B.167

73085

WYDAWNICTWA
TOWARZYSTWA EKONOMICZNEGO W KRAKOWIE
TOM 66.

MARJA FERBER

PIEKARSTWO W KRAKOWIE

KRAKÓW 1934
NAKŁADEM TOWARZYSTWA EKONOMICZNEGO W KRAKOWIE

http://rcin.org.pl

MARJA FERBER

PIEKARSTWO W KRAKOWIE

PRACA NAGRODZONA NA KONKURSIE IM. SOLVAY'ÓW

KRAKÓW 1933
NAKŁADEM TOWARZYSTWA EKONOMICZNEGO W KRAKOWIE

http://rcin.org.pl

BIBLIOTHECA JAGELLONICA DUBLET
21542
INSTYTUT BIOLOGII KOMÓRY MATERIALNEJ PAN BIBLIOTEKA
B.167

Odbito w drukarni »Czasu« w Krakowie pod zarządem L. Wójcika.

http://rcin.org.pl

ROZDZIAŁ I.

1. Ogólna charakterystyka źródeł i metody opracowania.

Przystępując do przedstawienia stanu przemysłu piekarskiego w Krakowie, muszę z góry zaznaczyć, że praca niniejsza nie zmierza bynajmniej do tego, by stać się wyczerpującą monografją tej gałęzi przemysłu krakowskiego. Poza ograniczeniami rozmiaru pracy i czasu opracowania, wynikającemi już z warunków konkursu im. Solvay'ów, przeszkodą wprost nie do pokonania w przygotowaniu takiej monografji, byłby prawie zupełny brak materjałów statystycznych. Dział statystyki gospodarczej w Miejskim Urzędzie Statystycznym przedstawia się bardzo skromnie, szczególniej, jeśli uwzględnimy znaczenie tego działu statystyki w życiu społeczeństwa. W innych urzędach państwowych i samorządowych, a nawet w instytucjach samorządu gospodarczego, przeważnie nie zbiera się wogóle materjałów statystycznych, a jeśli już prowadzi się jakąś ewidencję, bodaj najłatwiej uchwytnych zjawisk gospodarczych, jak np. ilości przedsiębiorstw, robotników, to daty te są najczęściej bardzo niedokładne, a nieraz wprost sprzeczne. Braki te wytłumaczyć można tylko przeładowaniem pracą urzędników i także tem, że dane statystyczne tych urzędów i instytucyj oparte są na cyfrach podanych przez inne urzędy lub przez samych producentów, a ci z różnych powodów są źródłem niepewnem.

Ponieważ materjały zebrane w wymienionych urzędach i instytucjach okazały się sprzeczne w wielu punktach, zwróciłam się wprost do producentów i pracowników piekarskich. Gdy jednak w urzędach udzielono mi wszelkich możliwych wyjaśnień, w wywiadach z piekarzami, poza kilkoma wybitniejszemi jednostkami, natrafiłam na trudności dwojakie. Jedne z nich wynikały z nieufności producentów (obawa przed po-

http://rcin.org.pl

datkami i konkurencją), inne z niskiego poziomu organizacji handlowej (zupełny prawie brak ksiąg handlowych, a nawet zapisków) i nieuświadomienia gospodarczego, cechującego jeszcze dziś wielu drobnych rzemieślników krakowskich. Próbowałam wobec tego porozumieć się także z producentami surowców piekarskich, oraz ze sprzedawcami mąki i pieczywa.

Wiadomości czerpane z tych źródeł uzupełniałam wszelką dostępną mi literaturą fachową, w formie książek i czasopism. Literatura ta jednak, poza pewnemi danemi, odnoszącemi się do historji i organizacji przemysłu piekarskiego w Krakowie, niewiele przyniosła mi nowych wiadomości dla mej pracy, zajmowała się bowiem przeważnie problemami bardzo mało do mojego zbliżonymi. Najlepszym sprawdzianem uzyskanych materjałów były mi jednak moje własne spostrzeżenia, gdyż mam sposobność obserwować zbliska rozwój problemów gospodarczych i technicznych w przedsiębiorstwach piekarskich.

Wobec tego, że wskutek opisanych już trudności, jestem zmuszoną zaniechać wszechstronnego opracowania tematu mojej pracy, ograniczę się do przedstawienia przedewszystkiem zarysu struktury gospodarczo-społecznej przemysłu piekarskiego w Krakowie, z szczególnem podkreśleniem jej cech charakterystycznych.

Nie podaję też ogólnej metody badania, którą posługiwałam się przy ustalaniu materjałów, gdyż z wyżej przytoczonych przyczyn zasób moich wiadomości jest, odnośnie do poszczególnych zjawisk będących przedmiotem tej pracy, bardzo różny. W miarę możliwości opierałam moje twierdzenia na bezpośredniem badaniu wszystkich zjawisk. Tak np. ustaliłam ilość piekarń, pracowników piekarskich, stopień mechanizacji piekarń, ich rozmiary, stan sanitarny i t. d. Gdy ten sposób badania okazywał się niewystarczającym, posługiwałam się wnioskowaniem. Z wielkiej ilości pewnych już dat wnioskowałam o reszcie, względnie z kilku charakterystycznych przykładów stwarzałam sobie obraz przebiegu zjawisk w innych wypadkach, tak np. postępowałam przy empirycznem sprawdzaniu zasad rentowności piekarskiej. Często o kształtowaniu się badanych zjawisk wnioskowałam z analogicznych procesów odbywających się w obrębie znanych mi już zjawisk, pozostających w mniej lub więcej ścisłym związku z badanymi (np. wielkość

http://rcin.org.pl

produkcji piekarskiej obliczyłam z rozmiarów piekarń, zużycia surowca, spożycia pieczywa i t. p.). W ten sposób starałam się z chaosu niedokładnych i nieraz sprzecznych danych dojść do możliwie najprawdziwszych ustaleń, a na ich podstawie do pewnych ogólnych wniosków, lub uzasadnić statystycznie twierdzenia oparte na przesłankach wydedukowanych z ogólnie przyjętych założeń.

2. Najważniejsze cechy przemysłu piekarskiego.

Przy powierzchownem nawet badaniu procesów gospodarczych, odbywających się w obrębie przemysłu piekarskiego, zwraca uwagę pewna nieprawidłowość wielu zjawisk, których przebieg jest niejednokrotnie sprzeczny z normalnym tokiem rzeczy w innych gałęziach przemysłu. Działanie systemu wolnej konkurencji zdaje się być bardziej ograniczone w produkcji i handlu pieczywem, niż gdzieindziej.

W czasie wielkich zmian konjunkturalnych, kiedy produkcja innych artykułów gwałtownie wzrasta i maleje, rozmiary produkcji pieczywa ulegają niewielkim tylko wahaniom. Ceny pieczywa wykazują dużą stałość w porównaniu do silnych depresyj i wzrostów innych cen. Również rozwój produkcji piekarskiej ze względu na specyficzne warunki kształtowania się rentowności wypieku, przeczy pozornie ogólnie przyjętemu prawu koncentracji produkcji przemysłowej. Gdy w okresie pomyślności gospodarczej zjawia się fala inwestycji, następuje w innych działach produkcji mechanizacja przedsiębiorstw giną drobne warsztaty pod naporem wielkich fabryk, obok wegetuje nadal cały szereg drobnych piekarenek. Polskie piekarstwo w ogromnej większości, a zaliczyć do niej należy także i piekarstwo krakowskie, zachowując formę rzemiosła, opiera się prądowi ogólnego postępu gospodarczego. Także i niekorzystne zmiany sytuacji gospodarczej, kryzys, bezrobocie, nie są dla przemysłu piekarskiego tak wielką klęską, jak dla wielu innych działów produkcji. Kiedy cały szereg przedsiębiorstw musi zwijać swe agendy, piekarń nietylko nie ubywa, lecz nawet powstają nowe, pieką mniej, ale jednak istnieją, żywiąc cały szereg rodzin właścicieli i pracowników.

http://rcin.org.pl

Nie należy bowiem zapominać o tem, że piekarnie te wytwarzają produkt, do którego nie można stosować reguł, odnoszących się do innych wytworów. Już bez ingerencji czynników zewnętrznych z właściwości chleba jako koniecznego, codziennego pożywienia szerokich mas ludności, wynikają pewne zjawiska odrębne, jak np. sztywność spożycia chleba i t. p. W uznaniu znaczenia pieczywa jako najważniejszego artykułu pierwszej potrzeby, państwo stara się zapewnić dostateczną podaż i dobrą jakość pieczywa, oraz udostępnić jego spożycie warstwom najuboższym przez odpowiednie ustalenie ceny. Stąd szereg rozporządzeń regulujących wytwarzanie i sprzedaż pieczywa, badanie mąki i pieczywa, wysokość cen (iustytucja komisji cennikowej) i t. d. Trafnie określiło znaczenie wytwórni chleba dla państwa orzeczenie Sądu Najwyższego z 1922 r., przyznając piekarniom charakter zakładów użyteczności publicznej. Przemysł piekarski podlega także i z tej przyczyny daleko idącym prawnym ograniczeniom, gdyż prowadzony jest przeważnie we formie rękodzieła, krępowanego przez władzę przepisami administracyjnemi.

Pewne szczególne cechy w kształtowaniu się cen chleba, jak np. wahania sezonowe, są odpowiednikiem podobnych zmian w podaży surowca piekarskiego — zboża i mąki, które to zmiany za pośrednictwem cen mąki wpływają na ceny chleba. Zarówno ceny jak i produkcja pieczywa ulegają pewnym zmianom sezonowym pod wpływem silniej w pewnych miesiącach występującej konkurencji produktów zastępczych.

Praca niniejsza zajmuje się przemysłem piekarskim w Krakowie. Nasuwa się pytanie, czy takie ograniczenie terytorjalne przedmiotu opracowania nie będzie miało szczególnego znaczenia dla jego wyników, czy nie wejdzie tu w grę problem lokalizacji przemysłu piekarskiego. Odnośnie do tego problemu działają również pewne charakterystyczne cechy produktu piekarskiego. Jeśli bowiem zestawimy możliwości transportu pieczywa, który wymaga nietylko znacznych kosztów, ale przy dzisiejszym stanie urządzeń przewozowych, nie może dojść do skutku bez znacznej straty na wartości pieczywa, dochodzącej nawet do 100% wrazie dłuższego transportu, ze stosunkowo łatwym i tanim transportem mąki, która może być przesyłana bez specjalnego opakowania, we workach, zajmuje sto-

http://rcin.org.pl

sunkowo mało miejsca[1] i psuje się dopiero po paru miesiącach, okazuje się, że transport gotowego produktu opłaca się tylko co do pewnych specjalnych gatunków chleba ciemnego, zachowującego długo świeżość. Nawet więc wrazie istnienia większych skupień wytwórni surowca lub ośrodków wielkiej produkcji zboża, nie będą one czynnikiem atrakcyjnym dla przemysłu piekarskiego. Natomiast ośrodkami centralizacji przemysłu piekarskiego są miejsca stanowiące odpowiedni rynek zbytu, a więc przedewszystkiem miasta. Wieś polska zaspakaja jeszcze do dziś dnia swe szczupłe zapotrzebowanie pieczywa przeważnie domowym wypiekiem. Np. w województwach południowo-wschodnich, a więc w kraju bardzo żyznym, 80% ludności piecze chleb w domu, do czego przyczynia się jeszcze obfitość szczególniej tam taniego opału i siły roboczej.

Czynnikiem rozpraszającym przemysł piekarski i uzasadniającym istnienie gęstej sieci piekarń we wszystkich miastach Polski, jest codzienne i niezbędne spożycie chleba przez ludność miejską całego kraju i to im większe skupienie ludności, tem stosunkowo silniej rozwija się przemysł piekarski kosztem domowego wypieku.

Dowodem, jak małe znaczenie ma surowiec dla skupienia przemysłu piekarskiego a jak wielkie rynek zbytu, t. j. gęstość zaludnienia i stopień uprzemysłowienia miasta są liczby zebrane przez Komisję Ankietową Ministerstwa Spraw Wewnętrznych. Z materjałów tej ankiety okazało się, że w Kołomyi, leżącej w kraju bardzo urodzajnym, przypada jedna piekarnia na 2.600 mieszkańców, a w Katowicach, położonych w najmniej urodzajnej okolicy, ale zato silnie uprzemysłowionej, jedna piekarnia zaspakaja potrzeby 470 mieszkańców (w Krakowie jedna piekarnia na 2.090 mieszkańców).

Jako piąte z rzędu co do wielkości skupienie ludności w Polsce, jest Kraków ośrodkiem centralizacji przemysłu piekarskiego, wybitnem w stosunku do wszystkich okolicznych miasteczek i wsi. Jeśli powiat Kraków i miasto Kraków pojmiemy jako całość, to 84% piekarń tego obszaru jest położonych na terytorjum miasta Krakowa.

---

[1] W skrzyni, objętości 1 m³, zmieści się 600 kg zboża, 300 kg mąki, 100 kg bułek, a jeszcze mniej chleba.

http://rcin.org.pl

Miasto nasze nie posiada wprawdzie jakiejś szczególnej siły atrakcyjnej dla przemysłu piekarskiego (ze względu na uprzemysłowienie, urodzajność okolicy), to jednak pod względem kultury rzemiosła i poziomu fachowej wiedzy, mimo pewnych braków, przoduje innym miastom Polski.

3. Rozwój przemysłu piekarskiego w Krakowie.

Można zajmować się historją piekarstwa krakowskiego i badać jego stan w poszczególnych etapach biegu wypadków historycznych, trudniej jednak byłoby mówić o rozwoju ekonomicznym tego działu produkcji, zasadnicza bowiem jego struktura społeczno-gospodarcza uległa wprawdzie pewnym zmianom w ciągu wieków, ale nie decydującym. Produkcja pieczywa jakby skamieniała w średniowiecznej formie rzemiosła, w paru tylko wypadkach wyrwała się z więzów przepisów prawnych o rzemiośle i ekonomicznych ograniczeń w kierunku wielkiego wolnego przemysłu.

W średniowiecznym Krakowie cech piekarski nie należał do cechów bardzo silnych. Sztuka pieczenia chleba stała wprawdzie wysoko, pieczono jednak chleb w domu i w bogatszych domach strzeżono pilnie tajemnicy jego wypieku, z piekarń korzystał przeważnie tylko proletarjat miejski. Już wtedy jednak zaznacza się dążność miasta do regulacji cen, ustalenia wagi i gatunku pieczywa, gdyż piekarze, wyzyskując niesłychanie siłę roboczą i spekulując na wadze pieczywa, osiągali nadmierne zyski.

Przez długie czasy utrzymały piekarnie krakowskie swą stosunkowo wysoką rentowność a w XIX w., w dobie przewrotów gospodarczo-społecznych, rozrostu kapitalizmu, rzemiosło piekarskie nie dało się porwać prądowi mechanizacji i uprzemysłowienia warsztatów produkcji. Panujący wówczas liberalizm, podobnie jak rozwijający się socjalizm, z istoty swej niekorzystnie usposobione dla rzemiosła, opanowane przez nie ustawodawstwo, rozbicie cechów i konkurencja wielkiego przemysłu nie uczyniły wielkich wyłomów w stanie posiadania piekarstwa krakowskiego. Utrzymało ono dalej swoje stanowisko monopoliczne w produkcji pieczywa dla mieszkańców Krakowa; z powodu trudności transportowych nie konkurowały z nim obce

http://rcin.org.pl

wytwórnie pieczywa, a w Krakowie nie powstała wtedy ani jedna fabryka pieczywa. Z czasem ucichły zresztą głosy przepowiadające konieczność upadku rzemiosła. W Austrji ze względów społeczno-politycznych zaczęto protegować rzemiosło, w zaborze austrjackim powstał nawet Patronat dla Rękodzieła i Drobnego Przemysłu. Przy zupełnym prawie braku przepisów sanitarnych i kontroli, przy wielkim wyzysku robotników, którzy pracowali nieraz do 20 godzin na dobę (uczniowie praktykowali 3 lata bezpłatnie), przy łatwości oszukiwania na wadze i gatunku pieczywa, położenie piekarstwa krakowskiego przed wojną było wcale dobre.

W czasie wojny światowej rośnie gwałtownie ingerencja władz w sprawach wypieku, objawiająca się głównie przez kontyngentowanie wypieku. Wprawdzie brak było surowca, ale piekarnie, które uzyskały kontyngent wypieku, otrzymywały z urzędu aprowizacji miasta mąkę na kredyt, spłacany w gwałtownie dewaluującym się pieniądzu, zarabiały świetnie. Szerzy się spekulacja, wywołuje się sztuczny brak chleba, podbija ceny. Inflacja prawie nie wyrządziła piekarzom szkody. Ponieważ produkcja i sprzedaż następowały w ciągu jednego dnia, nie było strat na wartości mąki, tembardziej, że kupowano ją na kredyt a pieczywo sprzedawano za gotówkę. W obronie przed wyzyskiem piekarń i całą armją pośredników mąki i pieczywa, organizują się spółdzielnie piekarskie. Nowa fala dobrej konjunktury, rozwój przemysłu, pęd do inwestycyj, ani nie ciągnęły za sobą rzemiosła piekarskiego, ani też nie stworzyły mu fabrycznej konkurencj.

Również stosunkowo mało dotknięte zostało piekarstwo przez klęskę ogólnego kryzysu. Skutkiem swych małych rozmiarów, piekarnie krakowskie względnie łatwo dostosowały swą produkcję do zmniejszonego wprawdzie spożycia, które jednak poniżej pewnego minimum spaść nie może. Nie odczuwa też piekarstwo tak silnie, jak inne gałęzie przemysłu, braku kredytu, gdyż kapitałem obrotowym piekarza jest otrzymywana na kredyt mąka, a inwestycyj nie przeprowadza się dalej prawie żadnych. Najdotkliwszym dla piekarza jest kryzys w rolnictwie, gdyż ze spadkiem cen mąki spada także zysk piekarza, oraz bezrobocie robotników budowlanych — najważniejszych konsumentów chleba. Przytem wzrasta konkurencja nielegalnej

http://rcin.org.pl

produkcji, nieobciążonej podatkami i opłatami socjalnemi. Z powodu zniżki cen zboża i braku gotówki na przemiał szerzy się pokątny wypiek chleba w sąsiednich gminach wiejskich. Mimo to piekarstwo w Krakowie, jak już wspomniano, utrzymuje szeregi licznych rodzin, płaci stosunkowo znaczne płace robotnikom i lepiej od istniejących piekarń przemysłowych radzi sobie w walce z kryzysem.

ROZDZIAŁ II.

1. Organizacje zawodowe w piekarstwie krakowskiem.

Na kształtowanie się stosunków gospodarczych rzemiosł w mieście za dawnych czasów wybitny wpływ miały organizacje zawodowe rzemieślników, a więc przedewszystkiem cechy. Cech piekarski w Krakowie, istniejący już przeszło 500 lat, gdyż powstał w 1385 r., z początku swego istnienia — jak już wyżej powiedziano — nie wyróżniał się specjalną siłą pomiędzy innymi cechami. Z biegiem lat, ze wzrostem spożycia pieczywa piekarnianego i znaczenia jego w życiu społeczeństwa miejskiego, cech piekarski stopniowo wysuwa się na pierwszy plan. Dzisiaj cech piekarzy krakowskich jest jednym z najsilniejszych tego rodzaju związków w Krakowie. Składa się z dwóch grup: istnieje cech piekarzy chrześcijańskich i odrębny związek piekarzy żydowskich, założony w roku 1850; obie grupy współdziałają jednak, odbywają wspólne narady i razem występują ze swemi postulatami wobec władz. Przyczyną podziału są właściwie tylko obrzędy religijne, które zachowały się w tradycji cechu piekarskiego. Dawniej podział ten miał jeszcze inne znaczenie, a mianowicie dzielił też piekarzy na wypiekających pieczywo pszenne i chleb.

Do cechu krakowskiego piekarzy należy prawie 92% piekarń krakowskich, z czego do cechu grupy pierwszej należą prawie wszyscy piekarze chrześcijańscy, w grupie drugiej około 14% producentów pozostaje poza cechem. Przedsiębiorstwa emancypują się ze związku cechowego albo dlatego, że ich rozmiary i produkcja wyrosły ponad formę rzemiosła, albo dlatego, że z powodu drobnych rozmiarów i ubóstwa nie stać ich

http://rcin.org.pl

na opłacenie świadczeń cechowych, lub też niejednokrotnie wolą uchronić się przed wszelką kontrolą i ukryć liczne wypadki naruszeń przepisów prawnych, a nieraz wprost nielegalny charakter swej produkcji.

Na terenie Izby Rzemieślniczej w Krakowie, piekarstwo jest trzeciem z rzędu rzemiosłem co do ilości istniejących cechów i procentu zrzeszonych w nich rzemieślników, a dowodem i zarazem ugruntowaniem siły cechów piekarskich, szczególniej krakowskiego, jest fakt, że zdobyły się one na utworzenie Związku Cechów Piekarzy Województwa krakowskiego, z siedzibą w Krakowie, którego zadaniem jest: 1) ułatwianie cechom spełniania ich zadań, 2) występowanie wobec władz w obronie interesów piekarzy, 3) organizacja informacji o wolnych miejscach pracy, 4) popieranie materjalne szkolnictwa zawodowego, 5) zwoływanie zjazdów członków cechów piekarskich, 6) utworzenie kasy zapomogowej dla członków cechów Związku i ich pracowników, 7) wydawanie władzom przemysłowym opinji w sprawach piekarskich. Podobne związki piekarskie istnieją jeszcze tylko w Łodzi, Poznaniu, Grudziądzu i Lwowie, a w Krakowie oprócz piekarzy związek wojewódzki cechów utworzyli tylko szewcy.

