

ДРУШТВЕНА ИСХРАНА У БЕОГРАДУ 1945-1970

Према једној дефиницији из шездесетих година, појава ресторана друштвене исхране представљала је један вид „подруштвљавања одређених послова који су до сада били брига породице и појединаца“. Циљ је био повећање слободног времена активног становништва, а да би се то постигло било је потребно и да класични начин припремања хране постане брига друштва. Развој Београда, нарастање активног становништва, повећање животног стандарда, све више запослених жена стварали су промене у начину живота људи, структури и начину исхране, смањивали слободно време, а тиме и време за припремање хране. Реч је о променама које су неизбежно пратиле индустријализацију земље и града, па се појава исхране која постаје брига друштва, а не породице, може посматрати као пратилац модернизације града и индикатор промена у начину живота његових становника. Зато ће у овом раду, под објектима друштвене исхране бити подразумевани сви објекти за колективну исхрану грађана у организацији друштва, које је желело да им на тај начин надокнади део времена које им одузима обавезама наметнутим у периоду индустријализације и израстања Београда у милионски град, а могуће је и да изврши утицај на њих, уплићући се у један тако важан сегмент живота какав је исхрана. Друштвена исхрана у Београду се одвијала у

објектима различитих намена и назива. Како тадашњи извори не разликују јасно поједине врсте ових ресторана и често користе исте називе за различите објекте, подела међу објектима у којима је постојала друштвена исхрана схваћена на поменути начин, могла би изгледати овако: радничко-службенички ресторани, експрес-ресторани, ресторани за самопослуживање, објекти за исхрану деце и ученика, студентске мензе, мензе и ресторани предузећа и установа, задружни ресторани.

У првим послератним годинама, друштвена исхрана је обављана у мензама и ресторанима Градског предузећа за друштвену исхрану, задружним мензама, студентским мензама, мензама установа и мензама предузећа. Општи преглед стања у 1947. години, показао је да су капацитети објеката друштвене исхране у граду недовољни, да се ни постојећи капацитети не користе у максималној мери, да је квалитет хране различит, као и цене, да се не води евиденција о калоријској вредности хране. У највећем броју ресторана, хигијена је била незадовољавајућа (недовољно просторија, инсталација, инвентара, а ни оснивачи објеката нису поклањали довољно пажње том питању). У већини објеката није постојала права организација, већ „постоји јавашлук, фамилијарности и неодговорност“. Зато је власт тражила да се свакодневно

контролише улаз и излаз робе (намирница), како би се обезбедила тачна евиденција о пословању ресторана и мензи, али је стварност била супротна овим жељама. Контрола оснивача над радом објеката је била ретка, па њихови руководиоци „и ако су поштени и стручни, а немају контролу за дуже време над собом учине омашку и изврше проневеру“. Објекти, углавном, нису имали других новчаних средстава за рад осим уплата абонената. Келнери су избегавали да раде у овим објектима, а власт је процењивала да су тражили више него што им следује, „а то више је остало од бивше Југославије, бакшиш и колико је који способан да приликом наплате урачуна неки динар више, док ова пракса не може да се спроводи у оваквим објектима, јер се унапред плаћа храна и дају бонови наместо пара“. Проблем адекватног простора је био веома озбиљан, пошто су за оснивање ресторана често коришћене одузете кафане, које су биле без магацина и помоћних просторија. Послератна власт је сматрала да су ови објекти служили „капиталистичкој акумулацији“, па из тог разлога пређашњи власници нису у њих улагали. Мензе и ресторани друштвене исхране су се снабдевали контролисаним намирницама према табlici (месо, масноћа, брашно, тесто, шећер, хлеб, нешто варива, заправка) и та следовања су добијали на основу броја абонената од одељења за трговину и снабдевање Извршног одбора народног одбора града.¹ Године 1947, у Београду је

радило 108 мензи и ресторана друштвене исхране. Градско предузеће за друштвену исхрану је имало 14 ресторана и мензи са 8.827 абонената, задруге су имале девет ресторана и мензи са 7.628 абонената, шест студентских мензи је имало 7.500 абонената, установе су имале 23 мензе са 3.059 абонената, а предузећа 56 ресторана и мензи са 10.500 абонената. Укупан број сталних абонената је износио 37.514, али овом броју треба додати и 2.658 пролазних абонената, што значи да је услуге друштвене исхране користило преко 40.000 грађана. За цену obroка у објектима Градског предузећа за друштвену исхрану сматрало се да је висока с обзиром на квалитет и квантитет хране. И поред високе цене obroка, ови ресторани и мензе су били у дефициту. Задружне мензе и ресторани нису имали одговарајуће магацинске просторије, а озбиљан проблем је представљао недостатак амбалаже. Снабдевање задружних и објеката Предузећа за друштвену исхрану у највећој мери је зависило од следовања која су добијали од Извршног одбора народног одбора града. И једни и други се нису превише трудили да сами обезбеде снабдевање храном, а ти покушаји су се, углавном, сводили на тов свиња. Свиње су товиле и студентске мензе. У извештају је наведено да су мензе установа „у сваком погледу лошије снабдевене од напред наведених“. Њихово снабдевање је било толико лоше да нису обезбедили чак ни зимницу (купус и туршију), коју су остали објекти друштвене исхране успевали колико-

¹ Искоришћеност капацитета мензи и ресторана друштвене исхране смањивала је и чињеница да се вечера за абоненте углавном није давала, а у неким је служена на комерцијалној основи, што је значило да је и тада спреман много мање obroка но што су капацитети дозвољавали. Као примери ресторана у којима је храна била добра, у извештају се наводе ресторани предузећа „Октобарска

слобода“ и „Икарус“. Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 1945-1964, кутија 401, *Проблеми друштвене исхране у Београду*, 1947. У 1948. години овим објектима је недостајало много тога без чега је нормалан рад био незамислив (велике шерпе, лонци, фрижидери, механизација, текстил). Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 1945-1964, кутија 401, *Извештај о снабдевању...*

толико да припреме, а она се могла набавити на слободном тржишту. Мензе предузећа су биле слабо снабдевене зимницом, а један од разлога је могао бити и тај што су остале без магацина и просторија за њен смештај. Да би побољшале квалитет исхране, ове мензе су се „бациле на терен“, куповале мршаве свиње за „дотовљавање“, и за сваку свињу добијале од Министарства трговине и снабдевања Народне републике Србије по 100 килограма кукуруза. Када је реч о организационом аспекту рада ових мензи и ресторана, у Предузећу за друштвену исхрану је био уочљив проблем кадрова. Већина руководиоца њихових објеката били су бивши гостионичари, који се нису бавили питањем снабдевања објеката већ су само спроводили техничке послове, и то искључиво у границама упутстава. Мензе и ресторани често нису имали руководиоце, благајнике и касире. У ресторану *Смедерево* су за смештај хране користили подрум „који није за друге сврхе него за смештај угља и дрва“; храна за дијеталце је спремана као и за здраве абоненте, „а храна је и за једне и за друге испод своје просечности“. Задружне

мензе су радиле без икакве организационе помоћи управа задруга, а рад је био до те мере неорганизован, да се дешавало да по 200 абонената остане без оброка (ручка). Када су у питању мензе предузећа, може се навести стање у предузећу „Змај“, у којем су кухињска просторија и трпезарија биле „испод сваке критике“, храна слаба, „организација никаква“, а уочаван је и недостатак стручног особља.² Према подацима из 1948. године, у граду је било 135 објеката друштвене исхране (17 радничко-службеничких ресторана, осам задружних мензи, 110 мензи предузећа). За ту годину је планирано око 29 милиона оброка, али је, према подацима за прву половину године, проценат извршења плана износио око 78%. Калоријска вредност једног оброка је варијала између 1.200 и 1.500 кЈ, а највећа је била у грађевинским мензама (подаци из маја 1948. године). Лоше стање у овим објектима може се донекле објаснити и тиме што је инспекција контролисала само приватни сектор, а не и задружни и државни. Тек у марту 1948. године, трговинска инспекција је добила прва упутства за свој рад.³

² У мензи предузећа „Изградња“ недостајао је магацин за хлеб, послове организације је радила једна особа, која се на њима морала ангажовати 15 до 16 сати дневно. У мензи индустрије мотора „Раковица“ храна је била лоша, није било стручног куvara ни осталог потребног особља, а цене су биле високе у односу на квалитет понуђене хране. Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 1945-1964, кутија 401, *Извештај о прегледу и пословању менза и радничко-службеничких ресторана, сачињен од 6. до 16. новембра 1947.*

³ Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 1945-1964, кутија 401, *Извештај о снабдевању града Београда од 1. III 1948. до данас, 1948.* Тачан број објеката друштвене исхране је тешко утврдити, јер су промене биле честе, евиденција непоуздана, а расположива документа често недатирана. Према подацима Повереништва за угоститељство, туризам и друштвену исхрану, на дан 1. октобра 1948. постојало је 45 радничко-службеничких ресторана,

31 менза и 19 интерната и домова ученика у привреди. Међутим, према једном недатираном документу, у граду су постојала 252 објекта друштвене исхране (34 ресторана отвореног и 169 затвореног типа, 1 менза отвореног и 29 затвореног типа и 19 интерната). Други недатирани документ говори о 215 објеката. Но, сви подаци говоре да је највише објеката било на територији I, II и III рејона. Историјски архив Београда, Скупштина града, ИОНО, Повереништво за угоститељство, туризам и друштвену исхрану, 1944-1952, *Списак ресторана и мензи*; Историјски архив Београда, Скупштина града, ИОНО, Повереништво за угоститељство, туризам и друштвену исхрану, 1944-1952, *Табеларни преглед ресторана, мензи и интерната...*, без датума; Историјски архив Београда, Скупштина града, ИОНО, Повереништво за угоститељство, туризам и друштвену исхрану, 1944-1952, *Списак објеката, ресторана, бифеа и народних кујни по реонима*, без датума.

