

**Pogląd zawodowy kulinarny na płace i prace pracowników kuchmistrzów miasta stołecznego Warszawy w roku 1914 (przed wojną)**

RODZAJ ZAKŁADU	Ilość zakładów	GODZIN PRACY							Ilość pracowników	Wynagrodzenie miesięczne	Przerachowanie na dolary	Urlopy	Wychodne stałe	Wychodne powrotne	Święta i niedziele	UWAGI
		10	11	12	13	14	15	16								
I rzędu Restauracje	16	—	14	—	—	—	—	—	183	od 30 r. do 500 r.	15 dol. 250 dol.	14	14	6	2	
II rzędu Restauracje	83	—	79	—	—	—	—	—	326	od 30 r. do 200 r.	15 dol. 100 dol.	35	50	29	3	
III rzędu Restauracje	36	—	8	6	10	6	4	2	64	od 25 r. do 60 r.	13 dol. 30 dol.	—	—	14	22	
Mleczarnie	4	1	3	—	—	—	—	—	18	od 40 r. do 120 r.	20 dol. 60 dol.	—	—	4	—	
Kawiarnie	10	—	6	4	—	—	—	—	65	od 40 r. do 200 r.	20 dol. 100 dol.	10	3	7	4	
Kabarety	4	1	3	—	—	—	—	—	36	od 40 r. do 120 r.	20 dol. 60 dol.	3	—	—	4	
Zakłady kulinarn.	42	12	20	8	2	—	—	—	84	od 30 r. do 80 r.	15 dol. 40 dol.	12	6	18	6	
Domy prywatne	172	—	140	11	21	—	—	—	269	od 30 r. do 150 r.	15 dol. 75 dol.	—	—	—	—	

Nowa organizacja zaczęła się szybko gromadzić i rość w kapitały, lecz powstało nowe zrozumienie i ludzie zaczęli gromadzić fundusze na wykup restauracji. Z tego całego frontu kapitalistycznego powstał udziałowcy, i znowu organizacja musiała się rozpadać, gdyż w jednym lokalu nie mógł się mieścić pracownik z pracodawcą.

W roku 1921 nastąpiło nowe zrozumienie i nowa organizacja a tą oręjącą było bronienie praw ekonomicznych, od wyzysku panów udziałowców.

Zaczął się energicznie brać do dzieła i nastąpiło porozumienie dwóch zwaśnionych zawodów kelnerów i kuchmistrzów. Zaczęła się nowa praca do której poproszono subjektów handlowych i hotelarzy i takim sposobem rok 1921 połączył wszystkich w jedną całość pod nazwą:

Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce z siedzibą w Warszawie.

W. Bawarski.

## OD REDAKCJI

Z powodu niewywiązania się finansowego Oddziałów, niestety, nie możemy umieścić wszystkiego materiału historycznego, gdyż objętość numeru przekroczyłaby możliwość płatniczą centrali, a nawet i członków. To też pozostałe artykuły historyczne umieszczając będziemy w odcinkach następnych numerów „GASTRONOMA“.

**REDAKCJA I ADMINISTRACJA:** Warszawa, Długa 50 m. 514, tel. 227-69. Otwarta: 9—1 pp. i 2—7 wiecz.

**REDAKTOR:** Władysław Bawarski. **WYDAWCA:** Zarząd Główny Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego w Polsce. **CONTO w P. K. O. № 1395**

**Sekretarz redakcji, Józef Sieradzki, przyjmuje intererantów od godziny 6 do 7 wieczorem.**

CENY OGŁOSZEŃ:	OKŁADKA:		PRZED TEKSTEM:		W TEKŚCIE:		ZA TEKSTEM:		Na okładkach kolorowych:
Specjalny układ ogłoszeń o charakterze fantazyjnym o 10 proc. drożej.	1-sza strona	150 zł.	1/1 strona	120 zł.	1/1 strona	100 zł.	1/1 strona	80 zł.	1/1 strona 150 zł.
	2-ga „	130 „	1/2 strony	65 „	1/1 strony	55 „	1/2 strony	45 „	1/2 strony 80 „
	3-cia „	130 „	1/4 „	35 „	1/1 „	30 „	1/4 „	25 „	1/4 „ 45 „
Dla ogłoszeń stałych odpowiedni rabat.	4-ta „	150 „	1/8 „	20 „	1/8 „	18 „	1/8 „	15 „	1/8 „ 25 „

**W dziale adresowym firm: 5 zł. każde ogłoszenie.**

**Pojedynczy numer 50 groszy**

**RĘKOPISÓW NIE ZWRACA SIĘ**

**ODBITO W Drukarni Leona Wolnickiego, Poznańska 29**