Mimo tej stosunkowo silnej organizacji krakowskiego cechu piekarskiego ma on jednak obecnie o wiele mniejsze znaczenie gospodarcze, niż w czasach gdy cech był jeszcze słaby. Przyczyniło się do tego przedewszystkiem postanowienie obowiązującej ustawy przemysłowej z 1927 roku, na podstawie którego cechy są związkami wolnymi, bez przymusu należenia do nich. Nie odbiło się to wprawdzie bardzo na liczbie zrzeszonych w cechu rzemieślników, ale raczej obniżyło powagę stanowiska cechu wobec członków i wobec władz. Odebrano cechom prawo egzaminowania czeladnikow i mistrzów i odpowiednie komisje utworzono przy Izbie Rzemieślniczej. Pozostał cechom piekarskim udział w ustalaniu cen pieczywa przez wysyłanie delegatów do komisyj cennikowych, oraz wpływ na wymiar podatków przez delegowanie przedstawicieli do Urzędów Skarbowych, nadzór nad stosunkami pracy uczniów i czeladników i organizacja szkolnictwa zawodowego.

Do osłabienia znaczenia cechu przyczyniło się jednak także rozbicie na dwie grupy i cicha konkurencja istniejąca między

http://rcin.org.pl

niemi. Robotnicy zawierają osobne umowy co do warunków pracy z grupą pierwszą i grupą drugą, co w każdym razie ułatwia im walkę z pracodawcami, tworzą również za wzorem pracodawców dwie grupy Oddziału piekarskiego Związku Robotników Przemysłu Spożywczego w Krakowie.

Mimo wszystko cechowi krakowskiemu ma piekarstwo krakowskie do zawdzięczenia swój wysoki poziom wykształcenia fachowego i silne wyrobienie swego instynktu organizacyjnego. Już przed wojną wszelkie zjazdy i narady członków zawodu piekarskiego odbywały się w Krakowie, organizowano w Krakowie wyjazdy członków rzemieślników zagranicę, utrzymywano łączność z podobnemi organizacjami innych dzielnic Polski. Kraków pozostał do dziś ośrodkiem nowoczesnej myśli i postępu: pieczywo krakowskie otrzymuje medale i dyplomy w kraju i na zagranicznych wystawach, cieszy się uznaniem nietylko szerokich mas spożywców, ale i znawców.

2. Ilość i rodzaje piekarń krakowskich.

Piekarstwo jest wprawdzie silnie rozwiniętą gałęzią rzemiosła krakowskiego, to jednak gdybyśmy chcieli wnosić o jego sile z ilości piekarń położonych w Krakowie, przecenilibyśmy ją napewno. Z cech charakterystycznych samego produktu piekarskiego, jak i z wysokiej stosunkowo rentowności piekarń przy małych rozmiarach, wynika wielkie rozdrobnienie panujące w przemyśle piekarskim, hamujące jego dalszy rozwój ku formie fabrycznej.

Niestety obliczanie ilości piekarń czynnych w Krakowie jest zadaniem bardzo trudnem i wynik będzie zawsze niedokładny. Organizacja cechowa krakowska, jak już wspomniano, obejmuje wprawdzie znaczny procent istniejących piekarń, ale jednak nie wszystkie. Można wnioskować o ilości piekarń z wykazu wydawanych kart rzemieślniczych. Liczba ta będzie jednak podwójnie niedokładna z jednej strony za wysoka ze względu na to, że bardzo wiele piekarń nieczynnych pozostaje w katastrze nie wykreślonych, z drugiej strony pewien odsetek piekarń kart nie wykupuje, a wiele zakładów nie przerejestrowało dawnej karty przemysłowej na rzemieślniczą. O tych piekarniach, które karty rzemieślniczej nie wykupują, dowiadujemy

http://rcin.org.pl

się częściowo z wykazu wykupna świadectw przemysłowych, ale i tutaj spotykamy liczne niedokładności. Trudności wynikają także z rozmaitego sposobu dzielenia poszczególnych zawodów w katastrach. I tak niektóre instytucje wliczają n. p. piekarzy, wypiekających także pieczywo słodkie do cukierników, do których należą fabryki czekolady, andrutów i t. p. Z chaosu tego przy pomocy osobistej znajomości piekarń krakowskich zdołałem jednak wydobyć cyfry bardzo charakterystyczne.

Piekarń w najściślejszem tego słowa znaczeniu, t. zn. wypiekających chleb i bułki, jest w Krakowie w chwili obecnej 93, jeśli zaś wliczymy do piekarń także t. zw. piekarnie cukiernicze (wypiekające oprócz chleba także pieczywo słodkie) to zwiększą nam one poprzednio uzyskaną cyfrę piekarń do liczby 108. Wytwórni pieczywa w najobszerniejszem tego słowa znaczeniu, a więc wszystkich piekarń razem z cukierniami, które ze względu na wypiek ciastek, słodkiego pieczywa i urządzenia podobne do piekarń cukierniczych niejednokrotnie zaliczane bywają do piekarń przez statystyki oficjalne — jest w Krakowie 112.

Okazuje się więc, że w Krakowie istnieje znaczny odsetek wytwórni wyrobów cukierniczych (17% wszystkich wytwórni pieczywa), przyczem liczba ta byłaby dużo większa, gdybyśmy uwzględnili jeszcze znaczną ilość słodkiego pieczywa wypiekanego przez piekarnie krakowskie obok zwykłego pieczywa, bez wykupywania karty rzemieślniczej i cukierniczej. Przyczyna tego jest bardzo prosta, a mianowicie, po pierwsze stosunkowo duży zysk osiągany przy wypieku wyrobów cukierniczych, których cena, ani waga nie podlega regulacji i kontroli władz, po drugie chęć wyzyskania marnującej się zdolności produkcyjnej piekarń, które ze względu na kryzys są przeważnie w dzień nie czynne. Te same przyczyny wywołują wzmożoną produkcję obwarzanków.

Jeśli zestawimy ilość piekarń z ilością mieszkańców Krakowa i porównamy z podobnemi datami z lat dawniejszych, to otrzymamy cyfry z dwóch względów bardzo charakterystycznych dla piekarstwa krakowskiego. Przedewszystkiem bowiem okaże się, że jedna piekarnia krakowska zaspakaja potrzeby 2.049 mieszkańców Krakowa, a w roku 1925 według danych

http://rcin.org.pl

Komisji Ankietowej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w Krakowie, jedna piekarnia przypadała na 2.099 mieszkańców. Jak z powyższych cyfr wynika, stosunek między ilością piekarń, a mieszkańców od roku 1925 nieznacznie zmienił się na korzyść ilości piekarń (do dzisiejszej ilości piekarń wliczono także piekarnie cukiernicze). Przekonywujemy się również, że rozdrobnienie przemysłu piekarskiego w Krakowie jest stosunkowo mniejsze, niż w innych miastach, gdyż według badań Komisji Ankietowej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w miastach ponad 25.000 mieszkańców była jedna piekarnia na 1.280 mieszkańców, a na całym obszarze Polski w roku 1927 przeciętnie stosunek ten wynosił na jedną piekarnię tylko 1.000 mieszkańców. W Warszawie jednak w roku 1930 istniała jedna piekarnia na 3.444 mieszkańców.

Przytem w badanym czasokresie od 25—32 roku najwięcej udzielono kart rzemieślniczych w 1927 i 1929 roku, najmniej w 1928 i 1930 roku, jeszcze mniej w 1932 roku, a zaniechano prowadzenia 4 piekarń w 1930 r., jednej w 1931 r. i jednej w 1932 r. Możemy również wnioskować o zmianach ilości piekarń z ilości wykupywanych świadectw przemysłowych. W roku 1928 wykupiono 84 świadectw przemysłowych w r. 1929—78, w r. 1930—92, w r. 1931—107. Stałość ilości piekarń w stosunku do ilości mieszkańców wynika podobnie jak i mała zmienności rozmiarów w produkcji piekarskiej, z sztywności samego spożycia pieczywa, i co najdziwniejsze, że nie wielki stosunkowo wzrost liczebny przemysłu piekarskiego jest właśnie objawem odporności tej gałęzi przemysłu na kryzys. Kiedy szeregi czeladników ślusarskich, wędliniarskich, stolarskich, zredukowanych ze zniszczonych przez kryzys przedsiębiorstw, z konieczności dąży do usamodzielnienia się i tą drogą do uzyskania jakichś warunków bytu, wśród piekarzy bezrobocie nie daje się tak we znaki, i nie ma potrzeby szukać niepewnej przyszłości w zakładaniu samoistnych przedsiębiorstw. Przejawia się to w ilości składanych w Izbie Rzemieślniczej podań o pozwolenie otworzenia samodzielnego zakładu bez egzaminu mistrzowskiego, gdzie grupa spożywcza jest najsłabiej reprezentowana. Gdy w roku 1931 ilość samoistnych rzemieślników ślusarskich, wędliniarskich, stolarskich, zwiększyła się w sto-

http://rcin.org.pl

sunku do 1930 r. w każdym z tych zawodów o więcej niż 12%, ilość piekarzy wzrosła tylko o 11·25%.

Jeśli chodzi o zróżniczkowanie piekarń wedle rodzaju ich produkcji, to już wyżej określiliśmy podział piekarń na cukiernicze i zwyczajne i liczebność każdego z tych rodzajów. Do roku 1927 aktualny był jeszcze inny podział na piekarnie t. zw. chlebowe, których było 20% wszystkich piekarń i piekarnie pieczywa białego; dzisiaj prawie wszystkie piekarnie produkują pieczywo mięszane. Rozróżnienie to miało także to znaczenie, że piekarnie chlebowe były prawie wyłącznie żydowskie. Odsetek żydowskich piekarń jest w stosunku n. p. do Warszawy duży, wynosi 59% wszystkich piekarń i to już prawie bez zmian od 1929 r., gdy w Warszawie było w 1927 r. 36·6% żydowskich piekarń. Jeśli wliczymy piekarnie cukiernicze, w których znaczną przewagę liczebną mają piekarnie chrześcijańskie, to odsetek żydowskich piekarń w Krakowie zmaleje do 53·5%.

3. Rozmiary piekarń krakowskich.

Mała zmienność spożycia pieczywa w porównaniu do konsumcji innych artykułów uzasadnia zarówno zbyt małe w stosunku do wahań konjunktury zmiany w ilości piekarń, jak i w ich rozmiarach.

Najważniejszą podstawą podziału piekarń krakowskich ze względu na ich wielkość będzie naturalnie wyróżnienie piekarń o charakterze przemysłowym z pomiędzy innych piekarń rzemieślniczych. Takich fabryk pieczywa jest w Krakowie właściwie trzy, podczas gdy według Ankiety Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w 39 miastach Polski o ludności ponad 25.000 mieszkańców (oprócz Warszawy) było w roku 1925 zaledwie 10 piekarń większych, które można zaliczyć do przemysłu fabrycznego.

Kryterjum podziału piekarń krakowskich ze względu na ich rozmiary może stanowić albo ilość zajmowanych przez przedsiębiorstwo ubikacyj, zatrudnionych robotników, stopień mechanizacji, ilość pieców, lub wreszcie kategorja wykupywanych świadectw przemysłowych. Według Ankiety Ministerstwa Spraw Wewnętrznych w 1925 roku było w Krakowie 87 pie-

http://rcin.org.pl

karń, z tego 2 o jednej ubikacji, 1 o dwóch ubikacjach, 84 o 3—4 ubikacjach. W dwóch było więcej niż 3 piece, w 39 od 2—3 piece, w 46 jeden piec. Dzisiaj na 93 piekarń nie ma ani jednej jednoizbowej, 5 składa się z dwóch ubikacyj, 74 ma po 3—4 ubikacje, 12 po 5 ubikacyj. Jest 58 piekarń o 1 piecu, 32 o 2 piecach, 5 o 3 piecach, 1 o 4 piecach i 1 o 8 piecach. Z cyfr powyższych wynikałoby przesunięcie wielkości piekarń w kierunku piekarń większych o 5 ubikacjach, a zanik piekarń jednoizbowych. Wnioskowanie takie byłoby jednak zbyt optymistyczne, gdyż nie wliczono tutaj piekarń cukierniczych, które w porównaniu do piekarń zwykłych mają częściej małe rozmiary (3 jednoizbowe), po drugie pojęcie ubikacji przyjęte w powyższych obliczeniach nie odpowiada warunkom ustawowym, często np. ubieralnia znajduje się w korytarzu lub za prowizoryczną przegrodą, to samo można powiedzieć o składzie pieczywa i składzie mąki, umieszczonych najczęściej w ubikacjach pozbawionych światła, wilgotnych i brudnych. Do ilości ubikacyj zakładów piekarskich nie wliczano ubikacyj przeznaczonych na sklepy, w których odbywa się sprzedaż pieczywa, a które służą nieraz także za skład pieczywa.

Można wnosić o wielkości piekarń krakowskich z ilości zatrudnianych robotników. Mniej, niż 3 robotników zatrudnia 11 piekarń krakowskich, 41 piekarń zatrudnia po 3—4, 25 piekarń po 5—6 robotników, 14 piekarń 6—10, 2 piekarnie więcej niż 10, jeśli zaś uwzględnimy piekarnie cukiernicze, odsetek piekarń o 1—2 robotnikach lub prowadzonych przez samego właściciela będzie znacznie większy. Z pośród piekarń zwykłych niema obecnie w Krakowie ani jednej tak małej, by w niej pracował właściciel sam, bez pomocników.

Szczegółowy wykaz piekarń, z oznaczeniem ich rozmiarów i stopnia zmechanizowania zawiera spis piekarń sporządzony przez Województwo Krakowskie w roku 1929/1930. Na 89 istniejących wówczas piekarń było 8 ręcznych małych, 1 średnia, półmechanicznych piekarń było: 5 średnich, 1 duża, mechanicznych: 2 małe, 8 średnich, 5 dużych (tylko 3 z nich fabryczne). Oprócz tego wprowadzono kategorję nazwaną przez ów spis „piekarnia zwykła“, a takich piekarń zwykłych było wówczas w Krakowie 21 małych, 39 średnich. Wszystkich więc razem piekarń małych było 31, średnich 52, dużych 6, z tego

http://rcin.org.pl

ręcznych 9, zwykłych 60, półmechanicznych 6, zupełnie zmechanizowanych 15, podczas gdy w 1925 roku na 87 piekarń krakowskich było 74 bez żadnych maszyn, 12 częściowo zmechanizowanych, a tylko 1 zupełnie zmechanizowana (Ankieta M. S. W.) Jeśli nawet uwzględnimy pewną różnicę pojęć obu tych zestawień, to jednak niezaprzeczalnym jest postęp w mechanizacji przedsiębiorstw piekarskich.

Chociaż Kraków niewątpliwie przoduje pod względem uprzemysłowienia piekarstwa, piekarniom województw wschodnich, lwowskim, nawet łódzkim, a według materjałów Ankiety M. S. W. także 39-ciu 25.000-nym miastom Polski, gdzie w r. 1925 było tylko 6 zupełnie zmechanizowanych piekarń, to jednak pozostaje w tyle za Warszawą, Poznaniem, Katowicami. Warszawa w 1925 roku miała 3% zmechanizowanych piekarń, obecnie jest ich w Krakowie tylko 2% (chodzi tutaj o pełną mechanizację). W Poznaniu połowa piekarń jest zmechanizowana, a w Katowicach wszystkie, w Warszawie jest 48% piekarń zmechanizowanych (nie wszystkie zupełnie).

Można jeszcze uwzględnić miernik urzędowy rozmiarów piekarń, a mianowicie podzielić je według kategorji wykupywanego świadectwa przemysłowego. 56% piekarń krakowskich wykupuje świadectwa przemysłowe VIII kategorji, 35% VII kategorji, tylko 3% należy do VI kategorji, a 1 przedsiębiorstwo do IV kategorji (nie wliczono tutaj Piekarni Miejskiej, gdyż nie wykupuje ona wogóle świadectwa przemysłowego).

Poza dwoma przedsiębiorstwami fabrycznymi, z których jedno jest komunalne, piekarnie krakowskie to szereg drobnych warsztatów rzemieślniczych, ręcznych lub półręcznych. Na zachowanie tej formy składają się dwa rodzaje czynników. Jedne z nich to te, które powstrzymują uprzemysłowienie całego rzemiosła krakowskiego, a więc przywiązanie do tradycyjnej formy produkcji, ociężałość i brak uświadomienia gospodarczego rzemieślników, oraz tania siła robocza w połączeniu z brakiem kapitału na inwestycje. Oprócz tych działają tutaj także czynniki specyficzne piekarskie. Zakładanie wielkich fabryk chleba opłaci się tylko, o ile fabryka będzie miała zapewniony zbyt produktu (gdyż dłużej przechowywać go nie można), oraz dostawę surowca w potrzebnej ilości i ustalonej jakości, i jeżeli produkt będzie wyrabiany w niewielu gatun-

http://rcin.org.pl

kach. Charakterystycznem jest, że jedna z dwóch krakowskich fabrycznych wytwórni pieczywa powstała właśnie przy młynie, a więc ma zapewniony dopływ surowca w żądanej jakości i ilości. Co do zbytu produktu, to w Krakowie zachodzi ta trudność, że wszystkie większe szpitale, wojsko i t. p. mają własne piekarnie, wobec czego masowe stałe dostawy do tych instytucji są wykluczone. Spożywcy krakowscy wymagają produktu bardzo różnorodnego, co również niekorzystnem jest dla koncentracji produkcji pieczywa. Do wyżej wymienionych punktów należałoby dodać jeszcze jeden już poprzednio poruszony: pieczywo, szczególniej bułki, nie znosi przewozu na większą odległość, a ze względu na powszechne codzienne spożycia musi być codziennie rozwożone do najodleglejszych zakątków miasta, co z powodu znacznej objętości pieczywa w stosunku do wagi i innych trudności transportowych także bardzo podraża koszta produkcji.

To też, przy dzisiejszym stanie techniki, lepiej zaspakaja potrzeby ludności krakowskiej system szeregu drobnych piekarń, rozsianych po całem mieście, których sklepy dostarczają konsumentom wprost z piekarni, codziennie świeżego, smacznego pieczywa.

4. Rozmieszczenie piekarń w mieście.

Z spisu adresów piekarń, jak i z obserwacji samego miasta łatwo wywnioskować, że w każdej dzielnicy Krakowa znajduje się dostateczna ilość piekarń dostępnych wygodnie dla wszystkich mieszkańców w bardzo krótkim okresie czasu. Odległości między piekarniami nie pokrywają się jednak ściśle z zasięgiem sprzedaży ich produktów, gdyż okręgi sprzedaży pieczywa poszczególnych piekarń są rozciągane poza krąg najbliżej mieszkających konsumentów i krzyżują się ze sobą skutkiem istnienia odrębnych sklepów z pieczywem. Promienie tych okręgów sprzedaży nie są też równe, lecz dłuższe lub krótsze, zależnie od gęstości zaludnienia danej dzielnicy, i tak w dzielnicach o gęstszem zaludnieniu odległości między piekarniami są znacznie mniejsze niż na peryferjach.

Charakterystycznem dla rozmieszczenia piekarń w Krakowie jest tworzenie się kręgu najgęstszego skupienia piekarń

http://rcin.org.pl

w dzielnicach położonych najbliżej śródmieścia i otaczających je. W śródmieściu władze nie udzielają pozwolenia na zakładanie piekarń, przytem koncentrują się tutaj urzędy, biura prywatne i sklepy, tak, że ceny lokali są za drogie dla produkcji rzemieślniczej, a na przedmieściach niema już takiego skupienia konsumentów jak w dzielnicach środkowych. Skutki działania tych czynników na zakładanie piekarń w poszczególnych dzielnicach miasta przedstawia nam spis wojewódzki piekarń miasta Krakowa. W śródmieściu istnieją obecnie tylko 4 piekarnie, a na każdą z dzielnic przyległych do śródmieścia przypada blisko 8 piekarń (w samej dzielnicy VIII jest ich 21), podczas gdy na wielkich obszarach przedmiejskich dzielnic IX, XII, XIII, XIV, XV, XVII, XVIII, XX i XXII, w jednej dzielnicy znajdują się przeciętnie 4 piekarnie, w innych dzielnicach niema wogóle piekarń. W t. zw. centrum miasta (poza śródmieściem) a mianowicie w dzielnicach III, IV, V, VI, znajduje się prawie 50% wszystkich krakowskich piekarń (w samej dzielnicy VIII 24%), podczas gdy na peryferjach, a więc na wielkich przestrzeniach 44%, a w śródmieściu tylko 6%. Przytem w owym pierścieniu centralnym, otaczającym śródmieście jest położona największa ilość cukierń i piekarni cukierniczych, a najmniej jest ich w dzielnicy Kazimierz.