Током 1948. године, од Градског предузећа за друштвену исхрану настала су рејонска предузећа, али се стање у њиховим објектима није променило. Предузеће за друштвену исхрану III рејона тешко је долазило до намирница за снабдевање својих ресторана, недостатак ситног инвентара је био велики (у ресторану *Атина* је издаван ручак за 750 претплатника, а ресторан је имао свега 150 тањира и 30 до 40 ножева), стручних људи је било веома мало (Предузеће није имало ни стручног књиговођу, тако да завршни биланси нису ни рађени). Ово предузеће је до ресторана дошло преузимањем објеката од Градског предузећа за друштвену исхрану (*Таково, Динара, Маратон, Велебит, Турист*), од Градског угоститељског предузећа (десет ресторана и четири бифеа) и преузимањем приватних локала (октобра 1948. године у руке предузећа су прешли 23 кафане и бифеа). Тако је преузет локал који је припадао Раду Павловићу, коме је сва имовина конфискована као народном непријатељу.⁴ Предузеће се трудило да што више побољша услове за рад својих објеката за исхрану, али је успех постизан ретко. Остварење је, по правилу, било знатно испод планираног, о чему сведочи преглед планираних и остварених послова за месец фебруар 1949. године. Планирано је да почну грађевински радови на објекту *Динара* (нису почели јер није било сагласности главног архитекте ИНО-а града), да се прошири објекат *Велебит* (није урађено јер се није иселила менза Министарства иностраних послова, што је био услов за ове радове),

⁴ Укупна вредност инвентара у овом локалу процењена је маја 1948. године на 15.728 динара, а чинили су га 7 тезги, 2 касе, 1 писаћи сто, 1 столица, 4 рафа и 1 креденац. Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III рејона*, инвентарни бр. 3, 1949.

да се поставе натписи на свим објектима (били су наручени, али до краја месеца нису и урађени), да се сви објекти декоришу паролама у вези са трговачком недељом (углавном извршено), да се у објекту *Тетово* отворе шанк и магацин (магацин је оспособљен, али шанк није), да се направи 50 столова и 50 хоклица (столови су направљени и добили су их *Авала* и *Маратон*, а хоклице су скројене али није било туткала да се саставе), да се направе сандуци за брашно за све објекте (није урађено због недостатка материјала и кредита), да се свему персоналу обезбеде блузе, кецеље, мантили и мараме (извршено скоро у потпуности), да се одрже саветовања за цео персонал и за абоненте у циљу што културније услуге (саветовање са персоналом је одржано, али не и са абонентима, јер је њихов одзив био слаб, па је од 700 абонената *Атине* присуствовало само девет). Предвиђени су били и послови на сређивању књиговодства, али ни они, мање-више, нису урађени према плану. Из прегледа је јасно колико су жеље управе Предузећа за друштвену исхрану III рејона биле веће од могућности, иако се најчешће радило о покушају да се обезбеде минимални услови за рад ресторана. Изгледа да је највише урађено на постављању парола у објектима за исхрану.⁵ Уз опаску да су сви објекти патили од мањка особља и да је храна у њима била недовољно калорична, преглед стања у ресторанима Предузећа за друштвену исхрану III рејона даје 1950. године следећу слику:

Динара (Нушићева 12) – Зграда пристојна, са свим потребним просторијама;

година, I/4, 1945-1951. година, II/1, II/7.

⁵ Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III рејона*, инвентарни бр. 3, 1949. година, I/4, 1945-1951. година, II/8.

фасада неугледна и прљава, без фирме (натписа); стакла на излозима полупана; локал чист и уредан, али неукусно „малан“; намештај добар и довољан, али постоји шароликост столица, намештај и апарати у шанку довољни и у добром стању; кухиња светла и велика, али је посуђа недовољно а уз то је дотрајало; магацини и подрум светли, велики и добро уређени; клозети су чисти и велики, али нехигијенски због недовољне вентилације; гардероба за особље није постојала, па је њихова одећа остављана у кухињским просторијама. Двориште велико, али недовољно чисто; таван је велики, али прљав, на њему се налази лук набацан на таванско ђубре; кров прокишњава.

Маратон (Јована Ристића 29) – Спољашност локала укусна, али излози и улаз прљави, улаз закрчен бурадима; стаклена окна на поду светларника разбијена; локал светао и леп, али „неукусно малан“; намештај довољан и добар, уз шароликост столица; стање шанка добро, али недостаје ситнији инвентар; кухиња тесна и успорава рад особља; под без довољно пада за сливање воде; магацин се налази у самом локалу, на месту одређеном за шанк; клозети исправни и хигијенски, али је заједнички улаз за мушки и женски; гардероба особља у локалу се одлаже у ормане, двориште прљаво са разбацаном буради за ђубре, помије и коске; на тавану су три собе које се користе за смештај ученика.

Вардар (Народне републике 13) – Зграда и улаз пристојни, али без натписа; локал чист и уредан; шанк у прилично добром стању; столова и столица има довољно, али влада шароликост столица; кухиња мала и нехигијенска, нема помоћне просторије, намештај руиниран; магацин и подрум велики и добро уређени; клозети нечисти,

а женски неупотребљив, улаз заједнички; гардеробе за особље нема; двориште непрактично искоришћено; таван велики и прљав; у објекту се налазе полупане столице које би се мањом поправком могле оспособити.

Тетово (Хајдук Вељков венац 10) – Улаз и фасада неугледни; сам локал чист; са довољно намештаја, уз разноликост столица; пиће не издаје; кухиња је чиста и уредна, али је шпорет лоше постављен и успорава рад особљу, намештај у кухињи неуредан; један клозет је чист, а други неисправан и налази се поред саме кухиње па смрад улази и у кухињу и у салу.

Подгрмеч (Сарајевска 41) – Улаз и спољни изглед портала и излога прикладни, али високе завесе које су исцепане делују неугледно, нема фирме, бурад је испред или на самим вратима; намештај у локалу добар, али се не негује нити чува, „на десетини финих салонских столица одвојило се седиште, спала глазура, одлепио се фурнир због употребе истих у кухињи и стављања топлотне посуђа са јелом“; у шанку је инвентар непрактичан, нема довољно чаша; кухиња мала, без просторије за обраду поврћа, шпорет непрактично постављен, лавабо за прање посуђа – чесма запушена, зидови изубијани и избушени, намештаја нема довољно; магацин без инвентара и влажан; подрум влажан и прљав, под је патосан циглом, али се то не види од ђубрета и земље; један клозет је запушен и загађен; особље држи гардеробу у кухињи, јер је одељење за гардеробу влажно због прокишњавања; део дворишта са помијама, коскама и ђубретом прљав и неуређен.

Авала (Булевар Југословенске армије 52) – Нема фирму, али се види да се ресторану посвећује пажња, да се уређује, свуда влада примерна чистоћа; има шанк, али не точи

пиће; намештаја у локалу има довољно, столице су једнообразне; магацин и подрум су у реду и са довољно инвентара, али су степенице на улазу у подрум расуте и треба их поправити; кухиња уредна, са дотрајалим инвентаром; клозети су чисти и уредни, али без рајбера на вратима.

Бољевац – Зграда трошна и неугледна; локал запуштен, никакав, сва одељења су више-мање прљава; намештај у ресторани делимично добар, а делимично трошан, столица има на десетине врста и облика; намештај и инвентар у шанку су довољни, кухиња неуређена и трошна а намештај непрактичан; стање магацина прилично добро; подрум прљав и неуређен а намирнице у њему растурене; женским клозетом се користи само особље а не и абоненти; двориште прљава и несређено; таван прљав, са разним инвентаром који се не користи.⁶

Током 1950. године, Предузећу за друштвену исхрану III рејона остало је само пет објеката. Ресторан *Партизан* је предат Градском комитету КП Србије, *Атина* Предузећу за угоститељство III рејона, *Бољевац*, који је ионако био на територији II рејона, је порушен, а *Тетово* је, као нерентабилан ресторан, уступљено Предузећу за угоститељство III рејона.⁷

⁶ Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III реона*, инвентарни бр. 3, 1949. година, I/4, 1945-1951. година, II/11; Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III реона*, инвентарни бр. 3, 1949. година, I/4, 1945-1951. година, *Списак персонала по објектима*, IV/9. Број особља у неким ресторанима износио је: *Тетово* – 17, *Авала* – 15, *Динара* – 36, *Маратон* – 31, *Подгрмеч* – 26, *Вардар* – 21; Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III реона*, инвентарни бр. 3, 1949. година, I/4, 1945-1951. година, IV/9, 10.

⁷ Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III реона*, инвентарни бр. 3, 1949. година, I/4, 1945-1951. година, 3, 1950, *Записник о извршеној контроли пословања предузећа*, III/7.

⁸ Незадовољавајуће стање у ресторанима друштвене

Један пример показује утицај развоја друштвене исхране у послератном Београду на остале ресторани у граду. Очигледно је да након рата није било јасне концепције развоја ресторана друштвене исхране. Савременици су примећивали да је концепција, по којој је свако веће предузеће или установа отворило свој бифе, мензу или ресторан, довела до тога да се у њима на крају није могла добити ни чаша соде, а њихово ограничено радно време је још више смањивало могућност да они постану замена за кафани и ресторани. Ови други су, опет, временом постајали све затрпанији гостима, док се није дошло до тле „да човек није могао бити услужен ни после сат чекања“. Келнери су били претрпани послом, а многи локали представљали право ругло. Занимљив случај чине *Загреб (Руски цар)* и *Москва*, два ресторани која су настојала да и након рата задрже висок ниво и водеће место међу београдским локалима, у којима је у прво време „и простији човек некако морао да се понаша онако како се треба понашати у јавном локалу“. Али, под навалом великог броја гостију, ова два ресторани су се претворила у „трећеразредне кафани“, јер је „један талас гостију, који просто улећу унутра да заграбе слободне столице, замењивао други талас“.⁸

исхране, потреба да буду услужени путници који пролазе кроз град, као и други грађани чије потребе не могу бити задовољене само ресторанима друштвене исхране, довели су на размеђи четрдесетих и педесетих година до отварања и реновирања више десетина бифеа и ресторани, а неке мензе су, осим припремања хране за своје абоненте, почеле и да издају храну и пиће осталим гостима. Од реновираних ресторани треба истаћи *Атину* и *Цветкову механу (Смедерево)*. На крају 1950. године, на отварање су чекали предратни ресторани *Грчка краљица*, *Румунски краљ*, *Триглав*, *Голубац*, *Палас-бар*. Отворени су *Голф клуб*, *Ковач* на Авалском друму, *Турист* (раније хотел *Асторија*). У Земуну су отворени локали *Гранд*, *Жупа* и *Плуг*. *Политика*, 9. XII 1950, 3.

