyce,
- na osiedlu Łukasiewicza w odcinku linii Tysiąclecie—stadion „Wisła”,
- w kompleksie handlowym ulicy Jachowicza 1,
- w kompleksie rozbudowy ulic: Bielskiej, Kobylińskiego, Łukasiewicza.

Przewidziane są do realizacji w tych obiektach handlowych następujące zakłady:

- osiedle „Dworcowa” — restauracja z kawiarnią, bar mleczny,
- osiedle „Międzytorze” — restauracja i bar szybkiej obsługi,
- osiedle Łukasiewicza — restauracje i kawiarnie,

— szczegółowe projekty zespołów handlowych są w trakcie opracowywania.

Pierwszym nowym obiektem, jaki zostanie przekazany do użytkowania przez nasz Oddział jeszcze w roku 1980 będzie bar w pawilonie P-2 przy ul. Tysiąclecia o 60 miejscach konsumpcyjnych.

Ponadto w roku 1981 w budynku „plombie” przy ulicy Kolegialnej/Kobylińskiego zostanie oddana do użytku restauracja o powierzchni 960 m<sup>2</sup> i 80 miejscach konsumpcyjnych.

W zakresie rozwoju i modernizacji sieci handlowej planowana jest w roku 1980 organizacja nowych placówek handlowych jak również modernizacja już istniejących.

W ramach budownictwa własnego powstaną — dwa pawilony typu OB-11 o powierzchni użytkowej 95 m<sup>2</sup> każdy. Jeden z nich został już uruchomiony w lutym 1980 r. na ul. Otolińskiej, drugi natomiast na ul. Padlewskiego planowany jest do uruchomienia w II kwartale 1980 r. Ponadto w marcu uruchomiona została sprzedaż art. spożywczych w kiosku kontenerowym na ul. Dworcowej.

W ramach budownictwa spółdzielni mieszkaniowych — Osiedle „Międzytorze” otrzyma w II kwartale 1980 r. sklep o powierzchni 100 m<sup>2</sup>, a na ul. Lasockiego powstanie pawilon typu LS-860 (860 m<sup>2</sup> powierzchni) i pawilon typu P-11 (319<sup>2</sup> m powierzchni) na ul. Rembielińskiego. Przewiduje się oddanie tych pawilonów w IV kwartale 1980 r.

Ponadto dla złagodzenia deficytu sieci handlowej na osiedlach: „Dworcowa”, „Międzytorze” i „Wyszogrodzka” czynione są starania o czasowe przekazanie mieszkań w parterach bloków mieszkalnych dla zaadoptowania ich na sklepy z artykułami żywnościowymi.

Pierwszym efektem tych starań będzie kiosk spożywczy na ul. Lachmana, mieszczący się w mieszkaniu typu M-2.

W roku 1980 planuje się również modernizację niektórych z istniejących już sklepów celem poprawy zarówno warunków obsługi klientów jak i warunków pracy załóg tych sklepów. Do pierwszoplanowych należą modernizacje sklepów: cukierniczego nr 144 na ulicy Tumskiej, piekarniczo-ciastkarskiego nr 81 na ul. Sienkiewicza 32, spożywczego nr 1 na ulicy Kolegialnej, spożywczego nr 119 na ul. Tumskiej i nr 121 na ul. Patronatu ZMS. Ilość zmodyfikowanych placówek mogłaby się zwiększyć, gdyby zostały uwzględnione postulaty zgłoszone przez Spółdzielnię do Urzędu Miejskiego. Zawarto w nich propozycję umożliwiająca modernizację starych sklepów w centrum miasta dzięki wykwaterowaniom bądź zamianom lokali sąsiadujących z tymi placówkami.

W celu utrzymania właściwego poziomu estetycznego i sanitarnego naszych sklepów, działających często w bardzo trudnych warunkach lokalowych, wykonuje się corocznie remonty bieżące w kilkudziesięciu obiektach. Również w tym roku planowane jest wykonanie remontów w co najmniej 35 sklepach.

Na podstawie wstępnych ustaleń z władzami terenowymi miasta oraz kierownictwem Spółdzielni Mieszkaniowej należy oczekiwać, że w najbliższych latach nastąpi dalszy przyrost sieci handlowej „Spolem” na terenie Płocka.

Z obiektów przy których prace przygotowawcze i projektowane są najbardziej zaawansowane należy wymienić:

- 1) sklep spożywczy o pow. 1200 m<sup>2</sup> w Centrum Handlowo-Usługowym na Osiedlu „Międzytorze”,
- 2) sklep spożywczy o pow. 860 m<sup>2</sup> na osiedlu „Dworcowa”,
- 3) sklep delikatesowy o pow. 1200 m<sup>2</sup> u zbiegu ulic: Bielskiej i Królewieckiej,

4) budowa hali targowiskowej i uporządkowanie terenu obecnego targowiska.

Ponadto w ścisłej współpracy z działającymi na terenie Płocka spółdzielniami mieszkaniowymi podjęto starania zagospodarowania lokali zastępczych i szukanie nowych rozwiązań, mających na celu złagodzenie deficytu sieci handlowej na nowobudowanych osiedlach i we wcześniej zasiedlonych zespołach bloków mieszkalnych, gdzie przyrost liczby mieszkańców przy równoczesnym braku przyrostu sieci handlowej, powoduje określone trudności w użytkowaniu stałej i systematycznej poprawy poziomu obsługi klientów przez nasze placówki.

Oprócz zagospodarowywania nowych obiektów, będą kontynuowane wysiłki zmierzające do modernizacji istniejącej sieci przez popra-

wę wyposażenia sklepów w urządzenia chłodnicze i inne urządzenia techniczne, wymianę przestarzałych urządzeń ekspozycyjnych i sprzedażowych, lepsze zagospodarowanie powierzchni użytkowych oraz poprawę organizacji pracy i rozszerzanie nowoczesnej, samoobsługowej formy sprzedaży.

Podejmuje się starania o dalszą poprawę kultury handlu poprzez szkolenie młodych kadr i wzmoczenie pracy ideowo-wychowawczej.

Nowe zamierzenia organizacyjne i kadrowe powinny przynieść efekty w postaci poprawy estetyki i wystroju wnętrz sklepowych oraz poziomu reklamy handlowej w naszych placówkach.