5. Produkcja piekarń krakowskich.

A. Rozmiary produkcji i rodzaje produktów.

Jeśli już pewne trudności nastręczało obliczenie ilości czynnych w Krakowie piekarń, to dokładne ustalenie rozmiarów produkcji piekarń krakowskich jest wprost niemożliwem. Statystyki produkcji przedsiębiorstw krakowskich nigdzie się nie prowadzi, co jest tem dziwniejszem, jeśli chodzi o chleb, że w ten sposób traci się kontrolę nad spożyciem tak ważnego artykułu. W tych wypadkach, w których istnieją pewne, chociażby pośrednie dane urzędowe, odnoszące się do produkcji piekarskiej, nie można im jednak przypisywać zbyt wielkiego znaczenia, gdyż opierają się one przeważnie na zeznaniach producentów, których nieufność uniemożliwia zebranie cyfr prawdziwych. Na te same trudności natrafia osoba prywatna

http://rcin.org.pl

przy badaniu bezpośredniem. Pozostaje więc jeszcze możliwość ustalenia poszukiwanych danych, metodą pośrednią, przez wnioskowanie z innych znanych wielkości.

Wnioskowanie o wielkości produkcji z rozmiarów warsztatów i ich urządzenia jest o tyle niepewne, że stopień wykorzystania zdolności produkcyjnej przedsiębiorstw jest bardzo rozmaity, czas pracy również różny (mimo obowiązującego 8-godzinnego dnia pracy), a ustalenie tych różnic jest naturalnie niemożliwem. Przytem różnice istniejące między poszczególnymi zakładami, jeśli chodzi o czas pracy i stopień wykorzystania zdolności produkcyjnej, ciągle się zmieniają, zależnie od sezonowych i konjunkturalnych zmian produkcji.

Najprawdopodobniejsze cyfry otrzymamy, jeśli sprawdzimy dane, odnoszące się do rozmiarów produkcji przez zestawienie ich z ilością konsumowanego codziennie przez mieszkańców Krakowa pieczywa. Dowóz pieczywa do Krakowa i jego wywóz z Krakowa wynoszą przeciętnie około 10%—15% (rzadko dochodzą do 20%) krakowskiej produkcji, przytem najważniejszą pozycją w dowozie jest pieczywo przywożone dla pracowników kolejowych z piekarni spółdzielczej funkcjonarjuszów P.K.P. w Oświęcimiu, oraz pieczywo dowożone codziennie z piekarni w Prokocimiu. Ponieważ ilości dowożone przeważnie się kompenzują z wywozem pieczywa z Krakowa, wobec tego możemy je pominąć przy obliczaniu rozmiarów produkcji pieczywa w Krakowie. Możemy również pominąć ilości pieczywa nadprodukowane, t. zn. nieskonsumowane, gdyż jak producenci się wyrażają „piecze się tyle, ile trzeba“, t. zn. z dnia na dzień dostosowuje się produkcję do mało naogół zmiennej konsumcji, pieczywo stare ostatecznie po zniżonych cenach zostaje też sprzedane, a jest go tak mało, że strat na starem pieczywie nie uwzględnia się nawet w kalkulacji kosztów produkcji. Dzienna produkcja jest więc prawie identyczna z dzienną konsumcją.

Jeśli już ustalimy rozmiary dzisiejszej produkcji, chodziłoby o obliczenie ich zmian w poszczególnych jednostkach czasu. Z samych wahań cen (jeśli je nawet poznamy), nie można jeszcze wnioskować o zmianach w produkcji, gdyż pozostają one nietylko pod wpływem popytu, ale także cen surowca, których kształtowanie się jest zależnem głównie od

http://rcin.org.pl

podaży (problem ten omówię bliżej w ustępie zajmującym się cenami).

Na podstawie szeregu zebranych informacji i obserwacji przyjęłam jako najbardziej zbliżone do prawdy, że w Krakowie produkuje się obecnie (przeciętna roczna) 80.195·5 kg. pieczywa dziennie. Oprócz dwóch przedsiębiorstw fabrycznych wypiek tej ilości pieczywa odbywa się w 91 rzemieślniczych warsztatach piekarskich. Chociaż na 93 wszystkich piekarń krakowskich istnieją tylko 2 przedsiębiorstwa przemysłowe, pokrywają one 25% całej produkcji pieczywa w Krakowie, czyli rolę owych 91 piekarń rzemieślniczych spełniłoby znacznie łatwiej przy mniejszym nakładzie pracy, taniej, jeszcze 6 fabryk, nawet tak skromnych stosunkowo rozmiarów i mało zmechanizowanych, jak dwie istniejące już w Krakowie. Zamiast 93, wystarczyłoby więc dla Krakowa 8 małych fabryczek. Warto zaznaczyć, że największa piekarnia krakowska wypieka $^1/_{10}$ ilości produkowanej przez fabrykę chleba w Petersburgu.

Znowu zwraca uwagę fakt wielkiego rozdrobnienia produkcji piekarskiej. Jedna piekarnia krakowska wypieka dziennie przeciętnie 647 kg. pieczywa (czyli 500 kg. mąki), gdy wyżej wymieniona piekarnia petersburska produkuje 120.000 kg. pieczywa na dobę. Od owej przeciętnej wielkości produkcji piekarskiej, krakowskie piekarnie w większości wypadków nie wiele odbiegają. Jest wprawdzie kilka piekarń wypiekających po 2—3, a nawet po 1 worku mąki (100 kg.) dziennie, a pewna liczba piekarń zużywa 1.000 kg. mąki dziennie, a nawet więcej; większość utrzymuje się jednak na poziomie przeciętnej produkcji z niewielkiemi odchyleniami.

Poza innemi, ważną przyczyną braku koncentracji w produkcji piekarskiej w Krakowie jest wyżej już wspomniane wielkie zróżniczkowanie wypiekanych w poszczególnych piekarniach gatunków pieczywa. Do 1927 r. istniała pewnego rodzaju specjalizacja produkcji piekarń, polegająca na tem, że około 20% piekarń piekło wyłącznie chleb, reszta przeważnie pieczywo białe. Potem z powodu większej zyskowności wypieku pieczywa pszennego podział ten poza pewnemi wyjątkami znikł, a z nim możliwość rozwoju fabryk pieczywa, dla których warunkiem istnienia jest możność specjalizowania się poszczególnych fabryk w wypieku jednego gatunku pieczywa. Działały

http://rcin.org.pl

w tym procesie czynniki także jeszcze inne, jak przyzwyczajenie i wygoda zaopatrywania się we wszelkie pieczywo w jednej piekarni, lub w jej sklepie i mało demokratyczny charakter spożycia mieszkańców Krakowa. Skoro rynek spożycia jest mały (dla fabryk pieczywa), a jest on jeszcze podzielony na liczne warstwy, z których każda inaczej się odżywia, to nie opłaca się specjalizować się w produkcji jednego gatunku pieczywa, gdyż i tak nie będzie ona mogła być doprowadzona do fabrycznych rozmiarów z powodu braku zbytu.

Obecnie piecze się w Krakowie mniejwięcej 25% pieczywa białego, poza tem chleb. Wypieka się obecnie 3 gatunki chleba: t. zw. chleb typowy żytni, chleb sitkowy i pszenno-razowy. Z pieczywa białego piecze się najwięcej bułek polskich, warszawskich (wiedeńskich) i cały szereg różnego rodzaju i formatu pieczywa luksusowego.

Tak w ogólnych rozmiarach produkcji piekarskiej, jak i w jej gatunkach zachodzą wahania o charakterze sezonowym (miesięczne i tygodniowe) i konjunkturalnym. Wahania sezonowe powtarzają się w określonych jednostkach czasu. W lecie produkcja pieczywa ulega znacznemu ograniczeniu, z powodu zwiększonego spożycia jarzyn i owoców, a w jesieni z powodu konkurencji ziemniaków w wielkich ilościach wówczas dowożonych do miasta. Największe nasilenie produkcji piekarskiej przypada na wiosnę wraz z rozwojem ruchu budowlanego i wzrostem zatrudnienia przy robotach sezonowych i na miesiące zimowe. Także w obrębie tygodnia następują pewne stałe zmiany w wielkości produkcji piekarskiej. W piątek w nocy i w sobotę, a w żydowskich piekarniach w nocy z czwartku na piątek piecze się prawie podwójne ilości.

Produkcja pieczywa w porównaniu do produkcji artykułów przemysłowych i bardziej luksusowych artykułów spożycia, utrzymuje się jednak zawsze w stosunkowo ciasnych granicach, nie spadając nigdy poniżej pewnego minimum wyznaczonego koniecznem spożyciem. Także i kryzys obecny niewielki stosunkowo wpływ wywarł na produkcję chleba. Kiedy cała produkcja polska spadła o przeszło 50% od 1927 roku, a n. p. warsztaty kowalskie, ślusarskie i t. p. zredukowały swą produkcję w porównaniu do 1929 r. o 70, a nawet 75%, wypiek

http://rcin.org.pl

chleba i bułek od 1927—1930 r. wzrósł, a od 1931 r. spada, lecz zniżka ta nie przekroczyła do dziś 12%.

Zmiany konjunkturalne rozmiarów produkcji piekarskiej można obliczyć w przybliżeniu, nie spodziewając się naturalnie bezwzględnej ścisłości, uwzględniając wahania cen, oraz w miarę możności, przesunięcia udziałów poszczególnych gatunków pieczywa w produkcji i jej wartości.

Rok	Wartość produkcji dziennej w złotych	Rozmiary produkcji dziennej w kg.
1928	39.879	56.876
1929	52.353	85.825·88
1930	50.237	91.342·85
1931	48 555·21	85.484·62
1932	45.190·16	80.195·5

Przyjmując produkcję i cenę chleba z 1928 roku = 100, otrzymamy następujące zestawienie zmian produkcji ze zmianami cen:

Rok	Wskaźniki rozmiarów produkcji	Wskaźniki cen
1928	100·—	100·—
1929	150·9	76·8
1930	160·6	64·—
1931	150·3	67·85
1932	141 —	66·9

Jeśli na podstawie tych cyfr wykreślimy krzywą popytu na pieczywo, przekonamy się, że elastyczność spożycia chleba nie jest tak małą, jak się to ustaliło w przekonaniu ogółu.[1] Na każdą zmianę cen pieczywa reaguje jego produkcja natychmiast, a ponieważ ruchy te odbywają się w kierunkach wprost przeciwnych, jasnem jest więc, że między temi dwoma szere-

[1] Z tem jednak zastrzeżeniem, że wskutek niemożności dokładnego uwzględnienia przesuwania się popytu ze spożycia chleba na spożycie bułek i odwrotnie, spożycie chleba wyda się bardziej zmiennem, niż jest ono w rzeczywistości. Wpływ tej niedokładności przejawia się szczególniej w różnicy rozmiarów produkcji chleba w latach 1928 i 1929, a następnie w latach 1931 i 1932, w których to latach, z powodu zasadniczych zmian dobrobytu, czynnik przesuwania się popytu w kierunku gatunków droższych lub tańszych odgrywa wielką rolę.

http://rcin.org.pl

gami zjawisk istnieje dość ścisła korelacja ujemna. Ścisłość tej współzależności zaburza jedynie istnienie wcale znacznych różnic między rozpiętością wahań cen pieczywa i rozmiarów produkcji na korzyść tych ostatnich. Rozmiary produkcji są wyrazem zmian popytu na pieczywo, a więc popyt ten wydaje się być przeważnie bardziej zmienny od cen pieczywa. Zniżce cen chleba w 1929 r., wynoszącej 23·2% w stosunku do cen z 1928 r., odpowiada 50·9% zwyżka produkcji; w 1930 r. ceny chleba spadły o 16·5%, produkcja wzrasta o 6·4%; w 1931 r. mamy wzrost cen wynoszący 5·67%, towarzyszy mu spadek produkcji o 6·4%; w 1932 r. ceny spadają o 1·4%, produkcja zostaje ograniczona o 5·7%.

Możemy stąd obliczyć elastyczność popytu na pieczywo:

Współczynnik elastyczności popytu na pieczywo

1929/1929 r. = 2·19
1929/1930 „ = 0·4
1930/1931 „ = 1·12
1931/1932 „ = 4·4

Po podzieleniu cen pieczywa przez indeks kosztów utrzymania stosunek zmian produkcji do zmian cen zmieni się, różnice będą mniejsze, spożycie pieczywa okaże się mniej elastyczne.

Rok	Wskaźniki rozmiarów produkcji	Wskaźniki cen realnych
1928	100·—	100·—
1929	150·9	75·—
1930	160·6	66·7
1931	150·3	77·—
1932	141·—	74·64

	Zmiany procentowe rozmiarów produkcji	Zmiany procentowe cen realnych
1928/1929	50·9%	25·—%
1929/1930	6·4%	9·8%
1930/1931	6·4%	13·7%
1931/1932	6·18%	3·6%

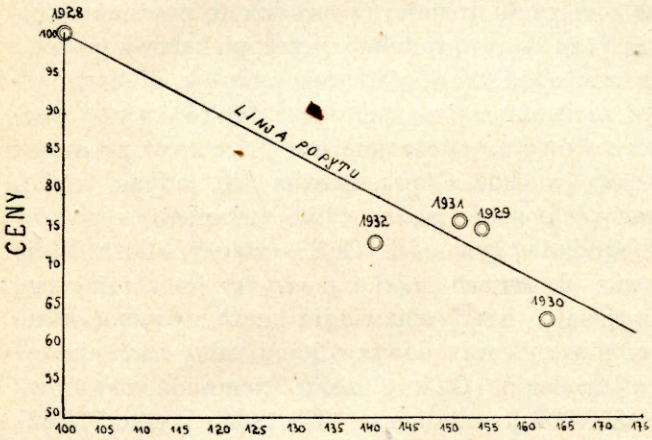
http://rcin.org.pl

Przez podzielenie procentowych zmian rozmiarów produkcji przez procentowe zmiany cen realnych otrzymujemy następujące współczynniki elastyczności popytu na pieczywo [1]:

Współczynnik elastyczności popytu na pieczywo

1928/1929 r.	2·036
1929/1930 „	0·65
1930/1931 „	0·47
1931/1932 „	1·71

WSPÓŁZALEŻNOŚĆ CEN I ROZMIARÓW PRODUKCJI PIECZYWA



Rys. I. ROZMIARY PRODUKCJI

Mimo wszystko jednak z cyfr powyższych okazuje się, że rozmiary spożycia pieczywa nie są nieczułe na wahania konjunktury, a przynajmniej w niektórych okresach czasu spożycie to bywa dość elastyczne. Dla zrozumienia tego zjawiska koniecznem jest uwzględnienie specyficznych warunków konsumcji naszego kraju. Podczas gdy gdzieindziej pieczywo jest dobrem,

[1] Współczynnik korelacji między cenami pieczywa a jego produkcją, którą uważam za równą popytowi, wynosi — 0·98. Równanie regresji, wyrażające zależność popytu (szacowanego na podstawie produkcji) od ceny, wynosi: $y = 299 - 2x$, gdzie y oznacza popyt a x oznacza cenę. Linja ta jest narysowana na Rysunku 1.

http://rcin.org.pl

którego substytucja jest bardzo ograniczoną, u nas (o czem już wspomniałam przy omawianiu sezonowych wahań produkcji) ziemniaki wybitnie z niem konkurują w spożyciu szerokich warstw ubogich, a natężenie tej konkurencji pozostaje w ścisłym związku z wahaniami konjunkturalnemi i zmianami w podaży zboża i ziemniaków (nie mówiąc już o kaszy i t. p. artykułach, mających mniejsze znaczenie).

W okresie pomyślniejszej sytuacji gospodarczej, a mianowicie w roku 1929, w rozmiarach produkcji piekarskiej zaszła silna zmiana, przekraczająca normalne granice ich wahań, a mianowicie przy 23·2% spadku cen wzrosła produkcja na skutek wzmożonego spożycia o 50·9%. Uwzględniwszy nawet pewne błędy w obliczaniu rozmiarów produkcji, powstałe skutkiem ukrywania rozmiarów produkcji przez piekarzy z powodu wysokiego wówczas opodatkowania, oraz wskutek nieuwzględnionego w pełni przesunięcia spożycia do gatunków wyżej wartościowych, które wówczas miały miejsce, ów wzrost produkcji w 1929 r. a dalszy w 1930 r. przedstawia się jednak zagadkowo. Wytłumaczyć to sobie można tylko zmianami w podaży poszczególnych środków żywności. Obfite zbiory zboża silnie zaciążyły wówczas na cenach mąki i pieczywa (działanie tego mechanizmu wyjaśnię przy omawianiu cen), równocześnie zwyżkują ceny mięsa, a przedewszystkiem ceny ziemniaków skutkiem złego urodzaju. Ogólny zbiór ziemniaków wynosił w 1927/1928 r. 850.306 kwintali, a w 1929/1930 r. tylko 712.627 kwintali, zbiór 1 ha w 1927/1928 — 107 kwintali, w 1929/1930 r. 96 kwintali (kwartalnik statystyczny, dane dla powiatu krakowskiego).

Przy znacznych wtedy jeszcze dochodach konsumentów następuje szybkie przesunięcie konsumcji w kierunku spożycia pieczywa, okoliczna ludność wiejska zwiększa wybitnie swój w niem udział dochodzący obecnie do 20% spożycia krakowskiego, zmiany konjunkturalne i zniżka cen pieczywa wywołana zwiększoną podażą, działają więc w jednym kierunku na konsumcję, a mianowicie zwyżkowo. W latach następnych rozmiary spożycia pieczywa ulegają mniejszym zmianom, niż ceny: stosunek rozpiętości wahań rozmiarów produkcji i cen zmienia się na korzyść wahań cen. W 1931/1932 r. wzmaga się znowu elastyczność popytu na pieczywo wraz ze zniżką kon-

http://rcin.org.pl

sumcji, będącą skutkiem kryzysu, przy równoczesnej zwyżce cen, wywołanej gorszemi urodzajami na zboże, — każdej prawie zwyżce cen pieczywa odpowiada znaczne ograniczenie konsumcji. Działania spadku dochodu konsumentów i zwyżki cen sumują się więc i wspólnie wywołują zniżkę produkcji. Równocześnie wzrasta produkcja ziemniaków w powiecie krakowskim z 712.627 kwintali w 1929/1930 r., na 1,007.922 kwintali w 1930/1931 r., zbiór z 1 ha w 1929/1930 = 96 kwintali, 1930/1931 r. = 136 kwintali (kwartalnik statystyczny), w 1932 r. dalej wzrasta produkcja ziemniaków.

Ze spadkiem wielkości produkcji następują pod wpływem kryzysu i bezrobocia również zmiany i przesunięcia w rozmiarach produkcji poszczególnych gatunków pieczywa z powodu zwiększonego zapotrzebowania na chleb i to chleb gorszy w gatunku — tańszy, podobnie jak w 1928 i 1929 r. zwiększyło się spożycie pieczywa białego i luksusowego skutkiem dobrej jeszcze wówczas sytuacji gospodarczej. W roku 1929 ustalono typ chleba 70%-owego zamiast dotychczas wypiekanego 65%-owego, oraz sitkowego i pszenno-razowego, zamiast dotychczasowych razowego i pszennego. Z pogorszeniem sytuacji gospodarczej wypieka się coraz większy procent chleba w stosunku do bułek, szczególnie piekarze, wypiekający dotychczas przeważnie pieczywo pszenne, utrzymują, że byli zmuszeni zredukować wypiek bułek o 40% a zwiększyć wypiek chleba o 10%. W piekarni miejskiej np. wypieka się obecnie w stosunku do 1929 r. o blisko 35% bułek mniej, a o niecałe 2% mniej chleba.[1] O przesuwaniu się popytu w kierunku tańszych gatunków pieczywa możemy wnioskować również ze zmian cen pieczywa, które np. odnośnie do chleba razowego spadły znacznie mniej, niż ceny chleba jasnego (poruszę jeszcze ten problem w związku z cenami pieczywa).

Równocześnie zaznacza się w produkcji piekarskiej przesunięcie w wprost przeciwnym kierunku. Coraz więcej piekarń wyrabia, czyto legalnie, czy nie wykupując karty rzemieślniczej

---

[1] W piekarni miejskiej produkowano: w roku 1929/30 — 6.100 kg. chleba, 18.500 szt. bułek. W roku 1930/31 — 5.650 kg chleba, 14.200 szt. bułek, w roku 1931/32 — 6.000 kg. chleba, 12.000 szt. bułek.

http://rcin.org.pl

cukierniczej, pieczywo słodkie. Wydaje się to na pozór niepojętem w czasach nędzy i bezrobocia, w czasie znacznej redukcji w produkcji cukierniczej. Tłumaczy się to zjawisko jednak tem, że tańsze słodycze piekarniane wypierają w konsumcji wyroby cukiernicze, a piekarze chętnie zajmują się wypiekiem t. zw. słodkim, o wiele zyskowniejszym niż wypiek bułek i chleba, nie podlegającym kontroli wagi i regulacji cen.

Jednym z objawów kryzysu w piekarstwie jest wzmożenie się nielegalnego wypieku, który w pewnych granicach istniał zawsze. Występuje on albo we formie wypieku chałupniczego (odnosi się to szczególniej do bułek dostarczanych na niedzielę), lub też, jeśli chodzi o wypiek obwarzanków i t. p., osoby nie posiadające kart rzemieślniczych wynajmują od właścicieli piekarń lokale cukierniane, w godzinach, gdy te są nieczynne. Naturalnie, taka produkcja odbywa się bez wszelkich opłat i świadczeń publicznych, bez przestrzegania przepisów sanitarnych, jest więc o wiele tańsza i lepiej się opłaca.