Почетком педесетих година, у граду је постојало 35 ресторана друштвене исхране и 54 ресторана предузећа. Број сталних и пролазних абонената се кретао између 20.000 и 25.000. Међу објектима друштвене исхране, највише абонената је имала менза Прве рејонске задруге – 1.720. Просечна цена ручка је износила 12,8, а вечере 10,8 динара. Најскупљи оброци су били у мензи „Борбе“ (по 23 динара за ручак и вечеру). Од мензи предузећа, највише абонената је имала менза КОМГРАП-а. У њој се хранило 2.000 људи. Просечне цене оброка су биле сличне онима у ресторанима друштвене исхране, али су биле нешто уједначеније, и кретале су се од четири динара, у мензи циглане „Рудник“, до 15 динара, у фабрици пољопривредних машина „Шумадија“, Електричној централи Земун и „Раковици“ – за вечеру; и од три динара, у мензи циглане „Рудник“, до 16 динара, у Творници тешких машина и алатљика у Железнику – за ручак.⁹ На примеру ресторана *Партизан*, може се сагледати исхрана у радничко-службеничким ресторанима педесетих година. Ресторан је својим абонентима давао и ручак и вечеру, а храна је била прилично једнолична. Најзаступљенија намирница у исхрани је био кромпир. Он је у току једног месеца сервиран 30 пута, месо је у исхрани било заступљено 28, пасуљ 11, салате 12, кисео купус четири, хладна вечера девет, грашак и спанаћ по три пута, а гулаш два пута. Ресторан је имао 442 абонента (261 за

ручак и 181 за вечеру). Месечна претплата по абоненту је 1950. године износила 1.100 динара (560 за ручак и 540 за вечеру). Отприлике у исто време, плате особља запосленог у ресторану кретале су се у распону од 2.600 (спољни момак) до 4.472 динара (шеф кухиње). Хигијенске прилике у овом ресторану су биле добре, особље је имало здравствене књижице и сваких шест месеци обављало лекарске прегледе. Лична хигијена особља је такође задовољавала.¹⁰ У београдским ресторанима и мензама грађани су често били принуђени да једу „стврднут, гњецав, а каткад и накисео“, понекад и бајат хлеб, неукусно припремана јела или јела без прописане количине масноће, а највећи проблем је био у томе што никада нису знали да ли једу свеже и здраво месо – дешавало да се сервира устајала говедина или јагњетина. Нису биле ретке мензе у којима је месо сервирано само неколико пута седмично. Штампa је писала и да мензе пате од стварања непотребних залиха, и да храну када се поквари, да би „извадили штету“, потурају другим мензама. Ипак, као примери који би могли бити пожељни узорци, наведене су мензе Савета за машиноградњу НР Србије у Нушићевој улици (веома лепо уређен локал, укусно обојени столови, бели чаршави, уредно особље, брза и учтива услуга, скоро сваког дана се сервира друго јело и за ручак и за вечеру, хлеб у неограниченој количини) и Индустрије мотора у Раковици (укусна

⁹ У свим наведеним мензама, месечно је спреmano од 700.000 до 900.000 оброка. Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 1946, 1947, 1950, 1951, кутија 737, *Списак мензи друштвене исхране 1951*, 1952.

¹⁰ Подаци о намирницама које су биле заступљене у исхрани односе се на мај 1950. године. Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 146, 1947, 1950,

1951, кутија 737, *Радничко-службенички ресторан Партизан, записник инспекцијске контроле*, 1950; Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 146, 1947, 1950, 1951, кутија 737, *Решења и болесничке књиге Радић Јелене*; Историјски архив Београда, ГК СКС, Београд 146, 1947, 1950, 1951, кутија 737, *Платни спискови запослених I-XII*, 1950.

храна припремана је у великим, херметички затвореним казанима који раде на пару, рад у кухињи је механизован, колачи се пеку у модерним електричним рернама, храна се чува у великим хладњачама).¹¹

Неколико података из рада радничко-службеничког ресторана *Динара* додатно осветљава начин функционисања ових ресторана, али и проблеме у њиховом раду. Иако је предузеће почело са радом у децембру 1952. године, одлука о његовој ликвидацији је донета већ у марту наредне године, а разлог је било лоше финансијско стање. Абоненти су добијену храну могли носити кући или се хранити у ресторану по принципу самопослуживања. Осим припремања и издавања хране, ресторан је продавао и пиће, по комерцијалној цени. Крајем 1952. године, продавана је 31 врста алкохолних и безалкохолних пића, међу којима и кафа, чај, малина са содом, седам врста вина, коњак, љута ракија, шљивовица, пиво у кригли, чаши и флаши, коњак са јајима, ликер, мараскино, вермут, ванила ликер, шери-бренди, врућа ракија, рум. Најскупљи је био мараскино (800 динара). Око три четвртине промета остваривано је продајом хране, а остатак продајом пића. Основни проблеми у раду ресторана су били недовољан број абонената и високи трошкови. Када је донета одлука да се предузеће ликвидира, констатовано је да је евиденција о његовом пословању вођена веома лоше или је уопште није било. Према подацима из децембра 1952. године, ресторан је имао 66 уписаних абонената за ручак у

сали ресторана (по цени од 80 динара), 29 абонената који су ручак носили кући (по цени од 70 динара), 16 абонената који су вечерали у ресторану (70 динара) и четири који су вечеру носили кући (60 динара). Очигледно је да је мали број абонената уписаних за вечеру веома поскупљивао трошкове пословања ресторана, јер је требало плаћати запослене и припремати храну, иако није било економске рачунице да ресторан издаје и вечере. У том месецу је забележен вишак расхода над приходима од 6.200 динара дневно, а довољно је рећи да су само плате запослених премашивале приход остварен продајом хране. У то време су у ресторану радила 24 лица, али се из података за наредна два месеца види да су три радника добила отказ, три су споразумно напустила посао, а три су се стално налазила на боловању, па и ови подаци говоре о стању у ресторану. Завршни рачун за 1952. годину је показао да предузеће има дуг према 32 предузећа и приватна лица, а да од четири потражује средства. Дуг је износио скоро 940.000 динара. У ресторану је постојала и музика, а директор предузећа је у јануару и фебруару 1953. године склопио уговоре за наступ са два оркестра и једним певачем, али очигледно да ни то није помогло бољем пословању.¹² За разлику од ресторана *Динара*, чији су радници имали фиксну месечну плату, радници ресторана САНУ (две куварице, пет кухињских радница, пет сервирки и једна чистачица, према подацима из 1954. године) углавном су добијали плату према вредности радног часа. Ресторан није

¹¹ *Политика*, 13. VIII 1951, 4.

¹² Историјски архив Београда, *Радничко-службенички ресторан „Динара“*, I/19 – *Ценовници* 1952; II/1 – *Акта о регистрацији и ликвидацији*; II/8 – *Планови и програми рада* 1953; II/10 – *Извештај о извршењу програма рада* 1952; II/15 – *Месечни статистички*

извештаји 1953; III/1 – *Финансијски извештаји* 1953, III/3 – *Завршни рачуни* 1952; IV/4 – *Уговори-споразуми о раду* 1953; IV/5 – *Решења о отказу* 1953; IV/6 – *Споразуми о раскиду радног односа* 1953; IV/15 – *Платни спискови* 1953.

имао сталног књиговођу, већ је ангажовао људе који су тај посао обављали хонорарно и који су се веома често мењали.¹³

Чиме су се све бавили и за шта су служили ресторани друштвене исхране, показује неколико примера из неуништене документације ресторана комбината шећера и врења „Димитрије Туцовић“. У систему без одговорности и привреди без тржишних принципа и поштовања закона, било је могуће да се из благајне овог ресторана дају позајмице синдикалној подружници (у два наврата, укупно 21.000 динара) и спортском друштву „Шећеранац“ (6.500 динара). Иако ови износи, који до ликвидације ресторана нису враћени, реално нису велике вредности, они ипак говоре о томе да су ресторани друштвене исхране служили и за друге намене, а не само за исхрану радника, и потврђују тезу да је синдикат био канал за ненаменско отицање пара а да ови ресторани нису пословали на економском принципу. Из дневног пазара ресторана је исплаћивана аконтација запосленима, јер се то није могло спровести преко банке. Још је занимљивији следећи поступак. Део свиња и кромпира намењених потребама ресторана, ресторан је продао привредним организацијама („Месопроект“, Угоститељско предузеће Чукарица) и својим радницима и службеницима.¹⁴

Током 1949. године, у граду су отворани дечји ресторани, али, како је писала „Политика“, тада се није водило довољно рачуна да

се за њих одаберу и одговарајуће просторије. Након две године, запажено је да половина ресторана ради у локалима у којима нема ни кухиње, па се припремање хране, прање посуђа и послуживање деце обављају у истој просторији. На периферији града је било неколико дечјих ресторана у којима није било ни водовода, а умиваоница за прање руку је постојала само у два ресторана. Уз то, запажено је да из ресторана нестаје посуђе, у коме се ионако оскудевало. И поред свих проблема, у Београду, Земуну и Железнику је 1951. године постојао 51 дечји ресторан, а брига о њима је била препуштена градском предузећу „Дечји ресторан“. У овим ресторанима се хранило око 30.000 деце дневно.¹⁵

Идеја о отварању ресторана у коме би се грађанима издавала храна коју би могли носити кући, реализована је крајем 1952. године. У улици Ратних инвалида, Народни одбор града отворио је такав ресторан. Оброк се састојао од супе, јела с месом и колача, а коштао је 70 динара за ручак и 60 динара за вечеру. Било је предвиђено да ресторан спрема 2.000 оброка, а грађани су могли да наручују јело по жељи за сутрадан.¹⁶

Почетком шездесетих, на ужем подручју града пословала су 72 фабричка ресторана. Њихови дневни капацитети су износили 40.761 оброк, али је у њима дневно издавано 35.542 оброка, односно 79% капацитета. Највећа искоришћеност је била у индустријском басену Чукарице

¹³ Историјски архив Београда, *Радничко-службенички ресторан „САНУ“*, II/1 – *Акта о ликвидацији*; IV/1 – *Персонални досије*; IV/13 – *Списак радника и службеника који се стављају на расположење надлежном органу у вези ликвидације*, 1954.

¹⁴ Ресторан није уплаћивао своје обавезе у року, па је добио налог да плати затезне камате. Ни финансијске књиге нису вођене на правилан начин. У јануару

1954. године, неколико месеци пред ликвидацију, имао је осам запослених. Историјски архив Београда, *Ресторан комбината шећера и врења „Димитрије Туцовић“*, Београд 1953, 1954, III/8, *Записници и решења инспекцијске службе*; IV/15, 1954, *Платни списак*.

¹⁵ *Политика*, 24. VI 1951, 7.

¹⁶ *Политика*, 8. XI 1952, 9.

(90%). Капацитети ресторана нису били у потпуности искоришћени делимично и због тога што је у неколико ресторана храна била лоше спремана услед недовољне стручности кухињског особља. Анализа коју је урадила Скупштина града показала је да је постојала навика великог броја радника да се хране у свом домаћинству, па су претежни корисници услуга ресторана били самци. Највише проблема је било на општини Врачар, на којој није било ниједног ресторана, а такође

ни ресторана отвореног типа (ресторана за самопослуживање или експрес-ресторана). Уочљиво је и да је највећа пажња исхрани радника посвећивана у општинама са већим индустријским комплексима, па се 31 од 72 фабричка ресторана налазио на Чукарици и у Земуну.

Табела бр. 1: Број радничко-службеничких ресторана затвореног типа, њихови капацитети и искоришћеност капацитета 1961.

<i>Општина</i>	<i>Број РСР</i>	<i>Број упуслених у предуз. где има РСР</i>	<i>Капацитети у броју obroка</i>		
			<i>могући</i>	<i>искоришћени</i>	<i>%</i>
Вождовац	8	4.300	2.530	2.000	78
Врачар	Нема	-	-	-	-
Звездара	8	16.910	9.650	7.790	81
Земун	15	9.263	7.218	5.345	73
Н. Београд	6	7.696	4.190	3.740	89
Палилула	7	5.587	3.200	2.127	66
С. Венац	6	5.746	1.308	943	72
Стари град	10	15.842	4.230	3.270	77
Чукарица	16	11.854	8.353	7.327	90
Свега	76	77.198	40.679	32.542	79

Извор: Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, фасцикла 24, Анализа пословања радничко-службеничких ресторана и предлози мера за њихово унапређење.

Анкета извршена у 63 од 72 ресторана показала је да се у њима углавном хране полуквалификовани и неквалификовани радници и да они чине 66% укупног броја абонената. Приметно је и велико учешће радника-самаца у исхрани у ресторанима друштвене исхране, па они у укупном

броју абонената чине 45% (12.053). Учешће неквалификованих и полуквалификованих радника посебно је високо у индустријским деловима града (Чукарица, Земун).

Табела бр. 2: Структура запослених који су се хранили у радничко-службеничким ресторанима затвореног типа.

ДРУШТВЕНА ИСХРАНА У БЕОГРАДУ 1945-1970.

Општина	Број РСР	Укупан број абонената				Самаца абонената	Пролаз. абон.
		Некв. и подукв.	Висококв.	Службеници	Висока спрема		
Вождовац	4 (3)	1.273	160	183	26	825	70
Врачар	-	-	-	-	-	-	-
Звездара	8 (6)	3.705	2.645	365	120	4.420	480
Земун	15 (15)	3.916	632	587	127	2.156	206
Н. Бгд.	6 (3)	628	82	78	12	80	-
Палилула	7 (6)	1.363	136	169	49	750	134
С. венац	6 (5)	329	86	161	57	544	-
Чукарица	16 (16)	4.653	1.150	1.449	271	1.703	137
С. град	10 (9)	1.608	145	214	32	1.575	70
Свега	72 (63)	17.475	5.036	3.206	694	12.053	1.097

Извор: Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, фасцикла 24, Анализа пословања радничко-службеничких ресторана и предлози мера за њихово унапређење.

На ужем подручју града било је 50 ресторана друштвене исхране отвореног типа. У њима је било могуће припремити 71.269 топлих оброка и 63.382 „ситне конзумације“ (бурек, кисело млеко, колачи итд) дневно. Посматрано по општинама,

ових ресторана је највише било у Старом граду, а Врачар није имао ниједан ресторан овог типа.

Табела бр. 3: Ресторани друштвене исхране отвореног типа 1961. године.

Општина	Број објеката	Дневна могућа произв. топлих оброка	Дневна продаја конзумација			Ситне конзумац.
			Јела са месом	Варива	Суна-чорба	
С. град	15	32.000	20.700	8.110	8.800	47.140
Вождовац	9	2.689	1.380	350	310	655
Н. Бгд.	3	6.500	6.600	600	6.550	7.150
Чукарица	1	400	150	20	50	45

Земун	6	7.500	1.500	1.055	400	2.070
Палилула	4	2.500	1.550	460	420	380
Звездара	9	17.500	6.161	2.070	1.360	2.542
Врачар	-	-	-	-	-	-
С. венац	3	4.200	3.000	500	1.000	2.200
Укупно	50	73.289	41.041	13.165	18.890	62.182

Извор: Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, фасцикла 24, Анализа пословања радничко-службеничких ресторана и предлози мера за њихово унапређење.

Цене исхране у радничко-службеничким ресторанима зависиле су од трошкова пословања, цена намирница на тржишту и од економске снаге предузећа које је ресторан основало, с обзиром да су предузећа давала дотације ресторанима. У великом броју ресторана су продавана и алкохолна и безалкохолна пића по комерцијалној цени, па су на тај начин ови ресторани остваривали део прихода, чиме су могли да умање цену исхране радника. Цену исхране је смањивало и то што су се режијски трошкови ресторана налазили, делимично или потпуно, на терету предузећа-оснивача, док је личне дохотке угоститељских радника чешће покривало предузеће него ресторан. У предузећима која су одвајала велика средства за своје ресторане, квалитет оброка је био веома добар, а цене ниске („популарне“). Тако се у ресторанима ових предузећа („Спорт“, „Телеоптик“, „Геомашина“, „Соко“), могао добити комплетан оброк (супа, јело, салата и хлеб), уз избор неколико врста јела, и то за 75 до 120 динара у време када је литар млека коштао 50, јогурта 70 динара, а килограм црног хлеба 56 динара. И према подацима из 1967. године, цене оброка у ресторанима друштвене исхране биле су веома разнолике.

Тако је у ресторану угоститељског предузећа „Три грозда“, комплетан ручак коштао 450 динара, у ресторану *Стари град* 440 динара, а у ресторану „Индустије кугличних лежајева“ 300 динара. Радници предузећа „Змај“ у Земуну плаћали су топли оброк 210 динара. У ресторанима чији су оснивачи давали мале дотације или покривали само режијске трошкове пословања, цене су биле нешто више, а квалитет исхране и избор јела слабији. Цене комплетног оброка у овим ресторанима су износиле 90 до 130 динара, а исхрана је била једнообразна (спремано је једно или два главна јела). У ресторанима затвореног типа, цене исхране су биле повољније од цена у ресторанима отвореног типа. У октобру 1961, комплетан ручак у ресторанима затвореног типа износио је 75 до 120, а вечера 50 до 110 динара, док су исти оброци у ресторанима отвореног типа коштали 110 до 150, односно 90 до 140 динара. Овај однос је разумљив ако се зна да су ресторани отвореног типа били комерцијалног карактера, без повластица које су од својих оснивача имали ресторани затвореног типа. Међутим, ресторани затвореног типа су били слабије технички опремљени, а у њима је радило слабије

квалификовано угоститељско особље. С обзиром на велике повластице које је ова врста ресторана имала и на чињеницу да нису пословали самостално, већ су на различите начине финансијски помагани од својих предузећа, запослени у њима нису били довољно заинтересовани за успех у пословању, па је процењивано да пословање ових ресторана „не даје задовољавајуће резултате у продуктивности, економичности и рентабилности рада“, што заправо значи да су цене у њима могле бити и ниже. Чињеница да је реална цена коштања obroка у ресторанима затвореног типа, у која је друштво улагало знатна средства, често била већа од цене коштања obroка у ресторанима отвореног типа, само говори о нерационалном пословању у овим ресторанима. Због несређеног књиговодства ресторана, као и преплитања њиховог и финансијског пословања предузећа, није било могуће израчунати реалну цену коштања obroка, па се претпостављало да би ефикаснија контрола пословања ресторана учинила да цене буду и ниже.¹⁷

Ресторани су остваривали приход од продаје хране и пића. У 1960. години, 65 ресторана, за које постоје подаци, остварило је на овај начин 705.780.000, а наредне, 417.681.000 динара прихода. У овој суми је учешће прихода од продаје хране износило 86,6% 1960. и 85,5% 1961, од продаје безалкохолних пића 3,6% 1960. и 2,5% 1961, а од продаје алкохолних пића 10,8% 1960. и 12% 1961. године. Уочљив је велики удео прихода оствареног продајом алкохолних пића, упркос препоруци Градског синдикалног већа да се у ресторанима друштвене

исхране укине точење ових пића, посебно оних која могу да буду опасна по раднике и околину. Алкохолна пића су највише конзумирана у ресторанима на општинама Палилула и Звездара, у којима је њихово учешће достигало од 15% до 18% укупних прихода ресторана.¹⁸

Осим средстава која су остваривали продајом хране и пића, ресторани су добијали и дотације од предузећа која су их основала. Реч је о средствима из Фонда заједничке потрошње, која су била намењена подизању стандарда грађана. Анкета спроведена у 51 ресторану показала је да су они у 1960. овим путем добили 109.802.000, а 1961. године 78.599.000 динара. Дотације су углавном коришћене за покриће разлике у цени obroка, разне трошкове у ресторану, губитке, па чак и за плате запослених. Износ дотација по obroку се веома разликовао од ресторана до ресторана. У 1960. години, дотације по obroку су износиле 14, а 1961. године 20 динара. Посматрајући по општинама, распон дотација у 1960. години се кретао од три (на Савском венцу) до 49 динара (на Палилули), а 1961. од три (на Савском венцу) до 62 динара (на Палилули). Из овако великих разлика у средствима која су поједина предузећа давала својим ресторанима, тешко је извести неки закључак. Ипак, било је познато да су дотације биле веће у оним ресторанима који нису имали сређено финансијско стање. У извештају којим је располагала градска Скупштина, каже се да дотације у неким ресторанима покривају губитке који су настали услед њиховог неекономског пословања. За превоз намирница, ресторани су, углавном,

¹⁷ *Политика*, 8. X 1967; Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, фасцикла 24, *Анализа пословања радничко-службеничких ресторана и предлози мера*

за њихово унапређење.