Wobec tego, że między konjunkturalnemi i sezonowemi wahaniami spożycia a rozmiarami produkcji istnieje ścisła współzależność, byłoby rzeczą ciekawą stwierdzić, jak wyglądają ustalone powyżej cyfry produkcji wobec przyjętych norm spożycia.

Rocznik statystyczny z 1925 i 1926 r., przyjmuje, że przeciętne spożycie pieczywa w Polsce wynosi 150 kg. na głowę rocznie, w miastach było ono wówczas naturalnie większe, zaś według ankiety M. S. W., samo spożycie chleba wynosiło w miastach 124 kg. na osobę rocznie. Wobec tego, spożycie pieczywa w Krakowie było w roku 1932 mniejsze od owej przeciętnej, gdyż wynosiło tylko 132·4 kg. na osobę rocznie. Jeśli jeszcze uwzględnimy fakt, że Komisja Ankietowa stwierdziła istnienie większego od przeciętnej, obliczonej dla całej Polski spożycia w miastach, to różnica ta wzrośnie znacznie, już nawet konsumcja roczna chleba na mieszkańca Krakowa jest o 20 kg mniejsza od normy przyjętej dla miast przez Komisję Ankietową. Mniejsze rozmiary krakowskiej konsumcji chleba są dzisiaj wynikiem przedewszystkiem kryzysu gospodarczego i kształtowania się jego cen, a nie wypływają z działania jakichś czynników lokalnych, czego dowodem jest, że w 1929 i 1930 roku spożycie to było większe od owej prze-

http://rcin.org.pl

ciętnej. Już z zestawienia rozmiarów produkcji piekarskiej w tych latach, z mniejszą wówczas liczbą luduości Krakowa, jest widocznem, że spożycie pieczywa na osobę musiało być wówczas dosyć duże. Natomiast daty Ankiety M. S. W., odnoszące się do Krakowa, są sprzeczne z podaną przez samą Ankietę przeciętną wielkością spożycia pieczywa w Polsce i w porównaniu z normami spożycia wydają się wprost nieprawdopodobne.

Według Ankiety M. S. W. w 1925 r. produkcja piekarska w Krakowie wynosiła 36.000 kg. dziennie, dzisiaj wynosi 80.000 kg. dziennie. Różnica ta da się tylko w części wytlumaczyć zmniejszeniem się przywozu pieczywa do Krakowa, przy równoczesnym wzroście produkcji przemysłowej piekarskiej w Krakowie, który w międzyczasie nastąpił, a wreszcie wzrostem ilości piekarskich warsztatów produkcji w Krakowie, który nie został zrównoważony kryzysowem ograniczeniem produkcji. Z dat tych wynika, że przy 181·7-tysięcznej ludności Krakowa w 1925 roku, 1 mieszkaniec spożywał 20 dkg. pieczywa dziennie, czyli 73 kg. rocznie, podczas gdy równocześnie ustalono normę 150 kg. pieczywa na osobę rocznie, a w miastach wyższą. Kryje się tutaj zapewne jakiś błąd, wynikający z niedokładności ustalania rozmiarów produkcji przez wszystkie oficjalne statystyki.

Bardzo prostym, lecz nie nadającym się naturalnie do ustalania dokładnych dat, miernikiem produkcji może być np. format bochenków chleba. Piecze się w Krakowie bochenki $^1/_2$, 1, 2, 3 i 4-kilogramowe, najczęściej podłużnego kształtu, największym popytem cieszą się jednak bochenki 2-kilogramowe, to też piecze się ich najwięcej. Przeciętnie każda rodzina krakowska spożywe dziennie 1 bochenek 2-kilogramowy, lub tę samą ilość chleba w mniejszych bochenkach, czyli na 1 osobę wypada około 40 dkg. pieczywa dziennie (bogatsze rodziny uzupełniają mniejsze spożycie chleba konsumcją bułek), a więc ilość bardzo podobna do obliczonej przezemnie z rozmiarów obecnej produkcji pieczywa w Krakowie, wynoszącej 132 kg. pieczywa rocznie, czyli 36·3 dkg. dziennie na 1 osobę.

Jeśli zestawimy rozmiary spożycia krakowskiego ze spożyciem pieczywa np. w Niemczech, gdzie w 1926 roku konsumcja ta wynosiła 400 kg. na głowę rocznie, z czego blisko

http://rcin.org.pl

50% stanowiło białe pieczywo, wtedy dopiero zdajemy sobie w pełni sprawę z ubóstwa i ciasnoty krakowskiego rynku zbytu i dochodzimy do przekonania, że rozszerzenie i uszlachetnienie spożycia oraz ujednostajnienie spożywanych gatunków jest jednym z ważnych warunków rozwoju przemysłu piekarskiego.

B. Stan czynników produkcji piekarskiej.

Na całokształt warunków rozwoju przemysłu piekarskiego w Krakowie, poza sytuacją na rynku zbytu składa się stan poszczególnych czynników produkcji, a więc możność zaopatrywania przedsiębiorstw piekarskich w surowiec, siłę roboczą, maszyny i kapitał, oraz udział tych czynników w procesie produkcji pieczywa i kalkulacji kosztów produkcji.

a) Surowiec piekarski.

Ilość i rodzaj materjałów używanych do produkcji pieczywa jest różna, zależnie od wypiekanego gatunku produktu. Zasadniczym surowcem piekarskim jest jednak zawsze mąka, której używa się do wypieku wszystkich gatunków pieczywa. Najczęściej wyrabia się pieczywo tylko z mąki i wody (chleb), względnie dodaje się trochę drożdży (bułki), a tylko do pieczywa luksusowego, stanowiącego zwykle najmniejszy procent produkcji piekarskiej, używa się także mleka, jaj, cukru, kminku, maku i tłuszczów. Materjały dodatkowe (tak nazywają się wszystkie materjały używane w produkcji piekarskiej poza mąką) nie odgrywają wybitniejszej roli w produkcji, używane są w bardzo małych ilościach, w kosztach stanowią pozycję skromną, nie przenoszącą normalnie kilkudziesięciu groszy (przy pieczywie białem trochę większe znaczenie mają drożdże) z powodu wysokich cen), podczas gdy mąka stanowi prawie 65% ogółu kosztów pieczywa.

Gatunek mąki decyduje o jakości pieczywa, od jej glutenu zależy porowatość, ciężar gatunkowy, wilgotność, a przedewszystkiem wielkość nadpieku i t. p. Można wprawdzie przez sztuczne bielenie, dodawanie ałunu, siarczanu miedzi, proszków piekarskich, wody wapiennej, ukryć wady mąki, a nawet zwiększyć nadpiek, w rzeczywistości jednak gatunek pieczywa i jego wartość spożywcza się przez to nie poprawi.

http://rcin.org.pl

Mąka krakowska nie odznacza się specjalnemi zaletami piekarskiemi, to też piekarze krakowscy mieszają ją z mąką dowożoną. najczęściej z mąką poznańską. Trzy krakowskie młyny parowe (względnie motorowe), czynne w bieżącym roku (w r. 1928 było ich sześć) i dziesięć okolicznych młynów, częściowo motorowych, dostarczają około 14 wagonów mąki dziennie, z czego tylko 61.083 kg. wypiekają piekarnie krakowskie, reszta jest wywożona lub spożywana w stanie niepieczonym i t. p. Z powodu wielkiego rozdrobnienia produkcji piekarskiej w Krakowie, poszczególne piekarnie zużywają bardzo małe ilości surowca, po kilka worków mąki dziennie, z czego $^3/_4$ stanowi mąka żytnia a resztę mąka pszenna, to też młyny nie pozostają w bezpośrednim kontakcie z piekarniami, szczególniej z mniejszemi, lecz sprzedają hurtownie pośrednikom. Wprawdzie z powodu panującej w ostatnich czasach tendencji zniżkowej cen, pośrednictwo i spekulacja mają stosunkowo mniejsze pole działania, to jednak konieczność mieszania różnych gatunków mąki zakupywanych w bardzo drobnych ilościach, zmusza piekarzy do kupowania jej u rozmaitych agentów, pośredników i kupców, co podraża mąkę o 5—6% (2% zysk pośrednika, ryzyko, koszta transportu i t. p.) w stosunku do cen giełdowych. Brak standaryzacji mąki ułatwia spekulację i utrudnia orjentację wśród jej gatunków, których prawie każdy młyn produkuje cały szereg o bardzo rozmaitych nazwach i oznaczeniach. Były wprawdzie dążenia w kierunku normalizacji przemiału, spełzły jednak na niczem. W 1928 r. wprowadzono ograniczenie przemiału żyta, odtąd wolno było wymielać 70% mąkę żytnią, a przez parę miesięcy istniało też ograniczenie przemiału pszenicy, a mianowicie zakaz przemiału na mąkę niżej procentową, niż 65%-owa. W rzeczywistości wypiekano jednak nadal chleb z mąki żytniej 65%-owej. Ponieważ różnica cen mąki jasnej i ciemnej była mała, piekarze kupowali jasną, która prawie wyłącznie znajdowała się wówczas na rynku, mimo że w kalkulacji uwzględniano tylko cenę mąki ciemnej. Ze zwyżką cen piekarze ponosili jednak znaczne straty, wreszcie władze przestały przestrzegać ograniczenia przemiału, tembardziej, że w czasach hyperprodukcji zboża okazało się ono nieuzasadnionem. W miejsce ograniczenia przemiału, przystąpiono do ustalania typów mąki żytniej, a mianowicie pytlowej jasnej, ciemnej i razowej. W razie

http://rcin.org.pl

ustalenia typów mąki, kontrolę cen chleba możnaby ograniczyć do chleba razowego i sitkowego. Ostatnio stanowisko rządu w stosunku do kontroli produkcji mąki i pieczywa ma charakter dosyć liberalny. Od marca 1931 r. zniesiono reglamentację przemiału, nie obowiązuje już zakaz dodawania mąki pszennej do chleba, to też dodaje się obecnie do chleba mąki pszennej najgorszego gatunku i to najwyżej 10%, piecze się również chleb luksusowy pszenno-żytni, do którego daje się 25% mąki pszennej, resztę żytniej.

Dostawa mąki jest stosunkowo łatwa i tania, to też piekarnie nie przechowują zapasów mąki. Jednak w wielkich przedsiębiorstwach konieczną jest możuość dysponowania większemi ilościami i różnymi gatunkami mąki, zaś przechowywanie mąki w składach jest dość trudne i połączone z ryzykiem zepsucia się mąki, spleśnienia i t. p. (mąkę żytnią można przechowywać tylko 3 miesiące, pszenną dłużej: parę miesięcy), to też wskazanem jest budowanie piekarń w pobliżu młynów, a najlepszem rozwiązaniem tych trudności jest łączenie młynów i piekarń w jedno przedsiębiorstwo, co daje także wszelkie korzyści wynikające z koncentracji pionowej produkcji. Zapewnioną jest w ten sposób nietylko dostawa odpowiedniej mąki do piekarń, ale tem samem zbyt dla produkowanej przez młyn mąki, oszczędza się kosztów pośrednictwa, transportu, a także i na innych kosztach produkcji skutkiem możności wyzyskania pracy robotnika i innych czynników produkcji, i osiąga się korzyści płynące z kumulacji kapitałów i zysków. W tak szczęśliwem położeniu znajduje się jedna z krakowskich piekarń przemysłowych i mimo ogólnego przesilenia gospodarczego, które silniej niż na rzemiośle piekarskiem zaciążyło na przemyśle, nie jest zmuszoną redukować swej produkcji.

Oprócz mąki, bardzo ważną rolę w produkcji pieczywa, szczególniej jeśli chodzi o jego jakość, odgrywają fermenty. Do pieczywa białego daje się drożdże, a 20% krakowskich piekarń dodaje także do chleba drożdży. Używa się obecnie wyłącznie drożdży spirytusowych prasowanych, gdyż drożdże piwne są wprawdzie tańsze, ale dają pieczywo gorsze. Produkcja drożdży jest skartelizowana, stąd też ceny drożdży są wysokie. Choć dodawanie ich podraża koszta produkcji chleba o blisko 18%, to jednak nieraz użycie ich się opłaca, ze względu na wyższy

http://rcin.org.pl

nadpiek osiągany w ten sposób. Mimo wszelkich zalet wypieku na drożdżach, jak większa porowatość chleba, lekkość, ładniejszy wygląd i t. d. chleb żytni na kwasie cieszy się większem powodzeniem, to też piekarze prześcigają się w sztuce jego wyrobu, kierując się w Krakowie naturalnie tylko długoletniem doświadczeniem, a nie rezultatami badań chemicznych.

b) Pracownicy piekarscy.

Jakość produktu piekarskiego zależy jednak nietylko od właściwości użytych materjałów, ale w wysokiej mierze także od fachowego przygotowania pracowników. Szczególniej w dzisiejszych piekarniach krakowskich ręcznych, lub nawet częściowo zmechanizowanych czynnik pracy odgrywa pierwszorzędną rolę. Maszyny są przeważnie tylko pomocnikami ludzi, są raczej narzędziami.

Rywalizacja między robotnikami piekarskimi a maszynami używanemi w piekarstwie nie jest ostrą, bowiem z samego charakteru produkcji piekarskiej, jak i z formy rzemielśniczej przemysłu piekarskiego wynika pewna zbieżność interesów pracodawców i robotników. Niema tutaj kapitalisty i skazanego na wieczną zależność robotnika, masa pracowników piekarskich składa się właściwie z trzech warstw nie stanowiących odrębnych klas społecznych, nierozdzielonych gwałtownemi różnicami gospodarczemi i stanowiska społecznego, a mianowicie z samoistnych mistrzów, kształcących się u nich uczniów i odbywających u nich praktykę czeladników. Jakkolwiek chwilowo zależność osobista czeladnika, a szczególniej ucznia od mistrza może jest nawet większą od zależności robotnika, to jednak z ukończeniem nauki i praktyki pracownicy piekarscy mają możność osiągnięcia również stanowiska mistrza, dostępnego im także gospodarczo, gdyż w normalnych warunkach, w czasach równowagi gospodarczej, nietrudno jest czeladnikowi zebrać mały kapitalik potrzebny na założenie samoistnej piekarni. To też robotnicy piekarscy nie organizowali się dawniej, nie tworzyli klasy walczącej o wspólne interesy. Naturalnie wyzyskiwano tę okoliczność, uczniowie pracowali trzy lata bezpłatnie, mieszkając i żywiąc się nędznie u mistrza, praca czeladników trwała nieraz po 16 — 20 godzin na dobę, pracowano także w nocy z soboty na niedzielę a do dzisiejszego

http://rcin.org.pl

dnia pracuje się w piekarniach krakowskich w niedzielę popołudniu, wszystko to za nędzną płacę, w strasznych warunkach sanitarnych.

Obecnie mówi się jeszcze wiele o wyzysku robotników piekarskich, stosunki zmieniły się jednak znacznie. Pracownicy piekarscy w Krakowie tworzą silnie zorganizowany związek, stanowiący Oddział piekarski Związku Zawodowego Robotników Przemysłu Spożywczego w Krakowie. Za wzorem cechu oddziałów tych jest dwa, w tym wypadku podział jest nietyle wyznaniowy, ile raczej polityczny. Do oddziału I należy obecnie 315 członków, do II 140 czyli z ogólnej cyfry 464 krakowskich robotników piekarskich, tylko około 3% pozostaje poza związkiem. Silna organizacja robotników piekarskich w Krakowie przyczyniła się do wybitnej poprawy warunków ich bytu i to bardziej, jak przepisy ustaw państwowych mających na celu ochronę pracy. Ustawy te, albo nie odnoszą się do większości piekarń krakowskich ze względu na ich małe rozmiary, jak np. ustawa o ubezpieczeniu na wypadek bezrobocia, o urlopach; nie stosuje się do piekarń zakaz pracy nocnej (ustawa z 1921 roku dozwoliła na pracę w nocy, w niedzielę i święta pracownikom potrzebnym do wytwarzania zakwasek i zaczynów, orzeczenie Sądu Najwyższego z 1922 roku uznało piekarnie za zakłady użyteczności publicznej), albo nie są przestrzegane, jak np. ograniczenie czasu pracy (za godziny nadliczbowe nikt nie płaci). Dlatego w umowach zbiorowych związek zawodowy robotników piekarskich stara się wywalczyć nietylko odpowiednie płace, ale zastrzega sobie nieraz także osobno przestrzeganie przepisów ustawowych. Czego dokonała działalność organizacji zawodowych piekarskich tego dowodzi następujące zestawienie:

W 1926 roku płace robotnicze w piekarstwie wynosiły 68—75 złotych tygodniowo, czas pracy był nieograniczony: dochodził do 18—20 godzin na dobę, był prawie najdłuższy w Polsce. 27 stycznia 1927 roku związek robotników zawarł umowę zbiorową z właścicielami piekarń. Według tej umowy na 1 robotnika wypada 17 ogni tygodniowo, czyli dzień pracy wynosi 11 godzin, gdyż 1 ogień trwa 4 godziny, w piekarniach chlebowych wynosiły wówczas płace od 68—73 złotych. W 1929 roku zawarli robotnicy osobną umowę z piekarzami grupy I.

http://rcin.org.pl

cechu, a osobną z piekarzami grupy II. W umowie z grupą I. postanowiono, że piecowy ma otrzymywać 95 zł. tygodniowo, miszer 88 zł., a tak zwany robotnik nieodpowiedzialny, obecnie zwany niekwalifikowanym 80 zł. tygodniowo. Robotnicy zatrudnieni u pracodawców należących do grupy II. cechu mieli otrzymywać: piecowy 87 zł. tygodniowo, miszer 81 zł., zastrzeżono również przestrzeganie 66 godzinnego tygodnia pracy (17 ogni chleba), a także ewentualne przyjmowanie t. zw. fajrantowych, t. zn. zatrudnienie częściowe bezrobotnych. Z roku 1930 pochodzi umowa zawarta między obu grupami cechu z oboma oddziałami związku robotników piekarskich w Inspektoracie Pracy. Odtąd praca w piekarniach o piecach t. zw. angielskich (rurowych) ma się zaczynać o godz. 20, w zwykłych piekarniach o godz. 18, w przeddzień świąt o 1 godzinę wcześniej, w sobotę wolno kończyć pracę o godzinie 22, a w niedzielę zaczynać też o godz. 22. W piekarniach żydowskich, ponieważ praca w sobotę późno się zaczyna, wolno kończyć pracę o godzinie 24, a zaczynąć w niedzielę także o 22. Zobowiązali się również w tej umowie pracodawcy zatrudniać tylko robotników miejscowych i przez 3 lata z powodu bezrobocia nie przyjmować uczniów. W roku 1931 zawarto osobną umowę z grupą I, a osobno z grupą II. Umowy te nie zmieniły poziomu płac, dodały tylko pewne zastrzeżenia, jak np. obowiązek pracodawców zatrudniania najwyżej jednego ucznia na każdego zatrudnionego u niego czeladnika, przeznaczania jednego dnia w tygodniu dla bezrobotnych.

Wskutek panującego kryzysu, piekarze zaczęli dążyć w ostatnich czasach do obniżki płac robotniczych. Wywołało to strajk robotników piekarskich zakończony umową zbiorową z grupą II. cechu piekarskiego, oraz z tymi piekarzami, należącymi do grupy I, którzy do tej umowy przystąpili. Z innymi przedsiębiorcami zawarto umowy indywidualne, podobnie jak z obiema piekarniami przemysłowemi. W umowie zbiorowej oznaczono płace tygodniowe: Piecowy 85 zł., miszer 80 zł., fachowo uzdolniony 70 zł. W piekarniach chlebowych ma być płaca akordowa; za wyprodukowanie 1 kg. chleba w piekarniach mechanicznych otrzymuje robotnik 4 gr., w piekarniach zwykłych 5 gr. Oprócz tego otrzymują robotnicy piekarscy codziennie w piekarniach 2 kg. chleba, w piekarniach wypiekających pieczywo mieszane

http://rcin.org.pl

1 kg. chleba, 1 kg. bułek. Zastrzegli sobie przytem robotnicy prawo wyręczania się przez 1 dzień w tygodniu bezrobotnymi, ale tylko stale zatrudnieni są robotnikami kontraktowymi, bezrobotnych z pracodawcą nie łączą żadne bezpośrednie stosunki. W umowie powyższej znajduje się również klauzula zastrzegająca wprowadzenie w życie 8-godzinnego dnia pracy, ustalenie ilości uczniów w stosunku do zatrudnionych czeladników 1 : 1, wstrzymanie przyjmowania uczniów na czas bezrobocia, obowiązek zatrudniania tylko miejscowych robotników, i niestosowania żadnych represyj w stosunku do strajkujących. Osobna umowa zawarta przez Związek zawodowy z firmą „Ziarno" ma treść prawie identyczną z umową zbiorową. Gorsze warunki zastrzeżono dla robotników w umowie z piekarnią miejską, gdzie piecowy otrzymuje 72 zł. tygodniowo, miszer 64 zł., odrabiacze 52 zł., pomocnicy po 5 zł. dziennie, uczniowie od 1 zł. do 1 zł. 20 gr. dziennie. Od strajku w r. 1928 w piekarni miejskiej obowiązuje właściwie cichy akord, wypieka się minimum 4.500 kg. chleba dziennie na trzech piecach w 8-miu godzinach (są 4 piece).