¹⁸ Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, *Анализа пословања радничко-службеничких ресторана...*

користили транспортна средства предузећа, а трошкови овог транспорта књижени су као трошкови предузећа, па је због тога још теже одредити стваран удео предузећа у финансирању ресторана.¹⁹

Због несређеног финансијског стања ресторана друштвене исхране, било је немогуће прецизно одвојити режијске трошкове које је финансирао ресторан од оних које је финансирало предузеће. Известно је да је већи део режијских трошкова покривало предузеће, а мањи део су обезбеђивали ресторани. За 1960. и прву половину 1961. године, режијски трошкови за 50 ресторана предузећа износили су 244.303.000. Од тога су предузећа финансирала 51%, а сами ресторани из својих прихода 49%. Како финансијска пословања ресторана и предузећа нису била разграничена, учешће предузећа у финансирању режијских трошкова ресторана било је вероватно и веће од овде приказаног процента.

У погледу опремљености уређајима и инвентаром, стање у радничко-службеничким ресторанима Београда шездесетих година било је лоше. У 49 ресторана, основна средства су евидентирана одвојено од предузећа, па је у њима могуће пратити њихову вредност. Она је износила 131.975.092 динара или 2.856.000 динара по једном ресторану. Ако се има у виду да се међу овим ресторанима издвајало неколико добро опремљених, јасно је да је опремљеност основним средствима у целини била лоша. Од укупне вредности основних средстава у ових 49 ресторана, нешто више од половине

(66.033.000 динара) је отпадало на њих осам. И инвестиције које су предузећа улагала у основна средства својих ресторана веома су се међусобно разликовале, али је, по правилу, највише улагано у оне ресторане који су и раније били боље опремљени. С обзиром на слабу опремљеност ресторана, у њима је храна, углавном, припремана ручно, што је могло само да повећа цену исхране. Преглед стања опреме и уређаја показује веома слабу опремљеност ресторана друштвене исхране различитим врстама машина. Свих 72 ресторана су располагали са 13 машина за чишћење и сечење кромпира, шест универзалних машина, 62 фрижидера, пет хладњача и 27 бојлера. Ови подаци су скоро поражавајући, јер десет ресторана није имало фрижидер, а 45 ни бојлер. Из чињенице да су ресторани поседовали свега 19 универзалних и машина за спремање поврћа (кромпира), јасно следи закључак да се храна припремала ручно. Чукарица је била једина општина на чијој су територији постојали сви наведени уређаји и машине и била је, уз Земун, општина са најбоље опремљеним ресторанима друштвене исхране, што потврђује да је улагање индустријских крајева града у ресторане било и највеће. Насупрот томе, десет ресторана на Старом граду није поседовало ниједан бојлер, а шест ресторана на Савском венцу није имало ниједну машину за спремање поврћа. Део ресторана је осниван неплански, у погонима самих предузећа, без икаквих хигијенских и техничких услова, само да би се обезбедила ла исхрана запослених, па у њима не постоје

¹⁹ Покривање мањкова у рестораним друштвене исхране средствима заједничке потрошње било је раширена појава и свакако представља аномалију самоуправног система. У току 1960. и прве половине 1961. године, у предузећу “Спорт” је дотиран ресторан

иако се у њему, од 1.000 запослених, хранила петина радника. Историјски архив Београда, НОГБ, 1962, ВП, *Записници, XXVI седница, 2. II* 1962; Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, *Анализа пословања радничко-службеничких ресторана...*

ни основне помоћне просторије (подрум, магацин). Једна од последица оваквог стања је била и ниска продуктивност рада, али и то да се велика количина хране бацала у отпатке.²⁰

Уз опремљеност техничким уређајима и машинама, и услови у којима су радили ресторани значајни су за сагледавање њиховог положаја. Зграде у којима су ресторани били смештени, углавном нису грађене у те сврхе. Многи ресторани су се налазили у дотрајалим зградама или баракама, које нису биле погодне за припремање и издавање хране и у којима нису постојали ни минимални санитарно-технички услови. Функционална повезаност радних одељења ресторана, такође, није била на потребном нивоу.

Почетком шездесетих година, у радничко-службеничким ресторанима у Београду радило је 783 радника. Од тога је висококвалификованих било 12 (1,5%), квалификованих 126 (16,1%), полуквалификованих 367 (66,7%) и неквалификованих 278 (35,7%). То значи да је тек на сваких шест ресторана долазио један висококвалификовани радник, а да је на сваки ресторан долазило мање од два висококвалификована и квалификована радника. Ако се има у виду да су звања висококвалификованог и квалификованог угоститељског радника произвољно тумачена (квалификације у другим делатностима су аутоматски регистроване као довољне за рад у угоститељству, што значи да су квалификације стечене на претходном послу у фабрици бивале признате и у ресторану)

и да су полуквалификовани радници били, у ствари, приучени радници и да заједно са неквалификованим, углавном, представљају бивше раднике у основној привредној делатности предузећа које је основало ресторан, јасно је да квалификациона структура запослених није била задовољавајућа. Запослени у ресторанима друштвене исхране су, углавном, потицали од радника који су из било ког разлога морали да напустите производњу, па су били „комплетно нестручни“ за рад у угоститељској делатности. Четири ресторана на територији општине Вождовац и шест на територији Савског венца нису имали ниједног висококвалификованог радника. Просечан лични доходак запослених у ресторанима друштвене исхране износио је 15.252 динара. Посматрано по општинама, лични доходи нису много одступали од овог просека и кретали су се од 13.513 на Вождовцу до 16.780 на Звездари. Како је пословање ресторана, углавном, зависило од економске снаге предузећа, то су и плате запослених угоститељских радника у ресторанима економски јачих предузећа биле веће од оних у економски слабијим предузећима, па је из тога произлазила „незаинтересованост угоститељског радника за економичност и боље залагање у раду“.²¹

Стварни значај фабричких ресторана је лежао у чињеници да је социјалистичко друштво покушало да преузме на себе исхрану запослених људи у току радног времена. Највећи успех ових ресторана се огледао у томе што су запосленима пружали јефтину исхрану, али храна у њима није била

²⁰ Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, фасцикла 24, *Анализа пословања радничко-службеничких ресторана...*

²¹ Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, *Заједничке седнице оба већа, XXVI седница, 22.*

ХП 1961; Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, ВП, фасцикла 24, *Анализа пословања радничко-службеничких ресторана...*; *Београдска недеља*, бр. 56, 14. X 1962, 7.

довољно здрава, разноврсна и калорична, већ и због тога што при припремању хране нису постојали нормативи него је храна припремана „од ока“. И чињеница да су оброци често дељени радницима након радног времена показује неорганизованост у раду ових ресторана. Ни у једном ресторану нису за припремање хране коришћене др Шалове таблице исхране. Професор Стојан Кораћ је сматрао да је оваква исхрана „дефицитарна и неуравнотежена“, да се недовољан значај поклања структури оброка, а да се предност даје искључиво количини и калоричности. По његовом мишљењу, индустријски оброк је требало да буде „коректор дефицитарне породичне исхране и да садржи намирнице према врсти и тежини рада и годинама старости радника“, јер једнолична исхрана која обезбеђује само калоричност не утиче на побољшање здравља, смањење боловања, ни на повећање продуктивности рада. Ресторан предузећа „Фрањо Клуз“ могао је да послужи као пример позитивног деловања исхране на рад запослених. Из овог предузећа су стизала уверавања да је, након што је 1961. године уведен бесплатан оброк (доручак за прву и вечера за другу смену), који се састојао од топлог јела са месом и неограничених количина хлеба, проценат боловања смањен са 14% на 2,5%. Прилог прегледу исхране у фабричким мензама је и вест о тровању радника ИМТ-а краја 1968. године. Због загађеног свињског меса, отровало се 80 радника у фабричкој мензи. Месо је добијено из села Голубинци и транспортовано нехигијенски, тј. у обичном возилу са цирадом. У њему су нађене бактерије фекалног порекла.²²

²² *Политика*, 19. XII 1968, 10.

²³ Историјски архив Београда, НОГБ, 1961, *Заједничке седнице оба већа*; Историјски архив Београда, НОГБ, 1960, ГВ, *Записници, Експозе Ђурице Јојкића*; Историјски архив Београда, НОГБ, 1962, *Заједничке*

Немали значај за друштвену исхрану имали су и експрес-ресторани. На почетку шездесетих година, граду су недостајали угоститељски објекти савременијих облика, као што су експрес-ресторани за самопослуживање (на почетку деценије их је било само три), експрес-бифеи, млечни ресторани... У току 1960. године, на плану друштвене исхране су постигнути значајни резултати. Отворени су ресторани за самопослуживање *Луксор* (капацитета 3.000 obroka), *Касина II* (6.000 obroka), *Звездара* (6.000 obroka), као и експрес-ресторан *Слобода* (2.500 obroka). У плану је било и отварање експрес-ресторана *Загреб*. У ове локале је инвестирано преко 250 милиона динара. Насупрот овим, наредне године нису остварени тако велики резултати на плану развитка модерних угоститељских објеката намењених друштвеној исхрани. Ипак, најважнији допринос друштвеној исхрани у граду било је отварање ресторана за самопослуживање (експрес-ресторан) *Загреб* (у оквиру ресторана *Мажестик*), са капацитетом од 5.000 obroka и 8.000 других конзумација. Експрес-ресторан *Загреб* је сматран за најмодернији те врсте у земљи. Из средине 1962. године је податак да је у њему свакодневно припремано 5.000 топлих obroka и 25.000 конзумација. Дневно је севирано између 15 и 20 различитих врста јела, а од значаја је било и то што је понуда обогаћена дијеталним јелима. Међутим, уочено је да проблем стварају пензионери и беспослени младићи, који сатима заузимају места грађанима који са послужавницима у рукама беспомоћно траже слободно место за неким од столова.²³ Не рачунајући

седнице оба већа, Записници, XXIX седница, 12. III 1962, експозе потпредседника Јована Јанковића. Током 1961. године, Београд је добио и експрес-ресторан у Дому културе „Вук Караџић“, капацитета 1.800 obroka, неколико одељења у *Градској кафани*,