Robotnicy piekarscy w Krakowie znajdują się więc obecnie w dosyć korzystnem położeniu. W stosunku do 1927 roku wzrósł poziom płac (wyrażony w złotych) o około 11%, podczas gdy wskaźnik kosztów utrzymania w mieście Krakowie za rok 1932 wynosi 71, jeżeli poziom kosztów utrzymania roku 1927 przyjmiemy za 100. Płace robotników piekarskich w Krakowie nie przedstawiają się w rzeczywistości tak korzystnie, jeśli nawet pominiemy fakt pobierania mniejszych płac przez poszczególnych robotników, gdyż korzystają z nich przecież częściowo także bezrobotni. Z umów wyżej przytoczonych widzimy, że robotnicy piekarscy w Krakowie starają się konsekwentnie zapewnić byt bezrobotnym i w rzeczywistości prawie 75% t. zw. bezrobotnych stałych (do bezrobotnych wlicza się bowiem także bezrobotnych częściowo) ma jakieś czasowe dochody.

Znaczenie wszelkiej działalności zbiorowej robotników piekarskich osłabia jednak podział tych robotników na kategorje. Oprócz bowiem podziału na piecowych, miszerów i kwalifikowanych robotników t. zw. odrabiaczy, istniejącego ze względu na specjalizację robotników w poszczególnych rodzajach prac,

http://rcin.org.pl

służących do produkowania pieczywa i łączącego się z dużemi różnicami w płacy, tworzą robotnicy piekarscy jakby małe, zamknięte w sobie społeczeństwo. Na czele stoją mistrzowie zrzeszeni w cechu, drugą warstwę tworzą zorganizowani w związku zawodowym czeladnicy, stanowiący tylko około 40% ogółu pracowników piekarskich, najniższa klasa pracowników piekarskich, to uczniowie, niezorganizowani, pozostający na utrzymaniu majstrów, płatni po kilka złotych miesięcznie. Uczniowie są tak tanią siłą, że piekarze starają się jak najczęściej zastąpić nimi czeladników, szczególniej w piekarniach pieczywa białego, gdzie prócz prac zasadniczych jest cały szereg robót pomocniczych, które mogą być wykonywane przez pracowników niekwalifikowanych. W piekarniach chlebowych niema prawie uczniów. Stąd w umowach zbiorowych o pracę, w obawie przed konkurencją dążą robotnicy do ograniczenia liczby przyjmowanych do pracy uczniów.

Jeszcze dotkliwszą jest dla czeladników konkurencja t. zw. pomocników to jest robotników niewyzwolonych, którzy nie złożyli egzaminu czeladniczego, gdyż przy znacznem nieraz przygotowaniu praktycznem tych pomocników, płaci się im tylko 40% płacy czeladnika. Ilość pomocników niewyzwolonych rośnie w miarę pogarszania się sytuacji gospodarczej, gdyż niema pieniędzy na taksy egzaminacyjne, a brak możliwości usamodzielnienia się odstrasza od składania egzaminów. Przytem według ustawy 1927 roku warunkiem dopuszczenia do egzaminu czeladniczego jest ukończenie szkoły zawodowej, co narazie jest połączone z trudnościami.

Szkolnictwo zawodowe w Krakowie jest wprawdzie stosunkowo dobrze rozwinięte, około 13% szkół zawodowych Polski znajduje się na terenie Izby Rzemieślniczej w Krakowie, ale mimo tego ilość ta jest niewystarczającą, czego dowodem, że z 500 uczniów piekarskich w Krakowie, tylko 60 jest w szkole zawodowej, a trzeci kurs tej szkoły kończy co roku przeciętnie tylko 30 uczniów, z czego znaczny odsetek zdaje odzazu egzamina czeladnicze w Izbie Rzemieślniczej (na terenie całej Izby Rzemieślniczej przeegzaminowano w 1931 roku 43 uczniów) Jeśli chodzi o egzamina mistrzowskie to w 1930 i 1931 roku stosunkowo znaczna ilość majstrów, bo 43-ech uzyskała dyplom mistrzowski, co tłómaczy się tem, że wtedy upływał okres,

http://rcin.org.pl

w którym dozwolone było trzymanie uczniów bez egzaminu mistrzowskiego. Rzemieślnicy, którzy już na podstawie ustaw austrjackich nabyli prawo trzymania uczniów, zachowali to prawo dalej. Dążność do usamodzielnienia się będąca także jednym z objawów redukcji robotników, jak można wywnioskować z ilości składanych egzaminów czeladniczych i mistrzowskich nie jest w przemyśle piekarskim tak silną jak w innych gałęziach przemysłu, gdyż bezrobocie w piekarstwie przybrało stosunkowo niewielkie rozmiary. Problem ten łączy się zresztą ściśle z zagadnieniem mechanizacji piekarń, które niżej omówię.

Uzupełnieniem obrazu stosunków robotniczych w Krakowie jest opis warunków sanitarnych pracy w piekarniach. Praca piekarzy, nawet w najlepiej urządzonych zakładach jest szkodliwą dla zdrowia z powodu unoszenia się pyłu mącznego w powietrzu, oraz wysokiej temperatury, wywołuje choroby płuc, gruźlicę, choroby oczu, reumatyzm i t. d., tembardziej jeśli jest wykonywaną w nocy, w źle przewietrzanych, ciasnych, brudnych i ciemnych pomieszczeniach, jak to ma miejsce bardzo często w Krakowie. Większość piekarń krakowskich znajduje się w oficynie, niektóre nawet jeszcze w suterynach, a ręczne mięsienie ciasta, dotychczas jednak system panujący, wywołuje czesto choroby skórne. Natomiast stosunkowo rzadkie są w piekarstwie nieszczęśliwe wypadki, kończące się kalectwem, łub śmiercią, a to z powodu niewielkiego zastosowania maszyn w produkcji.

c) Mechanizacja piekarń a problem bezrobocia.

Kwestja robotnicza w piekarstwie, a szczególniej problem bezrobocia, płac robotniczych łączy się ściśle ze sprawą mechanizacji piekarń. Wprawdzie jeśli chodzi o warunki sanitarne pracy, przestrzeganie przepisów o czasie pracy, oraz o ubezpieczeniach socjalnych, stanowisko robotników w fabrykach pieczywa jest znacznie lepsze, to jednak maszyny są uważane nietylko za przyczynę bezrobocia (a raczej czynnik zwiększający bezrobocie), ale także zniżki płac. I rzeczywiście maszyny burząc strukturę rzemieślniczą produkcji piekarskiej, zrównują fachowych rzemieślników, specjalistów, z szarą gromadą robotników niekwalifikowanych, a tem samem obniżają przeciętny

http://rcin.org.pl

poziom płac robotniczych. Ta degradacja pracowników piekarskich dokonuje się na razie w bardzo wolnem tempie i nie posuwa się daleko, ponieważ dopóki nie urządzi się specjalnych pracowni chemicznych przy piekarniach i nie zatrudni inżynierów-specjalistów przy produkcji pieczywa, co przy dzisiejszym stanie rozdrobnienia produkcji jest wprost wykluczonem, dobry kwasiarz i fachowy piecowy będą konieczni dla osiągnięcia pieczywa smacznego.

Przed kilku laty kwestja bezrobocia w piekarstwie była już dosyć głośną; skarżono się wówczas na zastępywanie czeladników uczniami, a nawet parobkami. Potem jednak sprawa ta przycichła, a dzisiaj wśród ogólnego bezrobocia piekarze figurują cyfrą dosyć skromną. Udział bezrobotnych piekarzy w ogólnem bezrobociu miasta Krakowa przedstawia się według danych urzędowych następująco: 1932 rok: I — 1·9%, II — 1·07%, III — 1·11%, IV — 0·67%, V — 0·24%, VI — 0·24%, VII — 0·23%, VIII — 1·55%, IX — 0·73%, X — 0·97%, XI — 0·67%, XII — 0 (cyfry rzymskie oznaczają miesiące). Cyfry te obejmują tylko bezrobotnych rejestrowanych w Urzędzie Pośrednictwa Pracy, są one za niskie, gdyż piekarze jeszcze w mniejszym stopniu od innych zawodow korzystają z Urzędu Pośrednictwa Pracy, zwracając się o pomoc w znalezieniu pracy do swego związku zawodowego. Z powyższego zestawienia jest widocznem, że mimo spadku produkcji piekarskiej w lecie wzrost bezrobocia nie występuje odrazu i nie w całej pełni, gdyż robotnicy piekarscy mało stosunkowo wyspecjalizowani (tylko takich się redukuje) łatwo znajdują zajęcie przy innych robotach letnich. W ostatnich dwóch miesiącach 1932 r. zaznacza się silny spadek procentu bezrobotnych piekarzy, zdaje się głównie wskutek braku zgłoszeń z ich strony.

Według danych związku zawodowego piekarzy w oddziele I było bezrobotnych:

1927 r. . . .	30	1930 r. . . .	93
1928 „ . . .	35—50	1931 „ . . .	82
1929 „ . . .	91	1932 „ . . .	110

Gwałtowny wzrost bezrobocia w r. 1929 przypisać należy częściowo zaczynającemu się już z końcem tego roku działaniu kryzysu, a nie tylko skutkom rozporządzeń z r. 1227 i 1928 r.,

http://rcin.org.pl

mającym na celu przyspieszenie mechanizacji piekarń, jak np. rozporządzenie o przymusie używania mechanicznych mięszarków do ciasta. W r. 1927 w okresie dobrej konjunktury mimo panującego wówczas prądu modernizacji warsztatów produkcji bezrobotnych piekarzy było mało, a Oddział I Związku zawodowego piekarzy był liczniejszy niż dzisiaj, mimo mniejszej wtedy ilości piekarń, obejmował bowiem 360 członków, gdy dzisiaj tylko 315. Przecenia się więc znaczenie bezrobocia technicznego w piekarstwie. W największej piekarni krakowskiej zredukowano od 1927 roku 18 robotników na ogólną liczbę zatrudnionych tam 89 robotników, w miejskiej piekarni zastępuje użycie maszyn 2 robotników. Ilość robotników zatrudnionych w tych dwóch piekarniach jest dosyć duża, wynosi około 25% ogółu robotników zatrudnionych w piekarniach krakowskich jest więc proporcjonalna do rozmiarów produkcji, gdyż produkcja tych przedsiębiorstw wynosi również 25% całej krakowskiej produkcji pieczywa. Teorja kompenzacji zdaje się być więc odnośnie do produkcji piekarskiej w pełni uzasadniona. Nie trzeba jednak zapominać o tem, że do liczby robotników piekarskich przedsiębiorstwa przemysłowego wlicza się także parobków, furmanów, pracowników administracyjnych, których w piekarniach rzemieślniczych wogóle się nie zatrudnia.

Przypatrzmy się jak ta kwestja wygląda w innych piekarniach krakowskich. Zupełnie zmechanizowanych piekarń, nie mówiąc już o idealnem zmechanizowaniu, ale w tym stopniu jak petersburska lub paryska fabryka pieczywa, w Krakowie nie ma. Oprócz dwóch piekarń przemysłowych są jeszcze w Krakowie 4 piekarnie, w których przynajmniej wszystkie zasadnicze czynności piekarskie (sianie mąki, mieszanie ciasta, dzielenie i formowanie pieczywa) wykonują maszyny. Przeważają warsztaty częściowo zmechanizowane, jest ich wszystkich 66. Najczęściej odbywa się w sposób mechaniczny mięszanie ciasta, a mianowicie 51 piekarń krakowskich ma mięszarki mechaniczne, w 46 piekarniach formuje się bułki i rogalki mechanicznie, lub maszyną ręczną, chleb formuje się zawsze ręcznie, w 22 piekarniach sianie i mięszanie mąki odbywa się mechanicznie, a dzielenie mechaniczne ciasta ma zastosowanie tylko w 12 piekarniach. Reszta piekarń, to piekarnie ręczne, w niektórych z nich używa się przyrządów poruszanych ręką

http://rcin.org.pl

ludzką. W 31 piekarniach używa się pieców rurowych, t. zw. angielskich. Postęp w mechanizacji piekarń jest dość duży jeśli porównamy z wyżej przytoczonemi cyfry z roku 1925 zebrane przez Ankietę M. S. W. Według tej ankiety było wtedy w Krakowie na 87 piekarń 74 bez maszyn, 12 częściowo zmechanizowanych i 1 zupełnie zmechanizowana, a nie było ani jednego pieca angielskiego. Przybytek maszyn piekarskich mamy do zawdzięczenia głównie przepisom prawnym nakazującym mechanizację, mniej okresowi dobrej konjuktury i dążności do osiągnięcia większego zysku w produkcji. Przepisy prawne zostały uchylone, lub ich moc zawieszona, a polityka Komisji cennikowej, umożliwiająca byt piekarenek ręcznych nie zachęca do mechanizacji.

Mechanizacja [1] piekarń krakowskich z dwóch przyczyn nie jest zbyt groźną dla robotników. Po pierwsze przedstawia się ona narazie dość marnie i niema nadziei, by w najbliższej przyszłości przybrała poważniejsze rozmiary, gdyż hamują ją przeszkody tak specyficzne dla piekarstwa, jak i odnoszące się także do innych działów produkcji. Należą tutaj takie czynniki jak przyzwyczajenie, tradycja, brak uświadomienia gospodarczego rzemieślników, brak energji i odwagi potrzebnej do przedsięwzięcia modernizacji piekarń. W szerokich warstwach ludności Krakowa panuje przeświadczenie, że np. piece t. zw. angielskie nie nadają się do wypieku chleba polskiego, żytniego, że wypiek jest za delikatny, a z powodu zbyt wielkiej ilości pary wodnej znajdującej się w piecu, chleb jest miękki, nienależycie wypieczony. Również skarżą się piekarze, że maszyny do formowania i dzielenia chleba zanadto ugniatają ciasto. Także charakter samego spożycia pieczywa w Krakowie, jego małe rozmiary i różnorodność, mała rentowność wypieku samego chleba uniemożliwiają specjalizację w produkcji, a przez to i fabryczny wyrób pieczywa. Pozatem, wszystkie inne przyczyny rozdrobnienia przemysłu piekarskiego pośrednio powstrzymują postęp mechanizacji piekarń. Jedynym kapitałem obrotowym małych piekarń jest właściwie kredyt towarowy, to też zebranie większych funduszów na zakupno maszyn jest bardzo utrudnionem, a o uzys-

---

[1] Patrz dane o mechanizacji piekarń w ustępie o rozmiarach piekarń krakowskich strona 14.

http://rcin.org.pl

kaniu długoterminowego, nisko oprocentowanego kredytu mowy być nie może, ponieważ zaś siła robocza i opał są stosunkowo tanie, wobec tego tylko zupełne wykorzystanie zdolności produkcyjnej maszyn zrównoważyłoby przez oszczędność na opale i płacy robotnika koszta amortyzacji maszyn i oprocentowania włożonego kapitału. W Krakowie zaś przy dzisiejszym stanie mechanizacji nie wyzyskuje się zdolności produkcyjnej piekarń, bodaj przez to, że piecze się tylko w nocy, a według ankiety Izby Przemysłowo-Handlowej w Krakowie z 1926 roku na którą odpowiedziało 28 piekarń krakowskich, wyzyskano wówczas przeciętnie 38% zdolności produkcyjnej piekarń.

W razie zachowania dzisiejszych rozmiarów produkcji piekarnie krakowskie nie mogą przystąpić do zupełnej mechanizacji. Przyjęliśmy powyżej, że przeciętna piekarnia krakowska wypieka 500 kg. mąki dziennie. Porównajmy koszta wypieku przy tej produkcji w piecu polskim i w piecu rurowym, przyjmując, że w piecach tych mieści się po 150 kg. pieczywa, gdyż pieców tych rozmiarów najczęściej się używa.

Koszta wypieku chleba ze 100 kg. mąki:

Piec polski.

opał (35 kg. węgla, 10 kg. drzewa)	Zł. 2.45
piecowy	„ 2.80
amortyzacja pieca (20% od 4.500 zł.)	„ 0.60
	Zł. 5.85
oprocentowanie kapitału (10% rocznie) . . .	„ 0.30
Razem . . .	Zł. 6.15

Piec angielski.

opał (35 kg. węgla wysokokalorycznego) . . .	Zł. 1.92
płaca piecowego	„ 2.80
amortyzacja pieca (10% od 2.000 dol. am.) . .	„ 1.20
	Zł. 5.92
oprocentowanie kapitału inwestycyjnego . . .	„ 1.20
Razem . . .	Zł. 7.12

W piecu rurowym opalenie pieca wypada więc taniej, jednak koszta amortyzacji i oprocentowania kapitału równoważą z nadwyżką tę małą oszczędność kosztów. Koszt robotnika przy tej samej produkcji dziennej pozostanie ten sam, co przy piecu polskim, gdyż piecowy będzie marnował znaczną część swego

http://rcin.org.pl

czasu, będąc zajętym tak samo długo jak przy wypieku na piecu polskim t. j. $1^1/_2$ godziny, podczas gdy wypiek na piecu angielskim trwa tylko 1 godzinę.

Koszta wypieku chleba ze 100 kg. mąki, przy wypieku 2.400 kg. mąki na dobę t. j. przy pracy ciągłej, możliwej tylko na piecu angielskim:

opał	Zl. 1.04
piecowy	„ 1.75
amortyzacja (10% od 2.000 dol.)	„ 0.24
	Zł. 3.03
oprocentowanie kapitału inwestycyjnego . . .	„ 0.24
Razem . . .	Zł. 3.27

Przy wypieku 2.400 kg. na dobę, użycie pieca angielskiego opłaci się bardzo dobrze, gdyż opał i praca piecowego będą w zupełności wyzyskane, a koszta amortyzacji i oprocentowania nie będą się już przedstawiały tak groźnie.

Zobaczmy jaką oszczędność w kosztach osiąga się przez mechaniczne mięsienie ciasta.

Koszta mięsienia ciasta ze 100 kg. mąki, przy wypieku 500 kg. mąki dziennie.

Mięsienie mechaniczne.

płaca miszera (8 minut)	Zł. 0.175
z powodu niewyzyskania czasu płaca miszera	Zł. 2.65
prąd (1 kilowat do motoru 3-konnego) . . .	„ 2.65
amortyzacja (10% rocznie od 1.000 dol. am.) .	„ 0.60
	Zł. 3.60
oprocentowanie kapitału inw. (10% rocznie) .	„ 0.60
Razem . . .	Zł. 4.20

Mięsienie ręczne.

płaca miszera (mięsienie trwa 35 minut) . .	Zł. 0.945
z powodu niewyzyskania czasu płaca miszera .	Zł. 2.65

Koszt mięsienia maszyną wypadnie więc prawie dwa razy drożej jak wyrób ręczny.

http://rcin.org.pl

Koszta mięsienia ciasta z 100 kg. mąki, przy produkcji wynoszącej 2.400 kg. na dobę (przy pracy ciągłej)

Mięsienie mechaniczne.

robocizna (8 minut)	Zł. 0.175
prąd	„ 0.35
amortyzacja (10% od 1.000 dol. am.)	„ 0.12
	Zł. 0.645
oprocentowanie kapitału inwestycyjnego . . .	„ 0.12
Razem . . .	Zł. 0.765

Koszt mięsienia ciasta ze 100 kg. mąki przy produkcji 2.400 kg. na dobę jest przeszło 3 razy mniejszy od kosztu wyrobu ręcznego przy wypieku 500 kg. mąki, niższy od kosztu wyrobu ręcznego nawet w razie produkcji ciągłej wynoszącego conajmniej 94.5 gr., a przeszło 5 razy niższy od kosztu wyrobu maszynowego przy wypieku 500 kg. mąki dziennie.

Maszyn do formowania chleba nie używa się w Krakowie, nawet w przedsiębiorstwach przemysłowych. Pracują one tak szybko, że nadają się tylko do wielkich fabryk chleba. Naprzykład maszyna do formowania chleba firmy Lutze w Halle formuje 18 bochenków na 1 minutę, czyli na godzinę 1080 bochenków, to jest 25.920 bochenków dziennie. Maszyna ta kosztuje 10.000 zł.

Koszt formowania 100 bochenków:

Formowanie ręczne.

praca odrabiacza (trwa 1 godzinę)	Zł. 1.46
przy wypieku dziennym 500 kg. mąki . . .	„ 2.38

Formowanie mechaniczne.

robocizna (10 minut)	Zł. 0.25
przy wypieku 500 kg. dziennie robocizna . .	Zł. 2.38
prąd	„ 0.0526
amortyzacja (10% rocznie od 10.000 zł.) . .	„ 0.6603
	Zł. 3.0928
oprocentowanie kapitału inwestycyjnego . . .	„ 0.6603
Razem . . .	Zł. 3.7531

Koszt formowania 100 bochenków, przy wypieku 2.400 kg. mąki na dobę:

http://rcin.org.pl

Formowanie mechaniczne.

robocizna (10 minut)	Zł.	0.24
prąd	„	0.0525
amortyzacja (10% rocznie od 10.000 zł.) . .	„	0.14
	Zł.	0.4325
oprocentowanie kapitału inwestycyjnego . .	„	0.14
Razem . . .	Zł.	0.5725

Maszyna do formowania bochenków jest tak tania, że mechaniczne formowanie opłaci się także w mniejszych piekarniach, a mianowicie już przy wypieku 2.000 kg. mąki na dobę koszt formowania maszyną jest dwa razy mniejszy od kosztu formowania ręcznego, jednak przez zbyt szybką pracę dla małej piekarni maszyna ta zakłóca przebieg procesu produkcji w takich piekarniach i z tego powodu nie jest używana w piekarniach krakowskich.