ресторане друштвене исхране у фабрикама и предузећима, носилац друштвене исхране у граду је било угоститељско предузеће „Стари град“ („Касина“).²⁴ У првој половини 1966. године, „Стари град“ отвара два нова ресторана. Један у Булевару револуције бр. 106, са планираним капацитетом од 4.000 obroка и 7.000 других конзумација дневно, а други на углу улица 7. јула и Душанове. У пет експрес-ресторана, ово предузеће је 1967. године дневно издавало 25 врста јела, 100.000 obroка и преко 40.000 конзумација. У овим ресторанима се хранило 60.000 до 70.000 грађана.²⁵ Да услуга у експрес-ресторанима није увек била најбоља, показује пример ресторана *Путник*, који се налазио преко пута железничке станице. У њему су, и поред амбијента који су чинили нови столови, укусно обојени зидови и сала са палмама, неки гости морали да једу прстима, јер се управник увредљиво односио према људима „са железничке станице“.²⁶ Залудни гости који заузимају места у експрес-ресторанима нису били проблем само ресторана *Загреб* већ и других сличних. Експрес-ресторани, намењени брзој исхрани запосленог света, претворили су се у места састајања људи који су их користили за дискусије, пушење, седење, туче и испуњавање тикета Југословенске лутрије. Проблем окупљања „тикеташа“ и „тапкарoша“ у овим ресторанима био је веома велики. Њихове међусобне туче, или напади на службенике ресторана, били су редовна појава. Права имена ових људи нико

није знао, а међусобно су се ословљавали надимцима. Процењивано је да кроз експрес-ресторан *Атина* дневно прође 7.000 до 8.000 људи, не „рачунајући оне који су се претплатили на једну кафу, неколико дискусија о националности, на дугорочно седење и читање новина“. Интересантан је начин на који је управа покушавала да реши проблем са беспосленим светом који заузима места људима којима су услуге ресторана заиста потребне. Управа ресторана је најпре избацила столове и столице и поставила пулт-столове. Како ни то није дало жељени ефекат, почели су да размишљају о уклањању фотеља удобних за седење и постављању неудобних, мањих столица уместо њих.²⁷ Занимљив спој експрес-ресторана и исхране фабричких радника, пружао је ресторан *Бриони* на Звездари. Било је предвиђено да се у њему припрема 6.000 obroка, али се показало да је потпуно нерентабилан као експрес-ресторан. Зато је почео да развози храну у предузећа. Корисници његових услуга су била грађевинска предузећа „Нови Београд“, „Трудбеник“, „7. јули“ и „Жеграп“, као и фабрика намештаја „Радулашка“ и фабрика чарапа и трикотаже „Партизанка“. Три предузећа су узимала по један оброк дневно (превозио је камион ресторана *Бриони*), а остала по два obroка (превозила су возила самих предузећа). Ресторан је у свом јеловнику имао 20 куваних јела, а почетком 1962. године је ушао у састав угоститељског предузећа „Стари ђерам“.²⁸

ресторан *Доњи град*, ресторан *Летња позорница* у Топчидеру; Историјски архив Београда, НОГБ, 1962, ВП, фасцикла 28, *Извештај Народног одбора града Београда о раду у 1961. години; Београдска недеља*, бр. 39, 17. VI 1962, 15.

²⁴ *Политика*, 29. X 1965, 10.

²⁵ *Политика*, 10. IV 1966, 12; 8 X 1967.

²⁶ *Београдска недеља*, бр. 69, 13. I 1963, 7.

²⁷ Новинар Бисерка Матић је сматрала да је време

да Југословенска лутрија обезбеди и простор за своје клијенте, а да није решење да се они скупљају по ресторанима, *Београдска недеља*, бр. 12, 10. XII 1961, 4.

²⁸ Свако од наведених предузећа које је користило овакав вид исхране радника („ручак из камиона“) имало је неке специфичности. Предузеће „Нови Београд“ је добијало 500 obroка сваки дан, јеловник је састављан за недељу дана унапред, а пре уговора са *Брионима* нису имали свој ресторан. „Трудбеник“

Друштво је настојало да обезбеди исхрану и за ученике у школама и за децу у дневним установама. Почетком 1963. године, у граду је постојало 179 ђачких кухиња. Од 132.425 уписаних ђака, ужину је добијало 68.978 деце. Према подацима из десет општина (без Савског венца, Звездаре, Земунa, Сопота и Обреновца), на дан 3. октобра исте године било је уписано 81.809 ученика, а од њих се за исхрану у кухињама пријавило 42.043. Ужина се састојала од млека, какао-млека или карамел-млека и хлеба са џемом, кајмаком или саламом. Прилике у ђачким кухињама су се осетно разликовале од школе до школе. Док она у Кумодражу није имала текућу воду, па су деца прала руке у лаворима са раствором хидромангана, догле је она у Земуну важила за најсавременији објекат друштвене исхране. Већина школских кухиња је била смештена у малим, неподесним, па и нехигијенским просторијама. У 89% случајева иста просторија је служила за све врсте посла и као магацин. Оброци су дељени по учионицама. Свега трећина школа је имала трпезарију. Објекти школских мензи и установа за дневни боравак деце борили су се са недостатком стручних кадрова. У најбољем случају, у њима су радили угоститељски кадрови за које се сматрало да верују да је квалитет хране у масноћама. Према једној анкети из 1963.

је имао свој ресторан за 450 људи, али је прибегао снабдевању преко *Бриона* јер се његов ресторан показао као неекономичан. Слично је било и са предузећем „7. јули“. У њега је дневно стизало 200 оброка. И „Жеграп“ је имао нерентабилну радничку мензу, па је од средине 1962. године почео да довози храну. „Радулашка“ је довозила 60 оброка за своје раднике у погону на Карабурми (погон је имао пет пута више радника). „Партизанка“ је готова јела из *Бриона* продавала у својој кантини. Добијала је 30 оброка. *Београдска недеља*, бр. 56, 14. X 1962, 7.

године, у 85 анкетираних кухиња радило је 130 радница, али је од њих само једна била квалификована. Установе за дневни боравак деце су давале један пуни и један допунски оброк. Од 44 запослена на припремању хране у 36 оваквих установа, квалификованих радника из угоститељске струке је било само седам. Транспорт хране није био мањи проблем, па кухиња на Звездари није разносила храну месец дана током зиме 1963. године, због великих снежних сметова који су путеве учинили непроходним. Поред школских, постојале су и четири централне кухиње намењене исхрани деце у школама и установама за дневни боравак, али су оне радиле са смањеним капацитетом, јер су установе за дневни боравак узимале само један оброк, а школске кухиње нису биле заинтересоване за допунске оброке. Тако је „Нада Димић“ у Земуну, уместо 3.000 obroка колико је могла да припреми, издавала 900 ручкова, 300 вечера и 800 доручака. У покушају да се обезбеди друштвена исхрана за децу запослених мајки, није било жељеног успеха. Од око 50.000 деце чије су мајке биле запослене, друштвена исхрана је била обезбеђена за свако десето дете, колико их је било смештено у дневним установама за децу.²⁹ Велики проблем у раду школских кухиња био је начин финансирања. Током 1963. године, тај проблем се нарочито заоштрио, јер је

²⁹ *Београдска недеља*, бр. 79, 24. III 1963, 3; бр. 82, 14. IV 1963, 4; бр. 108, 13. X 1963, 4; бр. 117, 15. XII 1963, 4. Једна анкета спроведена на Звездари, показала је да од 419 запослених мајки (561 дете), 101 смешта децу у јаслице и обданиште, 25 има кућне помоћнице, 235 оставља децу код рођака или суседа, а у 197 случајева деца остају сама код куће (у 11 случајева деца су била млађа од три године). Између осталог, постављано је питање колико привреда града изгуби због нерешеног питања смештаја и исхране деце запослених мајки (због узимања боловања, неговања деце, кашњења на посао итд.). *Београдска недеља*, бр. 8, 12. XII 1961, 3.

рад ових кухиња у великој мери зависио од помоћи из иностранства. Према речима Боје Бајић, секретара Градског одбора Црвеног крста, од 1957. до 1961. године кухиње су добијале из иностранства годишње око 320 милиона динара, али је та помоћ 1962. године смањена на 104 милиона динара. Исте године су општинске скупштине у рад кухиња уложиле 21,5 милиона, а родитељске уплате су износиле 130 милиона динара. Како је предвиђано да ће се у јуну 1964. године исцрпсти помоћ из иностранства, поставило се питање одржавања рада у кухињама.³⁰ Прва студентска менза која је после рата прорадила у Београду била је Општа студентска менза (11. новембра 1945. године). Тачно две године касније, отворена је менза у дому „Вера Благојевић“. Она је имала капацитет 450 абонената. Менза дома „Иво Лола Рибар“ је могла да прими 1.200 студената за ручак и вечеру. Дом „Милован Ђилас“ је добио мензу 21. октобра 1947. и могао је да за ручак и вечеру прими око 1.000 студената. Студентска дијетална менза је основана 20. октобра 1948. године и могла је да прими око 350 абонената. Ручак у овој мензи се састојао од чорбе са поврћем, прженог кромпира са пилетином и колача. Вечера се састојала од кеља са пилетином или телетином и јогурта (компота). Храна је припремана на зејтину. Општа студентска менза је могла да прими око 3.000 студената за ручак и вечеру. Процењено је да се током 1957. године у студентским ресторанима хранило око 42% студената, код родитеља или рођака се хранило њих око 35%, а 23% приватно. Априла 1961. године, почео је да ради и нови ресторан у Ђушиној улици.

³⁰ Београдска недеља, бр. 108, 13. X 1963, 4.

³¹ Почетком 1962. године, у Београду су постојали следећи студентски ресторани: *Студентски град*, 14. децембар, *Иво Лола Рибар*, *Студентски ресторан 3*, *Ресторан у Ђушиној*, *Мика Митровић*, *Вождовац*,

Након отварања овог ресторана, студентске мензе су имале 2.397 места, што је било довољно за 13.159 претплатника. Осим уплатама абонената, мензе су се финансирале и дотацијама републичких извршних већа и иностраном помоћи. У априлу 1962. године, мензе су прешле на самостално финансирање, а цене су скоро изједначене са ресторанима друштвене исхране. Иако се очекивало побољшање квалитета хране, оно је изостало. „Озбиљан недостатак био је застарели начин рада у ресторанима, који је захтевао много људске радне снаге, застарео инвентар, инсталације и друго“. Током 1963. године, стање у студентским ресторанима се битно погоршало. Укинута су дотације за побољшање исхране, па је опао број абонената, укинута је помоћ КЕР организације, техничка неопремљеност и нефункционалност утицале су на повећање персонала у односу на број абонената, као и на повећање режијских трошкова. Средином шездесетих година, капацитети студентских мензи су могли да обезбеде исхрану за око 15.000 корисника, али је број абонената 1967. године био упола мањи од могућности мензи. Узрок опадању броја абонената, била је лоша храна у мензама. У погледу опреме, смештаја, санитарних услова, већина ресторана се налазила испод потребног нивоа. Трошкови одржавања ресторана су били велики, технологија припремања хране скупа, застарела и спора. Неке зграде ресторана су изграђене са техничким недостацима, у неким су се отпадне воде изливале у кухињске просторије, а неким кухињама је претила забрана рада због лоших санитарних прилика.³¹ И натписи у београдској штампи

Вера Благојевић, *Општи студентски ресторан*, *Студентски ресторан 2*, *Звездара*, *Рифат Буриновић*. Митровић М., *Домови и мензе студената Београдског универзитета 1838-1998*, Београд 2002, 101, 108, 109, 153, 158, 159, 160, 161, 213, 215.

потврђују изнету констатацију да се у првој половини шездесетих година погоршава исхрана у студентским мензама. Студентска менза бр. 1, од раније позната као *Три костура*, „преименована“ је тада у *Два костура*, уз опаску да су трећи костур појели студенти.³²

Социјалистичко друштво се трудило да побољша положај становника који нису могли сами да спремају храну. Колико се у томе успело? Извори показују да је живот београдских самаца, у великој мери упућених на експрес и фабричке ресторане, био веома тежак. Самаца млађих од 25 година било је, након реформе 1965. године, око 55.000, што је читава армија људи који иду у потрагу за храном. Привредне кризе су њихов положај додатно погоршавале. У време након привредне реформе 1965. године, која је донела знатан пораст цена, стандард запослених самаца се веома погоршао. Анкете из тог времена показују да је просечна плата у граду била око 40.000 динара, а да је на исхрану ових људи, који су били принуђени да се хране у ресторанима друштвене исхране, одлазило око 27.000 динара, и то ако се узму цене у најјефтинијим ресторанима. Поскупљење хране у експрес-ресторанима озбиљно је угрозило њихов стандард. Цене у овим ресторанима су биле тек нешто ниже но у класичним. Како је могао да изгледа најједноставнији дневни јеловник једног београдског самца у то време? Најјефтинији доручак је служен у ресторану *Атина*. За три погачице и теглицу киселог млека требало је дати 145 динара. Најјефтинији ручак се могао добити у ресторану *Босна* у улици Мајке Јевросиме, у којем је за супу, кувано јело са месом,

салату и хлеб требало издвојити 380 динара. Вечера у *Загребу* (кромпир пире, бечка шницла, земичка и мешана салата) стајала је 390 динара. То што је за исхрану требало издвојити чак две трећине плате, ових људи који су ионако живели у тешким условима, а углавном се радило о дошљацима који у град стижу у потрази за послом и живе у изнајмљеним собама на градској периферији, доводило је до тога да су се они одрицали квалитетнијих а скупљих врста јела (месо, поврће, колачи), уместо белог хлеба користили су црни, одрицали се пушења, смањивали количине кафе, заборављали на одласке у биоскоп, а неки су покушавали да се хране у својим собама.³³ И поред свих напора власти, деца Београда свакако нису спадала у категорију становништва које се хранило на адекватан начин. Нарочито се истицао проблем исхране предшколске и школске деце чији су родитељи, посебно мајке, радили, а процењено је да је свака трећа жена била запослена. Број школске деце која у току дана уопште нису добијала топли оброк, није био мали. Ручак је често замењиван сувом храном. У породицама са запосленим родитељима, храна је припремана дан раније или пре поласка на посао. Стручњаци су упозоравали да подгревање или узимање хране, велики број деце обавља без контроле. Није постојала ни навика коришћења довољних количина млека и млечних производа, раног свежег воћа и поврћа. Посебно је упозоравано да такав начин живота доводи до брзог преласка са специјалне исхране за децу на исхрану за одрасле особе. Калоричност је постигана хлебом и масноћама, на рачун витамина и минералних материја, али је било и мишљења

³² *Београдска недеља*, бр. 156, 13. IX 1964.

³³ *Београдска недеља*, бр. 212, 10. X 1965, 4; бр. 214, 23. X 1965, 4.

да је оваква исхрана више последица навике него материјалних могућности. Овакво стање је било тешко променити, иако је постојала свест о томе да исхрана деце утиче на њихов физички и психички развој и раст и да грешке у породичној исхрани, настале у доба детињства, остављају озбиљне последице на здравље деце. Систематски прегледи школске деце су показали да више од десетине има слабу телесну развијеност (што није последица само лоше исхране) и да око једне петине има слабу ухрањеност, при чему је тај број био натпросечан у основним школама и школама ученика у привреди, а боља ситуација је била у гимназијама. Сваки десети београдски ученик је био анемичан. Онај део проблема који се односио на исхрану као узрок оваквом стању почивао је на чињеници да је настава почињала исувише рано а завршавала се касно, у исхрани су беланчевине животињског порекла биле слабо заступљене, посебно је мало било млека и млечних производа, а није их било довољно ни у оброцима школских кухиња. Зато не чуди што је више од половине школске деце имало изражен каријес зуба (18% јачег и 34,8% слабијег степена). Био је запажен и пораст болести органа за дисање и варење.³⁴ Исхрана студената у мензама, углавном, није задовољавала, или по калоријској или по биолошкој вредности obroка. Крајем педесетих година се рачунало да је студентима дневно потребно око 3.400 калорија, али су они у својим ресторанима у три obroка добијали 2.400 калорија. У 1963. години је израчунато да је просечна калоријска вредност дневне исхране у мензама износила 2.229 калорија и да је то за 26% мање од норме Савезног завода за

здравствену заштиту. Осим дефицитарности у калоријама, закључено је да дневни оброк не садржи све елементе потребне у исхрани. Однос масти, беланчевина и угљених хидрата није био сразмеран прописаним нормативима. Ресторани су поједине висококалоријске намирнице давали на рачун других, скупљих, чиме су повећавали калоријску вредност али смањивали биолошку. Закључак је био да је „велики број студената недовољно храњен, а посебно неправилно храњен“. Испитивања из друге половине шездесетих година показала су да је просечна калоријска вредност ручка и вечере (без хлеба) износила 1.722 калорије, уз велике разлике међу ресторанима (од 1.378 до 2.164 калорије). Јело је садржало просечно 38,4 грама беланчевина, 111,2 грама масти, 239,2 грама угљених хидрата. Калоријска вредност је, углавном, задовољавала, али не и биолошка. Објашњење лежи у томе што су неки висококалоријски артикли (хлеб и масноће) били јефтинији од оних богатих биолошким вредностима (млеко, јаја, путер, воће). До октобра 1969. године, храна у студентским мензама је припремана без норматива. Процењено је да не може бити ни говора о витаминској вредности obroка. Разлог се налазио и у чињеници да цене obroка нису мењане од 1965. године. Општа студентска установа се није мирила са таквим стањем. Од октобра 1969. године, прешло се на припремање хране по јединственом нормативу. Тада је одређено да студенти, уз довољну количину беланчевина, масти, угљених хидрата, витамина и минералних материја, у прописаној калоријској вредности, по једном obroку добију и 100 грама свежег меса без костију.³⁵

³⁴ *Београдска недеља*, бр. 82, 14. IV 1963, 4; бр. 117, 15. XII 1963, 4; Историјски архив Београда, Скупштина града 1964, *Записници*, 30. I 1964, *Излагање начелника*

Секретаријата за народно здравље и социјалну политику др Војислава Плећаша.

³⁵ Митровић М., *op. cit.*, 153, 163, 164, 214, 220, 221.

Прича о друштвеној исхрани у социјалистичком Београду представља и позорницу са најразличитијим ликовима, од којих сваки оличава неку категорију људи тог времена. Уосталом, Београд је био град који је неким давао посао, неким могућност да одвоје нешто уштеђевине и пошаљу је рођацима или породици у неком заосталом крају земље, из кога су дошли у велики град да би опстали, неке је описменио, школовао, неке је терао да сваке године мењају посао како би преживели, а неким је сигурно донео и разочарење. Међу службеницима Предузећа за друштвену исхрану III рејона, било је немало једва писмених, чије рукописе је, често, скоро немогуће растумачити или пронаћи смисао реченицама из њихових биографија, било је људи из свих крајева земље, удовица из рата, девојака које су ратне године као девојчице провеле у логору, оних који су тврдили да су у рату помагали НОП, али и оних који су признавали да су били по страни. Све у свему, велики број њих је рођен након 1920. године, па је јасно да је Београд у читавим међуратним генерацијама будио наду да ће у њему наћи решење својих животних и егзистенцијалних проблема.³⁶ У неколико кратких портрета, колико допуштају извори, могу се сагледати и појединачне судбине и животне приче. Посебно у првим послератним годинама, примање службеника у предузећа друштвене исхране није могло проћи без политичке подозривости и опрезности. Њихови досијеи понекад сардже податке о политичком уверењу и односу према систему, али и о личном животу и понашању. Уз исправан

политички став, од службеника ових предузећа су, очигледно, очекивани и узорно владање и начин живота. Међутим, без обзира на ове критеријуме који су неспорно постојали, нема података о томе да је неко остао без посла, или да га није добио, зато што није био члан Партије или неке друге, тада пожељне организације. Сигурно је и то да национална или верска припадност није била сметња запослењу у предузећима и ресторанима друштвене исхране, па је у њима, уз највише Срба, било и Чеха, Мађара, Хрвата, Муслимана, Шиптара, Грка, Румуна. Но, евиденција о службеницима остаје као сведочанство једног времена, макар и да није послужила као разлог за кажњавање некога од њих, па вреди навести пример Мађарице Катарине Ремер из Кикинде. Оцена њеног рада у Предузећу за хлеб, месо и млеко, у коме је раније радила, била је да је „на раду недисциплинована, неуредно долази на посао, тј. врло често изостаје... У приватном животу је непоштена, тј. воле слободан живот“. Уз оцену да је слабог карактера и политички неисправна, констатује се и да није блиска „данашњици“, да јој штети својим држањем, а „политички уопште не уме да мисли“. Ипак, овакве оцене њој нису сметале да ради у предузећима за исхрану Београђана.³⁷ Кривица за то што је поменута студентска менза *Три костура* пословала веома слабо, да је имала велики губитак, да се број абонената свео на трећину некадашњег, сваљена је на ранијег управника Емина Османовића, па је овај ресторан у штампи назван „Газда Еминов студентски ресторан“.³⁸ Ниске плате запослених, честа

³⁶ Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III реона*, инвентарни бр. 4, *Персонална досијеа*.