Produkcja mechaniczna pieczywa opłacałaby się naturalnie bardziej w razie możności zatrudnienia robotników niekwalifikowanych, narazie jednak, w obecnem stadjum mechanizacji piekarń krakowskich, możliwość takiej substytucji nie odgrywa większej roli.

Przy obliczaniu kosztów oprocentowania kapitału włożonego w maszyny piekarskie, przyjęłam stopę procentową stosunkowo niską a mianowicie 10%, podczas gdy piekarze nie mając możności uzyskania kredytu bankowego są zmuszeni korzystać z kredytu droższego do 12%. To też kupowanie maszyn piekarskich jest bardzo utrudnionem, wymaga wiele odwagi i energji, a wielkiem ułatwieniem byłby większy rozwój krajowej produkcji maszyn. Obecnie istnieje w Polsce 5 fabryk maszyn i pieców piekarskich, a mianowicie firma Piec Polski w Poznaniu, firma Witte i Radzyński w Bydgoszczy, Silesia, Rita i Schwerzel w Katowicach. Piece i maszyny krajowe są o parę tysięcy złotych tańsze od zagranicznych, pożądanem byłoby, by były także równie dobre.

Z powyższych obliczeń jest więc widocznem, że w piekarniach o rozmiarach najczęstszych w Krakowie maszyny nie zdołają wyprzeć robotników z ich stanowisk. Do obsłużenia każdej maszyny potrzebny jest robotnik, tak, że ilość osób zatrudnionych w piekarni nie zmniejsza się przez wprowadzenie maszyn, ponieważ zaś produkcja z przyczyn już omówio-

http://rcin.org.pl

nych (właściwość krakowskiego rynku zbytu) nie wzrasta, niema więc przez użycie maszyn żadnej oszczędności na czasie pracy, a więc i na koszcie robotnika. Zwiększenie zaś produkcji przy tych samych kosztach przez mechanizację możliwe jest tylko w razie równoczesnej, jednolitej mechanizacji całej piekarni. W razie częściowej mechanizacji następuje tylko kolizja w szybkości wykonywania poszczególnych części procesu produkcji. Naprzykład: wypiek w piecu „angielskim“ trwa 1 godzinę, a formowanie i mięsienie ręczne 100 bochenków conajmniej $1^3/_4$ godziny, mięsienie i formowanie maszyną trwa około 20 minut a wypiek w polskim piecu 3—4 godziny. Ponieważ zaś piekarnie krakowskie, o ile już są zmechanizowane, to z powodu braku kapitału lub właściwości niektórych maszyn niedostosowanych do ich potrzeb, przeważnie są zmechanizowane tylko częściowo, toteż mechanizacja taka nie łączy się z zwiększeniem produkcji, ani z redukcją robotników.

W razie zupełnej mechanizacji, piekarnia mała o 1 piecu, 2 robotnikach i 2 pomocnikach wyprodukuje w 8 godzinach 4.000 kg. pieczywa, a w tym samym czasie piekarnia ręczna o 2 robotnikach wyprodukuje 500 kg. pieczywa (Gądzikiewicz: Piekarnie i pieczywo), czyli przez zmechanizowanie piekarni oszczędza się 68 robotniko-godzin dziennie.

Przez mechanizację tylko 15 piekarń krakowskich, przy dzisiejszej ciasnocie i nieelastyczności spożycia, reszta piekarzy i robotników zostałaby pozbawiona zarobku. Ograniczenie spożycia łączy się jednak ściśle z obecnem stadjum kryzysu, z brakiem kapitałów na inwestycje, toteż w najbliższej przyszłości nie należy się spodziewać gwałtownego postępu mechanizacji piekarń, ani też wzrostu bezrobocia technicznego w tej gałęzi przemysłu.

d) Organizacja finansowa produkcji piekarskiej.

Podstawą zagadnienia możliwości istnienia masy drobnych piekarń w Krakowie, ich odporności na konkurencję przedsiębiorstw przemysłowych i na kryzys, uporczywego trzymania się przez piekarnie formy rzemieślniczej jest problem kapitałów biorących udział w produkcji piekarskiej.

Kapitał zakladowy przeciętnej piekarni rzemieślniczej równa się wartości zwykłego pieca polskiego, paru dzierż i stołów

http://rcin.org.pl

drewnianych lub metalowych, a w piekarniach częściowo zmechanizowanych o około 20.000 zł więcej (wartość mięszarki, pieca angielskiego), podczas gdy kapitał przedsiębiorstw przemysłowych w Krakowie wynosi w jednym 540.000 zł, w drugim 800.000 zł. Nic też dziwnego, że piekarnie rzemieślnicze przy tak stosunkowo niskich kosztach amortyzacji i oprocentowania uzyskują dużą rentowność, a w czasie kryzysu utrzymują się jakoś na powierzchni życia gospodarczego, gdyż niemożność wyzyskania zdolności produkcyjnej nie jest dla nich tak dotkliwym ciosem.

Podczas gdy jedna z krakowskich piekarń przemysłowych obraca kapitałem 400.000 zł, problem uzyskania gotówki na utrzymanie w ruchu piekarni, zakupno surowca i opłacenie robotników nie sprawia wiele kłopotu piekarniom rzemieślniczym. Kapitał obrotowy przeciętnej piekarni rzemieślniczej przedstawia wartość 1.000—2.000 zł i występuje we formie kredytu surowcowego nieoprocentowanego, który wobec tego, że sprzedaż pieczywa następuje za gotówkę, jest podstawą rentowności małych piekarń. Warunkiem uzyskania takiego kredytu jest jedynie uczciwość producenta. Przeciętne piekarnie krakowskie obracają swym kapitałem raz przez jeden tydzień, w większych odbywa się obrót raz na dwa tygodnie, a istnieją w Krakowie piekarnie, w których za gotówkę uzyskaną z sprzedaży dziennej kupuje się surowiec na następną produkcję.

Oprócz kredytu mącznego nie korzystają piekarze krakowscy prawie z żadnych poważnych kredytów, gdyż drobna rzemieślnicza produkcja nie posiada siły atrakcyjnej dla kapitałów znajdujących się poza nią. Bank Spółdzielczy dla Rzemiosła, Przemysłu, Handlu i Rolnictwa udziela kredytów tylko czterem członkom piekarzom, w 1932 r. udzielono im tam kredytu w kwocie 10.000 złotych, podczas gdy w 1928 r. kwota ta wynosiła trzy razy tyle, a z czasem zmalała. Jest to kredyt wekslowy, krótkoterminowy, wysoko oprocentowany. Kwestja kredytu piekarskiego wymaga więc reformy polegającej na zapewnieniu piekarzom kredytu długoterminowego, nisko oprocentowanego, dla celów inwestycyjnych, a oprócz tego dostateczną ilość kredytu krótkoterminowego, koniecznego dla obrotu przedsiębiorstw większych. Tylko w ten sposób możnaby przełamać panujące w piekarstwie rozdrobnienie produkcji i kapi-

http://rcin.org.pl

tału i umożliwić piekarniom krakowskim przejście do produkcji wielkokapitalistycznej.

6. Sprzedaż produktu piekarskiego.

Ustaliliśmy powyżej, że piekarstwo krakowskie zachowuje charakter rzemieślniczy pod względem rozmiarów produkcji, pod względem urządzenia technicznego piekarń, organizacji zawodowej piekarzy, oraz podlega przepisom prawnym o rzemiośle, to jednak, jeśli chodzi o sprzedaż wytworów produkcji i kalkulację kosztów, różni się piekarstwo bardzo od innych rzemiosł krakowskich. Krawiec, szewc, nawet stolarz wykonują swą pracę zasadniczo tylko na zamówienie, w Krakowie przeważnie tylko z cudzego materjału. Piekarze i cukiernicy zaspakajają codzienne, o stałych rozmiarach, potrzeby ludności, toteż nie czekają na inicjatywę ze strony konsumenta (co zresztą ze względów technicznych byłoby wykluczonem), produkują na własny rachunek i na własne ryzyko; są nietylko rzemieślnikami, lecz także kupcami. Piekarz musi się więc orjentować w sytuacji rynkowej, musi do zmian w popycie i podaży dostosowywać swą produkcję i odpowiednio kalkulować koszty. Każda mała nawet piekarnia ma więc z tego względu charakter przedsiębiorstwa przemysłowego, a kalkulacja charakter kalkulacji przemysłowo-handlowej.

Sposób sprzedaży pieczywa jest jedną z ważnych również przyczyn rentowności małych piekarń. Rynek zbytu piekarń krakowskich mieści się najczęściej w kole zakreślonem promieniem najwygodniejszej dla konsumentów drogi po pieczywo (o czem już wyżej wspomniano), czasem koło to bywa rozszerzane przez rozwóz pieczywa do sklepów, a tylko parę piekarń krakowskich ma własne sklepy, rozsiane po mieście, których rozkład jest również zależny od najwygodniejszego rozwozu furgonami. Rozwóz samochodami nie opłaca się, zdolność przewozowa samochodów nie może być należycie wyzyskaną, gdyż pieczywo zajmuje bardzo dużo miejsca w stosunku do swej wagi. Ponieważ zaś w czasie dłuższego przewozu pieczywo traci znacznie na wartości, przewóz do dalszych części miasta nie bywa praktykowany.

Rozwóz pieczywa jest dość kosztowny i zajmuje poważną pozycję w kosztach produkcji. W kalkulacj ramowej ustalonej

http://rcin.org.pl

przez Ministerstwo Spraw Wewnętrznych w 1928 r. oznaczono koszta rozwózki chleba na 2 zł 50 gr, a koszta rozwózki pieczywa pszennego na 3 zł 30 gr. Według kalkulacji cechu żydowskiego piekarzy w Krakowie z r. 1932, koszt rozwózki wynosi wraz z ekspedycją 3 zł 50 gr, i. j. 19% kosztów produkcji chleba (bez wliczenia ceny mąki), wynoszących według tej kalkulacji 18 zł 32 gr, a 10·5% ceny chleba. Przy produkcji bułek procent ten jest mniejszy, chociaż rozwóz bułek jest o $^1/_3$ droższy od rozwózki chleba. Według kalkulacji Magistratu krakowskiego z 14 kwietnia 1931 r. przy produkcji chleba z 100 kg mąki koszta rozwózki i pomocy w sklepie wynoszą 1·50 zł. t. j. 10% kosztów w kwocie 15 zł (nie wliczając ceny mąki), rozwóz bułek i pomoc w sklepie wynosi 2 zł, t. j. 6% kosztów produkcji (33 zł).

Rozwóz pieczywa przyczynia się więc znacznie do obniżenia zysku piekarza, po pierwsze przez to, że Komisja Cennikowa nie uwzględnia należycie tych kosztów w kalkulacji cen, a po drugie przez podrożenie pieczywa ogranicza konsumcję, a wskutek tego zysk.

W piekarniach przemysłowych, które z konieczności muszą być położone poza centrum miasta, a więc dość daleko od właściwego rynku zbytu i nie mogą sprzedawać pieczywa w sklepie znajdującym się koło piekarni (albo bardzo mało), koszta rozwózki są wyższe niż w piekarniach rzemieślniczych, wynoszą przeciętnie po 3 grosze na 1 kg pieczywa, podczas gdy w piekarniach rzemieślniczych wynoszą po $2^1/_3$ grosza na 1 kg.

Mimo kosztowności rozwózki pieczywa, piekarnie krakowskie starają się dostarczać pieczywo do jak największej ilości miejsc sprzedaży, przeciętnie jedna piekarnia krakowska dostarcza pieczywa do 20—50 sklepików, gospód i t. p., prawie każdy sklepik otrzymuje swe pieczywo z pięciu piekarń, każda piekarnia krakowska dąży do rozszerzenia swego rynku zbytu w tak nieekonomiczny sposób. Do zdobywania miejsc sprzedaży używa się t. zw. konduktorów, których koszta wynoszą około 2—5% ceny pieczywa. Sklepom udzielają piekarnie rabatu 10%, a nawet do 30% od ceny pieczywa białego, a 2—5 groszy od 1 kg chleba. Rabatu tego władze nie uwzględniają w kalkulacji. Piekarnie przemysłowe wskutek znacznie większej produkcji są zmuszone sprzedawać pieczywo do większej jeszcze

http://rcin.org.pl

ilości miejsc sprzedaży. Piekarnia miejska dostarcza pieczywa do 112 miejsc zbytu, przeważnie do zakładów publicznych i szkół, udziela 2 grosze rabatu na 1 kg chleba, a 10—15% od ceny bułek. Wskutek położenia poza centrum miasta Piekarnia Miejska własnego sklepu mieć nie może, a z tej samej przyczyny rozwóz wypada bardzo drogo. Firma „Ziarno“ ma sprzedaż pieczywa bardzo dobrze zorganizowaną; posiada 30 sklepów-filij rozrzuconych po całem mieście, w których sprzedaje się wyłącznie pieczywo „Ziarna“. Sprzedawcom opłaca „Ziarno“ pensję w formie prowizji, wynoszącej 2 grosze od 1 kg chleba, 10% od ceny pieczywa pszennego, 25% od wyrobów cukierniczych (a więc opłaty te są podobne do rabatów, udzielanych przez inne piekarnie).

Dla piekarń rzemieślniczych jest najbardziej pożądanem posiadanie własnego sklepu przy piekarni, toteż 77 piekarń w Krakowie a więc 83% wszystkich piekarń krakowskich sprzedaje pieczywo w sklepie przy piekarni. Nie zawsze sprzedaż pieczywa odbywa się w osobnym lokalu, lecz często, z powodu ciasnoty pomieszczeń piekarnianych i obawy przed osobnemi podatkami, w składzie pieczywa, gdzie pieczywo jest przechowywane na nieoszklonych, nieosłoniętych przed kurzem i owadami półkach. Tylko w razie sprzedaży we własnych sklepach możliwą jest racjonalna kontrola cen, wagi i gatunku pieczywa.

W celu umożliwienia tej kontroli wskazaną jest też typizacja sprzedawanego produktu piekarskiego. Obecnie sprzedaje się chleb w bochenkach podłużnych, dających największe prawdopodobieństwo dobrego wypieku, ale także w bochenkach okrągłych mniej pożądanych ze względu na konsumenta, ale dających większy wypiek. Jeśli chodzi o wielkość bochenków, to najsmaczniejszym jest zwykle chleb formatu średniego, w celu jednak osiągnięcia większego zysku wypiekają piekarze chleb w bochenkach $^1/_2$, 1, 2, 3, a nawet 4-kilogramowych (chleb większy daje większy nadpiek). Bułki sprzedaje się w sztukach $4^1/_2$ dkg do $6^1/_2$ dkg podłużnych lub okrągłych. Oprócz tego sprzedaje się pieczywo luksusowe w najrozmaitszych formach i kształtach: rogalków, strucli i t. p. Przez wypuszczanie nowych rozmaitych gatunków pieczywa i kształtów ułatwiają sobie piekarze walkę konkurencyjną, toteż uporząd-

http://rcin.org.pl

kowanie i ujednostajnienie sprzedaży jest jednym z najważniejszych warunków ochrony konsumenta.

7. Ceny pieczywa.

Ceny pieczywa i ich wahania są najłatwiej wymiernym przejawem odrębnych cech struktury ekonomicznej przemysłu piekarskiego. Ich kształtowanie się, tak jak wszelkich cen, pozostaje pod wpływem dwóch czynników: popytu i podaży, ponieważ jednak popyt na pieczywo decyduje automatycznie o rozmiarach produkcji piekarskiej, zmiany popytu na pieczywo są więc identyczne z jego podażą, wobec tego w kształtowaniu cen pieczywa współdziałać będzie z popytem podaż surowca piekarskiego, której zmiany mają znaczny wpływ na ceny zboża i mąki i za pośrednictwem tych cen wpływają na ceny pieczywa. Ważnem jest jednak, że zmiany podaży zboża i mąki mające tak wielkie znaczenie dla cen pieczywa, zależą głównie od czynników przyrodniczych, w małej tylko mierze są regulowane przez wolę ludzką.

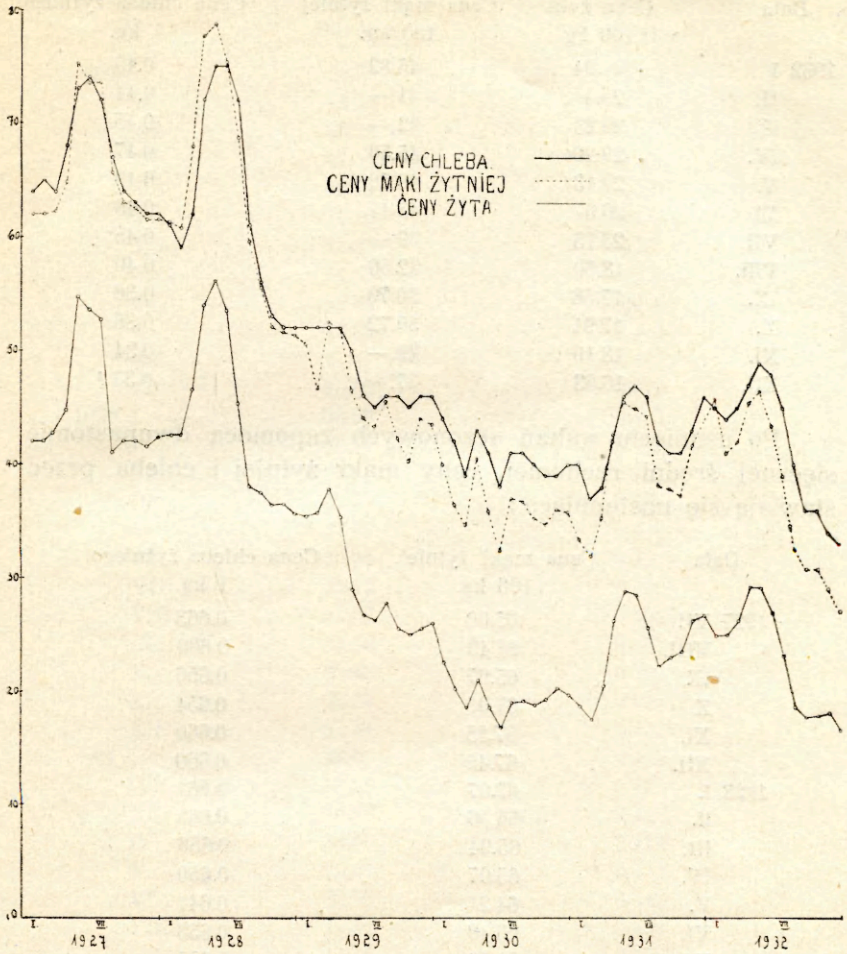
Celem poznania roli, jaką te czynniki odgrywają w wahaniach cen pieczywa, trzeba najpierw upewnić się, czy i jakiego rodzaju korelacja istnieje między tymi czynnikami a cenami pieczywa. Co do spożycia, to kwestję tę już omówiliśmy i ustaliliśmy istnienie współzależności ujemnej między popytem na pieczywo a jego cenami, należałoby więc jeszcze zbadać istnienie i rodzaj związku cen surowców piekarskich i pieczywa. Oto jak wyglądają zmiany cen żyta, mąki żytniej i chleba 65—70%-wego w tych samych jednostkach czasu.

Data	Cena żyta. 100 kg.	Cena mąki żytniej. 100 kg.	Cena chleba żytniego. 1 kg.
1927 I.	42.—	62.—	0.64
II.	42.—	62.—	0.65
III.	42.70	62.20	0.64
IV.	44.75	64.83	0.66
V.	54.75	75.25	0.73
VI.	53.60	73.70	0.74
VII.	52.75	73.75	0.62
VIII.	41.—	65.65	0.67
IX.	42 —	63.—	0.64

http://rcin.org.pl

Data		Cena żyta. 100 kg.	Cena mąki żytniej. 100 kg.	Cena chleba żytniego. 1 kg.
	X.	42.—	62.50	0.63
	XI.	41.50	61.50	0.62
	XII.	42.25	61.50	0.62
1928	I.	42.50	61.31	0.61
	II.	42.50	60.75	0.59
	III.	46.50	67.98	0 62
	IV.	54.—	77.75	0.72
	V.	55.20	78.80	0.75
	VI.	53.50	75.37	0.75
	VII.	45.25	68.75	0.72
	VIII.	38.—	59.60	0.61
	IX.	37.50	55.56	0.56
	X.	36.40	52.05	0.53
	XI.	36.50	51.56	0.52
	XII.	35.63	51.31	0.52
1929	I.	35.40	50.55	0.52
	II.	35.25	46.56	0.52
	III.	37.31	52.50	0.52
	IV.	35.31	51.90	0.52
	V.	28.88	46.48	0.50
	VI.	26.63	44.06	0.46
	VII.	26.20	43.25	0.45
	VIII.	27.81	45 50	0.46
	IX.	25.50	42.25	0.46
	X.	24.95	40.18	0.45
	XI.	25.56	44.—	0.46
	XII.	26.—	43.50	0.46
1930	I.	22.50	39.95	0.44
	II.	20.19	36.44	0.42
	III.	18.50	34.56	0.39
	IV.	20.94	40.49	0.43
	V.	18.55	35.90	0 41
	VI.	16.75	32.30	0.38
	VII.	19.—	37.—	0.41
	VIII.	19.15	36.75	0.41
	IX.	18.80	35.25	0.40
	X.	19.31	34.69	0.39
	XI.	20.25	36.06	0.39
	XII.	19.70	35.82	0.40
1931	I.	18.69	33.43	0.40
	II.	17.44	31.81	0.37
	III.	20.44	35.37	0.38
	IV.	26.20	42.62	0.42
	V.	28.81	45.56	0.46

http://rcin.org.pl



Rys. II.

Data	Cena żyta. 100 kg.	Cena mąki żytniej. 100 kg.	Cena chleba żytniego. 1 kg.
1931 VI.	28.50	44 96	0.47
VII.	25.60	44.27	0.46
VIII.	22.19	38.12	0.42
IX.	23.—	37·90	0.41
X.	23.53	37.28	0.41
XI.	26.28	41.73	0.43
XII.	26.73	—	0.46

http://rcin.org.pl

Data	Cena żyta. 100 kg.	Cena mąki żytniej. 100 kg.	Cena chleba żytniego 1 kg.
1932 I.	24.94	45.82	0.45
II.	25.—	41.—	0.44
III.	26.23	42.—	0.45
IV.	29.20	45.50	0.47
V.	29.13	46.50	0 49
VI.	26.97	43.47	0 48
VII.	23.13	39.—	0.45
VIII.	18.60	32.50	0.40
IX.	17.58	30.70	0.36
X.	17.91	30.72	0.36
XI.	18.10	29.—	0.34
XII.	16.53	27.—	0.33 [1]

Po usunięciu wahań sezonowych zapomocą dwunastomiesięcznej średni ruchomej, ceny mąki żytniej i chleba przedstawiają się następująco:

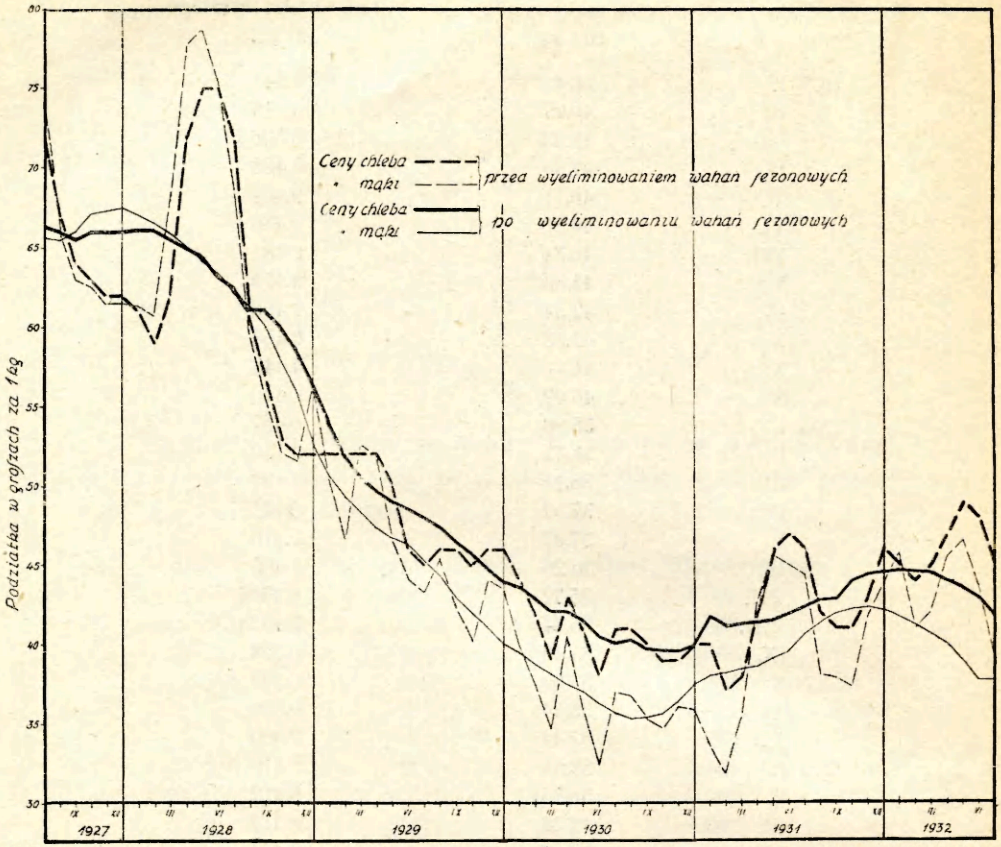
Data	Cena mąki żytniej. 100 kg.	Cena chleba żytniego. 1 kg.
1927 VII.	65.60	0.663
VIII.	65.49	0.660
IX.	65.97	0.656
X.	67.05	0.654
XI.	67.35	0.660
XII.	67.49	0.660
1928 I.	67.07	0.661
II.	66.56	0.661
III.	65.94	0.656
IV.	65.07	0.650
V.	64.21	0.641
VI.	63.40	0.633
VII.	62.50	0.625
VIII.	61.32	0.617
IX.	60.03	0.611
X.	57.87	0.603
XI.	55.18	0.586
XII.	52.57	0.565

[1] Przeciętne miesięczne cen w złotych zawiera Miesięcznik statystyczny Miejskiego Urzędu Statystycznego. Ceny mąki obliczyłam z uwględnieniem gatunków używanych przez piekarzy. Mieszają oni mąkę 60% i 65%, od ograniczenia przemiału 70% i 65%, ceny chleba odnoszą się do chleba 65% od ograniczenia przemiału 70%, od ustalenia typu chleba żytniego w 1929 r. do chleba typowego.

http://rcin.org.pl

Data		Cena mąki żytniej. 100 kg.	Cena chleba żytniego. 1 kg.
1929	I.	50 61	0.541
	II.	49.27	0.519
	III.	48.33	0.506
	IV.	47.34	0.498
	V.	46.71	0.491
	VI.	46.23	0.486
	VII.	45.34	0.481
	VIII.	44.33	0.475
	IX.	42 84	0.466
	X.	41.88	0.455
	XI.	41.—	0.448
	XII.	40 02	0.440
1930	I.	35.90	0.437
	II.	38.77	0.430
	III.	38.19	0.421
	IV.	37.57	0.421
	V.	37.07	0.416
	VI.	36.26	0.405
	VII.	35.72	0 4008
	VIII.	35.34	0.4025
	IX.	35.40	0 398
	X.	35.60	0.397
	XI.	36.34	0.396
	XII.	37·44	0.400
1931	I.	38.05	0.418
	II.	38.16	0.412
	III.	38 38	0 413
	IV.	38 60	0.414
	V.	39.07	0.415
	VI.	39.56	0.419
	VII.	40.59	0.424
	VIII.	41.36	0.428
	IX.	41 91	0.429
	X.	42.15	0.440
	XI.	42.23	0.444
	XII	42.11	0.446
1932	I.	41.67	0 447
	II.	41 20	0.446
	III.	40.60	0.445
	IV.	39 99	0.440
	V.	38.93	0.436
	VI.	37.70	0.429
	VII.	37.70	0.418

http://rcin.org.pl



Rys. III

Łatwo zauważyć, że zachodzi tutaj wypadek równoległości wahań, z tem, że ceny chleba wykazują mniejszą rozpiętość zmian w porównaniu z cenami mąki i zboża.

Najważniejszem, dla ustalenia pewnych ogólnych prawideł kształtowania się cen pieczywa, a zarazem najtrudniejszem zadaniem jest poznanie związku przyczynowego istniejącego między tymi trzema szeregami zjawisk, między cenami pieczywa, cenami mąki i rozmiarami popytu na pieczywo, a możliwość rozwiązania tego zadania powstaje z chwilą poznania porządku chronologicznego zmian badanych wielkości. W razie współczesnego oddziaływania zmian jednych zjawisk na inne powstaje także potrzeba oznaczenia udziału danych czynników w badanych zmianach.

http://rcin.org.pl

Skutkiem działalności Komisji Cennikowej, polegającej na dostosowywaniu cen pieczywa do cen mąki, bezpośrednim bodźcem dla zmian cen pieczywa są niewątpliwie analogiczne wahania cen mąki. Powstaje więc problem, o ile ceny surowca piekarskiego, decydujące o cenie pieczywa pozostają pod wpływem zmian popytu na pieczywo będącego wynikiem zmian dochodu konsumentów, a o ile pod wpływem zmian podaży zboża, względnie czy wpływ popytu na ceny pieczywa jest działaniem pierwotnem, czy wtórnem. Zobaczmy, jak przedstawia się ten problem w badanym czasokresie. Silny spadek cen pieczywa zaczyna się w 1929 r., w okresie dobrej jeszcze konjunktury, gdy niema jeszcze powszechnego spadku, a raczej jest pewna zwyżka dochodów; ze strony popytu brak podstawy do zniżki cen pieczywa, a jej przyczyną może być wówczas tylko gwałtowny wzrost podaży zboża. Bezpośredniem następstwem zniżki cen pieczywa jest wielki wzrost jego spożycia, towarzyszący dalszemu spadkowi cen aż do końca 1930 r. Przytem mimo zaznaczającej się już wówczas zniżki dochodów spożycie wzrasta silniej od spadku cen, który wskutek dobrych urodzajów jest tak silny, że równoważy z nadwyżką wpływ spadku dochodów na popyt, wykazujący, mimo powszechnego przekonania, znaczne możliwości wzrostu. W 1931 i 1932 roku, w czasie silnego nacisku kryzysu mamy zwyżkę cen pieczywa. Nie jest jej przyczyną zapewne malejący popyt, przejawiający się w spadku produkcji, lecz mogą nią być tylko zmiany w podaży zboża, a objawem kryzysowym jest nadmierna reakcja popytu na zwyżkę cen. W 1933 r. wskutek silnego i długiego nacisku kryzysu na popyt, wraz z spadkiem produkcji pojawia się zniżka cen, mimo braku uzasadnienia tej zmiany ze strony podaży mąki i zboża. Nastąpiło odwrócenie związku przyczynowego, zniżka popytu poprzedza i wywołuje zniżkę cen, natomiast ta ostatnia jest za słabą, by stać się samodzielną przyczyną wzmożenia popytu.

Poza rokiem 1933 główną rolę w wahaniach cen pieczywa odgrywają zmiany w podaży zboża i mąki, a więc ich ceny, i w ten tylko sposób możemy sobie wytłumaczyć pewne różnice w kształtowaniu się cen pieczywa w porównaniu do cen innych artykułów.

http://rcin.org.pl

Jeśli naprzykład poziom cen z roku 1927 przyjmiemy za 100, to wskaźnik kosztów żywności w mieście Krakowie, na wiosnę roku 1932 = 70, podczas gdy cena chleba od 1927 r. spadła o 38%, w ślad za spadkiem ceny mąki żytniej w tym czasie o 42%, i ceny żyta o 49%. Porównajmy spadek ceny chleba z wskaźnikami cen artykułów przemysłowych i rolnych.

1927 = 100

1931	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
artykuły rolne	63·8	58·8	58·3	56·2	55·6	60·3	57·2
artykuły przemysłowe	80·8	80·1	77·8	76·—	75·3	74·5	74·—
wskaźniki ogóln. poziomu cen	73·2	70·3	69·—	67·—	66·3	68·2	66·46

1932	I	II	III	IV	V	VI
artykuły rolne	51·8	54·5	54·1	59·—	64·4	53·7
artykuły przemysłowe	79·4	73·—	71·6	70·—	69·4	68·1
wskaźniki ogóln. poziomu cen	63·9	64·6	63·8	65·3	66·4	61·8

Depresja cen artykułów rolnych (przedewszystkiem zboża) jest więc znacznie silniejszą od zniżki cen artykułów przemysłowych i ogólnego poziomu cen. Spadające ceny zboża i mąki ciągną za sobą ceny pieczywa.

Jeśli natomiast chodzi o ustosunkowanie się cen poszczególnych gatunków pieczywa, to w tym wypadku wahania popytu mają większe znaczenie dla wszelkich zmian. Czynnik przyrodniczy w podaży zostaje o tyle wyeliminowany, że zbiory zboża decydują wprawdzie o podaży mąki żytniej i pszennej, a więc i o ich cenach wpływających na ceny pieczywa, to jednak producentom jest względnie łatwo dostosować produkcję poszczególnych gatunków mąki żytniej i pszennej lub pieczywa do zmian w popycie. Decydujące dla kształtowania się cen poszczególnych gatunków pieczywa są więc zmiany stosunku udziałów tych gatunków w całem spożyciu pieczywa. Także i wzajemne oddziaływanie zmian cen poszczególnych gatunków na rozdział popytu na pieczywo między te gatunki jest większe, niż jeśli chodzi o stosunek cen i popytu na pieczywo wogóle, gdyż konsumenci mają w tym wypadku wybór między łatwo dającemi się zastąpić dobrami o różnych i różnie zmieniających się cenach. I tak np., jak już wspomniano, cena chleba żytniego 65% spadła od 1927 r. o 38%, w tym czasie cena chleba razo-

http://rcin.org.pl

wego (sitkowego), mimo że również pogorszono gatunek tego chleba, spadła o niecałe 34%, skutkiem bowiem zmniejszenia się w tym czasie siły kupna konsumentów, zwiększyło się stosunkowo spożycie tego tańszego gatunku, a raczej spadło w mniejszym stopniu. Nie można zaś tej różnicy zmian cen chleba jasnego i ciemnego przypisywać różnicy w podaży mąki, gdyż przejście z produkcji mąki 65% do razowej jest dość łatwe. Przyczyną mniej zmiennych cen chleba razowego może być więc tylko przesuwanie się popytu na te gatunki pod wpływem wahań konjunkturalnych. To samo obserwujemy w stosunku do bułek i chleba pszennego. Kiedy cena bułek w stosunku do r. 1927 wykazuje zniżkę tylko 20%, w tym samym czasie cena chleba pszennego zniżyła się o 50%, a rozbieżność tę w spadku cen bułek i chleba pszennego należy przypisać nietylko zmianie gatunku chleba pszennego na pszenno-razowy, jaka w międzyczasie nastąpiła, ale przedewszystkiem charakterowi luksusowego artykułu spożycia, jaki posiada chleb pszenny.

Natomiast przyczyną większej sztywności cen bułek w porównaniu z cenami chleba żytniego (gdy wahania cen chleba przekraczają 46%, cena bułek w tym samym czasie nie uległa większym zmianom jak 23%) jest niewątpliwie nie różnica w popycie, gdyż popyt na chleb jest bezsprzecznie, szczególniej w okresie kryzysu, mniej elastyczny, ale raczej większy wpływ czynnika kosztów stałych przy produkcji bułek. Koszta produkcji bułek (oprócz kosztów mąki) wynoszą 33 złote, t. j. 66% kosztu surowca, a około 40% całych kosztów produkcji, podczas gdy koszta produkcji chleba (bez mąki) wynoszą tylko 15 zł., t. j. 56% kosztu surowca, a tylko 33% całych kosztów produkcji. Toteż znaczenie stałych kosztów produkcji jako czynnika łagodzącego wpływ wahań cen mąki na ceny pieczywa jest o wiele większe w kalkulacji cen bułek niż w kalkulacji cen chleba.

Ceny pieczywa pszennego na pierwszy rzut oka wykazują stałość niebywałą. Bułka t. zw. polska, oraz bułka warszawska (wiedeńska) w badanym czasokresie kosztowała prawie zawsze, z nielicznemi wyjątkami, 5 groszy. Jedynie w lipcu 1928 r. cena bułek wynosiła 6 gr za sztukę, a w listopadzie 1932 r. 4 gr. W tym samym czasie cena mąki pszennej spadła o 46%,

http://rcin.org.pl

a pszenica jest obecnie o 50% tańsza niż w 1927 r. Wahania cen pieczywa pszennego kryją się bowiem w zmianach wagi bułek. W 1926 r. bułka polska ważyła $4^1/_2$ dkg, potem 5 dkg, w r. 1927 bułka polska ważyła 5 dkg, z końcem roku $5^1/_2$ dkg, bułka wiedeńska w tym czasie zmieniała wagę od 4—$4^1/_2$ dkg, w 1928 r. waga bułki polskiej waha się od $5^1/_2$ do 5 dkg, bułki wiedeńskiej od $4^1/_2$ do 4 dkg, wahania w tych granicach odbywają się przez wszystkie dalsze lata, dzisiaj bułka polska ma ważyć $6^1/_2$ dkg (bułka warszawska 5 dkg), co równa się potanieniu o grosza na 1 bułce w stosunku do ceny z 1927 r., gdy bułka ważyła 5 dkg. W czasie kryzysu, gdy konsumcja jest mało rozszerzalna, ten sposób zmiany ceny jest o tyle korzystny dla producenta, że w razie zwiększenia wagi bułek automatycznie zwiększa się konsumcja pieczywa, podczas gdy w razie zniżki cen przy tej samej wadze bułki, byłoby to bardzo wątpliwem.

Jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że 100 kg mąki pszennej kosztowało w 1927 r. 92 zł, a obecnie 50 zł, to ponieważ na $6^1/_2$ dkg bułkę zużywa się 1·3 dkg mąki więcej niż na pięciodekagramową, koszt mąki zużywanej na 1 bułkę jest obecnie jeszczcze o 1·3 gr. mniejszy od kosztu mąki na 1 bułkę w 1927 r. Mimo tego cena jest ta sama — 5 gr. Istnieje więc pewna nierównoległość w wahaniach cen mąki i pieczywa (mąka pszenna potaniała od 1927 r. o 46·6%, a pieczywo o 23%). To samo można zauważyć w wahaniach cen mąki i pieczywa żytniego, gdyż, jak już wspomniano, cena mąki żytniej spadła od 1927 r. o 42·6%, a cena chleba o 38%. Wahania cen zboża nie odbijają się więc z taką siłą na cenie produktu gotowego, jak na cenie półsurowca, t. j. mąki (patrz rysunek II i III, str. 53 i 56). Domyślamy się istnienia jakiegoś czynnika hamującego wpływ cen zboża na ceny pieczywa, wywołującego rozbieżność między zmianami cen mąki i pieczywa i uzasadniającego małą zmienność cen pieczywa w porównaniu z cenami jego surowca i półsurowca. Wynika ona także z zestawienia rozpiętości wahań cen zboża, mąki i pieczywa w badanym czasokresie. Wahania cen zboża dochodzą do 70 %, cen mąki do 64·4%, cen chleba do 59% (jeśli uwzględnimy także wahania sezonowe). Rozpiętość wahań cen żyta wynosi 48·42 groszy, mąki żytniej 51 groszy, chleba tylko 42 groszy. Cha-

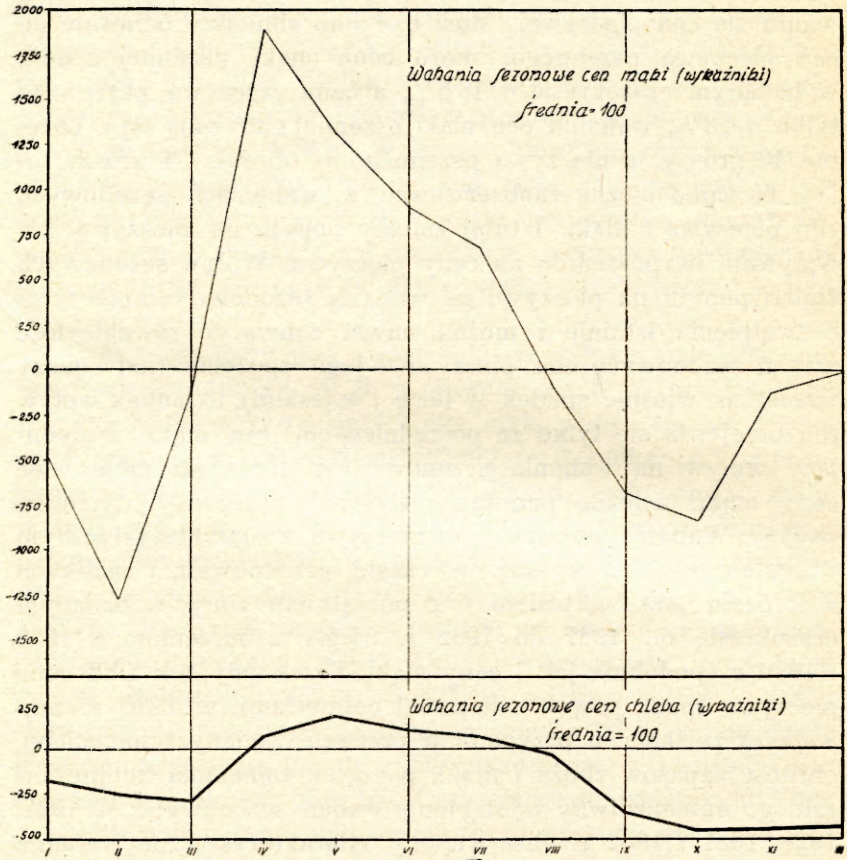
http://rcin.org.pl

rakterystycznem bardzo jest zjawisko jakby wygładzania wahań cen mąki przez ceny pieczywa (patrz rysunek III, str. 56). W razie zwyżki cen mąki ceny pieczywa utrzymują się na tym samym poziomie co cena mąki, lub nawet nieco niższym, w czasie zniżki cen, ceny chleba przewyższają ceny mąki. Jest to niewątpliwie działanie owego czynnika stałego w kształtowaniu się cen pieczywa. Musi być ono silniejsze odnośnie do cen pieczywa pszennego, skoro cena mąki pszennej spadła w badanym czasokresie o 46·6%, a cena pieczywa pszennego tylko o 23%, wahania cen mąki pszennej odbywają się w obrębie 46 groszy, a pieczywa pszennego w obrębie 34 groszy.