³⁷ Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану II реона*, IV/1 – *Персонални досије*.

³⁸ Овом човеку је стављано на душу да је иза себе оставио велики дуг, да су студенти својим уплатама финансирани и прегломазно особље и телефонске рачуне који су били изузетно високи, али и исхрану 100 радника и службеника овог ресторана, који

оснивања и затварања ресторана друштвене исхране, борба за голу егзистенцију великог броја људи без квалификација и посла испричали су разноврсне животне приче особља. Сачувани персонални досијеи запослених у ресторану САНУ дају основа за закључак да су у београдским ресторанима друштвене исхране педесетих година радили људи пореклом из свих крајева земље (Мурска Сوبота, Топуско, Пожаревац, Тетово, Драгаш итд.). Из њих сазнајемо о самохраној мајци двоје ванбрачне деце (Милунка Колаковић), која добија отказ са образложењем да се неправилно односила према раду, друштвеној имовини, није поштовала радну дисциплину и која затим моли да остане на послу, обећавајући да ће бити дисциплинована, да се неће свађати са члановима колектива, да се неће грубо понашати и да ће се придржавати распореда рада у ресторану. У ресторану је, као физички радник и спољни момак, радио Исен Мемет из Лештана код Драгаша, који у лето 1953. године добија неплаћено одсуство да би у родном селу могао да зида кућу за своје четворо малолетне браће која су под његовим старатељством. За само две и по године, радећи на наведеним пословима, променио је четири предузећа у Београду.³⁹ Током 1950. године, сервирка у ресторану *Динара*, Емина Шафир, добила је отказ због покушаја крађе шест пари есцајага.

су се у њему и хранили, да је храна незаконито купована од приватних произвођача, да се мућкало са помијама и приходима од игранки одржаваних у ресторану и фондом за репрезентацију, да је вођено двојно књиговодство. Управник је оптужен и да је део магацинског простора претворио у собе за свој двособни стан и о трошку ресторана уградио радијаторе, да је кредитирао управника комерцијалног ресторана, који је незаконито пословао у оквиру студентског ресторана, поклонио пријатељу тону угља из подрума ресторана, запослио своју кућну помоћницу и супругу управника мензе у Земуну, који

Пре тога је, радећи у ресторану *Маратон*, издала ручак без бона једном абоненту, а оптуживана је и за изостајање са посла. Читање записника са неколико саслушања ове двадесетједногодишње девојке, која је била неписмена и „потписивала“ се отиском прста, оставља помало мучан и тежак утисак.⁴⁰ Занимљив део приче о ресторанима друштвене исхране представљају музичари који су радили у некима од њих. *Динара* је био један од ресторана који је настојао да унајмљивањем музичара да себи значај. Директор овог ресторана, Десимир Дрљача, потписао је почетком 1953. године уговор са музичким оркестром Михајла Васиљковића, по коме се ансамбл обавезао да изводи програм у ресторану сваког дана у трајању од шест сати (време почетка и завршетка се одређивало усмено). Усмено је одређиван и дан одмора, на који су имали право једном недељно, али он није могао бити недеља, субота или државни празник. Александар Вујачић (клавир), Михајло Васиљковић (виолина) и Милан Станисављевић (хармоника) примали су по 10.000, а Радомир Ивановић (басиста) и Душанка Радошевић (певачица) по 9.000 динара месечно. Њихове плате су биле веће од плата запослених у ресторану. Постојали су и други начини регулисања новчане накнаде између ресторана и музичара. Тако је једна певачица имала уговор на 8.000 динара месечно, али

је заузврат запослио његову супругу, итд. Још 1962. године, Управни одбор је констатовао да у ресторану постоји вишак од 29 запослених. *Београдска недеља*, бр. 156, 13. IX 1964.

³⁹ Историјски архив Београда, *Радничко-службенички ресторан „САНУ“*, П/1 – *Акта о ликвидацији*; IV/1 – *Персонални досијеи*; IV/3 – *Списак радника и службеника који се стављају на расположење надлежном органу у вези ликвидације*, 1954.

⁴⁰ Историјски архив Београда, *Предузеће за друштвену исхрану III реона*, инвентарни бр. 3, *Решење о отказу*, IV/5, документ број 1578.

уз ручак и вечеру и услов да пева свако вече, а оркестар Драгана Петровића је био плаћен укупно 55.000 динара месечно, па је, очигледно, његовим члановима остало да сами поделе новац.⁴¹

Коначно, колике су биле плате запослених у овим ресторанима? Према подацима из различитих ресторана, у првој половини 1953. године, један хонорарни књиговођа могао је да заради 3.500, физички радник 5.300, магационер 6.700, књиговођа 7.000, а управник бар 8.000 динара месечно. Ако као мерило узмемо цену дневне штампе („Политика“ је коштала 10 динара), то значи да је један књиговођа могао за ову плату да купи 700 бројева „Политике“ месечно, а физички радник око 500. Ако се плате упореде са ценама животних намирница, следио би закључак да је један чиновник могао да се пристојно храни месец дана, али ништа више од тога, док другим врстама запослених (физички радници, куварице, чистачице) месечна плата није била довољна ни за солидну исхрану. Можда је следећи начин и најбољи за одређивање реалне вредности плата запослених у ресторанима друштвене исхране. Наиме, у јануару 1953. године, директор ресторана *Динара* примио је 6.000, књиговођа, благајник и магационер по 5.000, келнер 4.200, куварице 3.200 до 5.000, музичари 9.000 до 13.000 динара. Некако у исто време, ручак и вечера у сали ресторана коштали су укупно 150 динара дневно, што значи да је само за ручак и вечеру требало издвојити 4.500 динара месечно, па је јасно да су се запослени у ресторану (ако

изузмемо музичаре) од своје плате могли тек прехранити, и то ако се хране у ресторану друштвене исхране у којем би храна требало да буде јефтинија. Но, пример ресторана *Партизан*, у коме је месечна претплата за ручак и вечеру износила око хиљаду, а плата запослених неколико хиљада динара, само још једном упућује на висок степен опреза неопходног при трагању за одговором на питања да ли су ресторани друштвене исхране били скупии или јефтини и да ли је материјални положај запослених у њима био добар или лош. Остаје недоумица о томе да ли су ови подаци показатељ лошег стандарда и малих плата ове популације београдских становника из прве половине педесетих година двадесетог века или би можда требало размишљати о томе да ли су ресторани друштвене исхране били приступачни у мери у којој је требало да буду. Било како било, економска мотивација ових људи је била слаба, што је и један од разлога за честе отказе, напуштања посла, радну недисциплину, сељења из једног ресторана у други.⁴²

Друштвена исхрана је представљала вид уплитања социјалистичког друштва у свакодневни живот грађана, али и облик помоћи категоријама становника које су оскудевале у времену и условима за припремање хране (запослени грађани, пре свега – мајке, самци, студенти). Био је то продор новог друштва у један од сегмената

⁴¹ Историјски архив Београда, *Радничко-службенички ресторан „Динара“*, IV/4, *Уговори-споразуми о раду*, 1953.

⁴² Историјски архив Београда, *Радничко-службенички ресторан „САНУ“*, IV/1, *Персонални досије*; Историјски архив Београда, *Радничко-службенички*

ресторан „Бразда“, IV/15, *Платни спискови*; Историјски архив Београда, *Радничко-службенички ресторан „Динара“*, II/10, *Извештај о извршењу програма рада 1952*; IV/15, *Платни спискови*, I, IV, VII месец 1953.

приватности традиционалне породице. Током две и по посматране деценије, у друштвеној исхрани у Београду су учињени неки позитивни помаци, пре свега у побољшању квалитета хране, хигијене, естетског изгледа и у увођењу нових, савремених објеката друштвене исхране (експрес-ресторани). Ипак, постојале су и појаве које су константно угрожавале напоре да друштвена исхрана потпуније испуни своју улогу: храна је често била једнолична и недовољно калорична, запослени нису били довољно стручни за тај посао, опремљеност ових објеката је остала недовољна да би се у

њима могло радити савремено, рационално и ефикасно. Реално је претпоставити да се током шездесетих година у ресторанима друштвене исхране хранило око 200.000 Београђана, или сваки четврти становник града. До овог броја се може доћи полазећи од процене да је у фабричким ресторанима храну добијало 30.000 до 40.000 радника, да је у ресторанима отвореног типа (експрес-ресторани) издавано преко 70.000 оброка и да је исхрану организовану од друштва добијало бар 15.000 студената, 5.000 деце у децјим установама и 60.000 до 70.000 школске деце.

COMMUNAL FOOD SERVICES IN BELGRADE 1945–1970

Slobodan Selinić

Communal food services were a form of socialist state interference in the daily life of its citizens, but also a form of support to those population categories that lacked the time and conditions for preparing food (working people, mothers above all, singles, university students). It was the new society's incursion into a segment of the traditional family's privacy. During the twenty-five years under scrutiny, this communal form of feeding in Belgrade underwent a change for the better, reflected mainly in the quality of food and hygiene, in aesthetically improved designs of eating-places, and in the introduction of an up-to-date type of restaurants (self-service). Certain impediments to a complete fulfilment of its intended purpose had never been removed, however: foods often lacked variety and the required energy value, staffs were not qualified enough for the job, and the facilities remained inadequately equipped for modern, well-organized and efficient operation. It is reasonable to presume that some 200,000 citizens of Belgrade ate in communal restaurants during the 1960s, i.e. every fourth inhabitant of the city. This figure results from the estimated 30–40 thousand meals served at factory restaurants, over 70,000 meals served in open-type (self-service) restaurants and at least 15,000 university students, 60–70 thousand schoolchildren, and 5,000 children in kindergartens and nursery schools.