To samo można zaobserwować w wahaniach sezonowych cen pieczywa i mąki. I tutaj zmiany popytu na pieczywo nie wpływają bezpośrednio na ceny pieczywa. Wpływ sezonowych zmian popytu na pieczywo na wahania sezonowe cen pieczywa bezwątpienia istnieje i można nawet zauważyć równoległość wahań sezonowych cen pieczywa i jego spożycia (największy wzrost na wiosnę, spadek w lecie i w jesieni), to jednak wpływ ten przejawia się tylko za pośrednictwem cen mąki. Decydujący wpływ na wahania sezonowe cen pieczywa mają więc ceny mąki, zależne przedewszystkiem od sezonowych zmian podaży. Wahania sezonowe cen pieczywa, z charakterystycznym wzrostem cen na wiosnę, w czasie przednowku, i spadkiem z końcem lata, w jesieni i z początkiem zimy, w badanym czasokresie od 1927 do 1932 r. uległy zaburzeniom w 1929 i 1930 r., podobnie jak i ceny mąki. Przez cały rok 1929 cena pieczywa spada powoli z licznemi cofnięciami, w 1930 r. największa zniżka cen przypada w czerwcu. Zmiany typu chleba, obfitość zapasów zboża i mąki, początek załamania konjunkturalnego uniemożliwiły wystąpienie wahań sezonowych. W 1927, 1928, 1931 i 1932 r. obserwujemy charakterystyczne wahania sezonowe cen i to bardzo podobne, w cenach żyta, mąki żytniej i chleba. Np. w 1927 r. największa zwyżka cen mąki wypada w maju, pieczywa w czerwcu, największa zniżka cen mąki i pieczywa w listopadzie i grudniu. W 1928 r. największa zwyżka cen mąki nastąpiła w kwietniu i w maju, pieczywa w maju i w czerwcu, największa zniżka cen mąki w sierpniu i we wrześniu, cen chleba we wrześniu. W 1931 r. zwyżkują ceny mąki w marcu i w kwietniu, ceny chleba w maju

http://rcin.org.pl

i w czerwcu, największa zniżka cen mąki w lutym, mniejsza już w sierpniu. Zniżka cen pieczywa znacznie głębsza przypada w październiku i w listopadzie. W 1932 r. najwyższą cenę osiągnęła mąka i zboże w maju, pieczywo w maju i w czerwcu, najniższą cenę wszystkie te artykuły miały w grudniu 1932 r.



Rys. IV

Z powyższego zestawienia jest widocznem, że ceny pieczywa ulegają wahaniom sezonowym wprawdzie prawie równoległym do wahań cen mąki, ale przeważnie w stosunku do tych ostatnich spóźnionym i niedorównującym im co do rozpiętości.

Również charakterystyczną cechą kształtowania się cen pieczywa jest znaczna różnica istniejąca między wysokością cen zboża i cen mąki i pieczywa, które utrzymują się prawie

http://rcin.org.pl

na jednym poziomie (patrz rysunek II). Rozpiętość utrzymująca się zawsze między cenami zboża, a cenami pieczywa jest więc wynikiem różnicy wysokości cen zboża i cen mąki, pozostających z cenami zboża w bezpośrednim związku, a nie kształtowania się cen pieczywa, które są tylko refleksem cen mąki, tajemnica tej rozpiętości kryje się więc w kalkulacji młynarskiej, a nie piekarskiej.

Zobaczmy, czy w kalkulacji piekarskiej znajdziemy ów wyżej wymieniony czynnik stałości cen pieczywa.

8. Kalkulacja cen pieczywa.

Podstawą kalkulacji piekarskiej jest nadpiek, to jest przybytek na wadze mąki w czasie wypieku na chleb. W kalkulacji piekarskiej w Krakowie przyjmuje się, że nadpiek wynosi przeciętnie przy chlebie żytnim 34% wagi mąki, przy chlebie razowym 38% wagi mąki, przy bułkach 22%. Już wyżej powiedziano, że nadpiek może być różny, zależnie od gatunku mąki, z mąki używanej w Krakowie otrzymuje się przeciętnie taki nadpiek, jaki przyjęto w kalkulacji urzędowej, naturalnie wszelkie odbiegnięcia od tej przeciętnej zwiększają lub zmniejszają zysk piekarza. Otóż teoretycznie wartość nadpieku powinna pokryć koszta wypieku wraz z zyskiem piekarza, a wobec tego cena pieczywa winna być równa cenie mąki. W każdej jednak kalkulacji cen pieczywa jest jedna część zmienna, t. j. cena mąki i część względnie stała, którą stanowią koszta wypieku. Póki cena mąki jest dosyć wysoką, tak że koszta wypieku nie przekraczają wartości nadpieku, t. j. 34% wartości mąki, cena mąki równa się cenie pieczywa. W razie jednak spadku ceny mąki koszta zachowują dawną swą wysokość, stosunek wartości mąki i kosztów przesuwa się na niekorzyść mąki, tak że wreszcie wartość kosztów stałych przekroczy wartość nadpieku i podroży cenę pieczywa do poziomu wyższego od ceny mąki. Naprzykład zestawmy kalkulację cen pieczywa, ustanowioną przez Magistrat w 1928 i 1931 r. Według kalkulacji z 1928 r.:

koszta wypieku	zł. 14·83	
cena mąki (100 kg.) . .	zł. 52·—	7078 : 135 = 52
zysk i podatek obr. (7%)	zł. 3·95	
Razem . .	zł. 70·78	

http://rcin.org.pl

wypiek, zysk i podatek obrotowy wynoszą 18 zł. 78 gr., t. j. 26·5% kosztów, 36% ceny mąki, nadpiek w tej kalkulacji liczony jest 35% a więc prawie pokrywa koszta produkcji, cena pieczywa = cenie mąki. 1 kg. chleba = 52 gr. 1 kg. mąki = 52 gr. Według kalkulacji z 1931 r.:

koszta wypieku	zł. 15·—	
zysk i podatek obr. (5%)	zł. 3·01	6326 : 134 = 47
	zł. 18·01	
cena mąki (100 kg.) . .	zł. 45·25	
Razem . .	zł. 63·26	

koszta wypieku zysk i podatek obrotowy wynoszą 40% ceny mąki, nadpiek = 34% ceny mąki, różnica wartości nadpieku i kosztów produkcji wynosi 6% ceny mąki, t. j. 2·5 grosza, cena 1 kg. chleba = 47 gr. jest o blisko 2 gr. wyższa od ceny 1 kg. mąki.

Dochodzimy do wniosku, że koszta produkcji, będąc jedynym czynnikiem stałym w kalkulacji piekarskiej są ową poszukiwaną przyczyną stałości cen pieczywa w stosunku do cen mąki. Naprzykład mąka potaniała od XI. 1928 r. do VI. 1931 r. o 13% (w 1928 w kalkulacji mąka 100 kg. 52 zł., w 1931 r. 45·25 zł.), ale nawet mimo zupełnego uwzględnienia tej zniżki ceny mąki w kalkulacji, całe koszta produkcji (wraz z kosztem surowca) wynoszą 60 zł. 25 gr. w 1931 r., a więc są o niespełna 11% niższe od kosztów produkcji w 1928 r. (66 zł. 70 gr.), toteż chleb potaniał w tym czasie tylko o 9·6% (z 52 gr. za 1 kg. na 47 gr.). Dziś mąka jest o 40·3% tańsza niż w 1931 r., koszta produkcji wraz z kosztem mąki tylko o 30·3%, chleb jest o 30% tańszy.

Wiemy już, że cena pieczywa nie ulega tak gwałtownym wahaniom jak cena mąki i że przyczyną tego jest stałość kosztów produkcji, należałoby jeszcze przekonać się czy ta stałość kosztów jest rzeczywiście w kalkulacji uzasadnioną.

Kalkulację ramową ustaliło M. S. W. w 1928 r. Określone w niej granice kosztów obowiązują do dziś dnia, mimo zmienionych warunków. W kalkulacjach ustalanych przez władze dla Krakowa koszta traktowane są podobnie jako wielkość mało zmienna.

http://rcin.org.pl

Kalkulacja (Magistratu)
cen chleba żytniego z dnia 30/XI. 1928 roku.

1)	100 kg. mąki żytniej 70% (cena średnia)	52.00 zł.
2)	dowóz	50 „
3)	robocizna (134 a 5 gr. + 15%)	7.30 „
4)	parobek	60 „
5)	opał	2.00 „
6)	światło	30 „
7)	ubezpieczenie (Kasa chorych 7·5% od $^3/_5$ robocizny)	45 „
8)	czynsz (miesięcznie 300 zł.)	1.20 „
9)	2 kg. soli	38 „
10)	urlopy robotnicze (10 zł. za 11 dni)	20 „
11)	adaptacja i amortyzacja (5% robocizny)	40 „
12)	rozwóz i pomoc w sklepie	1.00 „
13)	rozkurz i podsypka	50 „
14)	7% zysk, podatek i t. p. od poz. 1, 2, 5, 6, 8, 9, t j. od kwoty 56.38 zł.	3.95 „
		70.78 zł.

Wydatność z 100 kg. mąki 135 kg. chleba

70.78 : 135 = 52 1 kg. chleba 70% = 52 gr.

Kalkulacja (Magistratu)
cen białego pieczywa z dnia 14 listopada 1928 r.

1)	100 kg. mąki pszennej 65%	74.00 zł.
2)	akcyza i dowóz	70 „
3)	robocizna (14 zł. + 15%)	16.10 „
4)	opał	3.00 „
5)	drożdże 1 kg.	4.20 „
6)	parobek	80 „
7)	światło	25 „
8)	Kasa Chorych	40 „
9)	ubezpieczenie robotnicze	10 „
10)	urlopy robotnicze	20 „
11)	czynsz	2.00 „
12)	rozwóz i pomoc w sklepie	1.00 „
13)	rozkurz i podsypka	80 „
14)	adaptacja i amortyzacja 5% od robocizny	80 „
15)	$7^1/_2$% zysk, administracja od poz. 1, 2, 4, 5, 7, t. j. od kwoty 83.15 zł.	6.24 „
		109.59 zł.

Wydatność z 100 kg. mąki 122 kg. pieczywa czyli 2218 bułek o wadze $5^1/_2$ dkg.

109.59 : 22.18 = 4·9 gr. za $5^1/_2$ dkg. bułkę. 1 bułka $5^1/_2$ dkg. 5 gr.

http://rcin.org.pl

Kalkulacja

chleba jasnego żytniego 65%-owego, z 100 kg. mąki żytniej przedłożona przez Magistrat Ministerstwu Spraw Wewnętrznych sprawozdaniem z dnia 14 kwietnia 1931 roku

Koszta produkcji:

1) 2 kg. soli á 28 gr.	0.56 zł.
2) rozkurz i podsypka	0.35 „
3) opał	1.50 „
4) światło	0.33 „
5) robocizna z deputatem 8.10, ubezpieczenie socjalne 0.26, urlopy 0.40	8.76 „
6) czynsz	1.60 „
7) konserwacja urządzeń	0.50 „
8) rozwóz i pomoc w sklepie	1.50 „
	15.00 zł.
9) 100 kg. mąki żytniej	45.25 „
	60.25 zł.
5% podatki i zysk	3.01 „
	63.26 zł.

63.26 : 134 = 47.2 Cena 1 kg. chleba = 47 gr.

Kalkulacja

ceny bułek wodnych t. zw. polskich:

50 kg. mąki pszennej 45% á zł. 48.25	zł. 24.13
50 kg. mąki pszennej 60% á zł. 46.75	„ 23.37
	zł. 47.50
koszta produkcji	„ 33.00
	zł. 80.94
podatki i zysk 8%	„ 6.44
	zł. 86.94

86.94 : 2006 = 4.2 Bułka wagi 6 dkg. = 5 gr.

Koszta produkcji w sumie zł. 33 wyprowadzone zostały przy nadpieku 124 z następujących stawek:

1) drożdże 1 kg.	4.20 zł.
2) rozkurz i podsypka	0.70 „
3) opał	1.90 „
4) światło	0.60 „
5) robocizna z deputatem	17.45 „
6) parobek	0.80 „
7) ubezpieczenie socjalne	0.68 „
8) urlopy	0.70 „
9) czynsz	3.00 „
10) rozwóz i pomoc w sklepie	2.00 „
11) konserwacja lokalu i urządzeń	1.30 „

12) zysk i podatki 8% obliczone od ceny mąki i poz. 1, 3, 4, 9.

http://rcin.org.pl

Z kalkulacyj powyższych widocznem jest, że kwota kosztów produkcji niewielkim tylko uległa zmianom w badanym czasokresie. W kalkulacji z 1928 r. koszta produkcji chleba wynoszą w sumie 14 zł. 83 gr., a koszta produkcji bułek 30 zł. 30 gr., a w kalkulacji z 1931 r. koszta produkcji chleba wynoszą 15 zł, a koszta produkcji bułek 33 zł. i ta wysokość kosztów jest do dzisiejszego dnia podstawą kalkulacji cen pieczywa w Krakowie. Nasuwa się jeszcze pytanie, czy to założenie stałości kosztów produkcji, na którem opierają się kalkulacje cen pieczywa, nie jest sprzeczne z rzeczywistością, czy poszczególne czynniki kosztów produkcji nie zmieniają się, ewentualnie czy zmieniają się tak, że przesunięcia w wielkości poszczególnych pozycyj kompenzują się w przybliżeniu, a suma kosztów ma tendencję do stałości.

Koszta amortyzacji są wielkością stałą w już istniejących piekarniach, a także dla nowopowstających, ze względu na małą zmienność cen maszyn i t. d. Wysokość komornego nie ulegała dotychczas prawie żadnym zmianom, w ostatnich czasach pojawiają się sporadyczne wypadki małej obniżki czynszów. Koszt robocizny od umowy zbiorowej z 4 lipca 1929 r. do ostatniej umowy z 27 września 1932 r., a więc blisko przez cztery lata utrzymywał się na tym samym poziomie. Obecnie mamy obniżkę płac, ustaloną conajmniej do końca 1933 r. Jeśli chodzi o materjały dodatkowe w produkcji pieczywa, to ceny soli, jako artykułu monopolicznego, mało się zmieniają. Jeśli cenę z r. 1928 przyjmiemy równą 100, to w X., XI. i XII. 1929 r. oraz w I., II., III. i IV. 1930 r. wskaźnik cen soli = 99·2, od IV. 1930 r. do I. 1931 r. = 100·4, od I. 1931 r. do dzisiejszego dnia = 104·5. Pewne różnice cen soli w kalkulacjach wynikają z tego, że nie wszyscy piekarze używają tego samego gatunku soli do pieczywa. Produkcja drożdży jest skartelizowaną, toteż drożdże również mało zmieniają swą cenę. Np. 1 kg. drożdży kosztowało w 1928 r. — 4 zł. 20 gr., a w 1931 r. cena ta była ta sama. Obecnie nastąpiła zniżka cen drożdży, dochodząca do 20 gr. na 1 kg. (cena 1 kg. drożdży — 4 zł.). Cena 100 kg. węgla, używanego przez piekarzy, wynosiła w 1928 r. — 4·60 zł., w 1929 r. — 5·80 zł., w 1930 r. — 5·50 zł., w 1931 r. — 5·20 zł., w 1932 r. — 5·40 zł. Cena prądu elektrycznego nie zmieniła się ani razu w badanym cza-

http://rcin.org.pl

sokresie, 1 kilowat do oświetlenia kosztuje 60 gr., obecnie koszt ten zwiększył się o 10% podatek, 1 kilowat do motoru piekarskiego kosztuje 35 gr. (dane te zaczerpnięte zostały z Kwartalnika i Miesięcznika Statystycznego).

Na koszta produkcji pieczywa składają się więc koszta towarów monopolicznych, kartelowych, dostarczanych przez gminę, i koszta robocizny, ustalane w umowach zbiorowych, których zmiana nie jest łatwą. Toteż wahania kosztów produkcji są prawie tylko groszowe, rozciągają się na wielkie przestrzenie czasu i w znacznej mierze kompenzują się. W czasie zwyżki cen bezwzględna wielkość kosztów wzraszta, ale równocześnie zwiększa się zwykle produkcja, a więc koszt produkcji 100 kg. pieczywa się nie zmieni, i odwrotnie, zniżkę cen składników produkcji równoważy równoczesne ograniczenie rozmiarów produkcji. Ta mała zmienność kosztów produkcji znajduje właśnie swój wyraz w małych różnicach wielkości poszczególnych pozycyj kosztów kalkulacji z 1928 i 1931 r.

Jeśli zestawimy gwałtowne zmiany cen mąki (żytnia 42·6%, pszenna 46·6%) ze zmianami w rozmiarach kosztów produkcji pieczywa, to staje się jasnem, że w zmianach cen pieczywa, dokonywujących się prawie co miesiąc, te powolne i małe wahania kosztów produkcji nie odgrywają roli, a ponieważ już poprzednio ograniczyliśmy znaczenie bezpośredniego wpływu popytu na ceny pieczywa, prawie wyłączną przyczyną zmian cen pieczywa są przesunięcia w cenie mąki. Koszty produkcji są wielkością względnie stałą i za pośrednictwem wyżej przedstawionego mechanizmu kalkulacji piekarskiej działają hamująco na ruch cen pieczywa. Mimo jednak istnienia pewnej nierównoległości w kształtowaniu się cen mąki i pieczywa, wszelkie zmiany cen pieczywa są przedewszystkiem refleksem zmian cen mąki.

Z problemem kosztów produkcji oraz ustalania cen pieczywa łączy się ściśle kwestja rentowności przemysłu piekarskiego.

9. Rentowność produkcji pieczywa.

Przy dzisiejszej organizacji produkcji i sprzedaży pieczywa, rentowność wypieku zależy przedewszystkiem od zgodności kalkulacji urzędowej z kosztami rzeczywistemi, t. zn. od tego, czy

http://rcin.org.pl

cena pieczywa pokrywa koszta produkcji z nadwyżką, przeznaczoną na zysk dla piekarza, oraz od sposobu obliczania tego zysku. Pierwsza kwestja jest bardzo ważną, gdyż w razie niewystarczalności kosztów uznanych w kalkulacji obowiązującej, producent musi zrezygnować z całego, lub z części zysku, celem pokrycia kosztów. Naturalnie kalkulacja urzędowa nie może być równie słuszną dla piekarń różnych wielkości i o rozmaitej mechanizacji, ani też dla całego przeciągu czasu, w którym obowiązuje, chodzi więc o to, by odpowiadała potrzebom jaknajwiększej ilości piekarń i by ulegała zmianom wraz ze zmianami warunków.

Ministerstwo Spraw Wewnętrznych ustaliło w 1928 r. ramy kalkulacji piekarskiej, obowiązujące do dziś. Dostosowano tę kalkulację do kosztów produkcji ręcznych piekarń, aby premjować mechanizację, w rzeczywistości stworzono jednak w ten sposób rentowność piekarń małych i umożliwiono im byt. Odnosi się to szczególniej do kosztów opału i amortyzacji, natomiast przy obliczaniu kosztów robocizny przyjęto, że na wypieczenie 100 kg. mąki wypada pół dniówki robotnika, co w piekarniach małych, zatrudniających tylko właściciela, 1 czeladnika i 1 terminatora, w czasie kryzysu, gdy niema możliwości umieszczenia na rynku takiej ilości pieczywa, okazuje się niewystarczającem. Kalkulacja ta przewiduje koszta administracji dużej piekarni zmechanizowanej. W czasach jednak zmniejszonej produkcji, jak np. obecnie, koszta amortyzacji, opału, robocizny, administracji przypadające na wypiek 100 kg. wzrastają i pozycje przewidziane w kalkulacji Ministerstwa Spraw Wewnętrznych okazują się niewystarczające. Między kalkulacjami urzędowemi a kalkulacjami cechowemi istnieje zawsze rozbieżność co do wysokości kosztów. I tak np. w kalkulacji Magistratu z 1928 r. stałe koszta wypieku chleba wynoszą 14 zł. 63 gr., a w kalkulacji cechowej z tego samego roku te koszta wynoszą 18 zł. 61 gr., koszta produkcji bułek w kalkulacji Magistratu wynoszą 30 zł. 30 gr., w kalkulacji cechowej 40 zł. 50 gr., w kalkulacji Magistratu z 1931 r. koszta produkcji chleba wynoszą 15 zł., a koszta produkcji bułek 33 zł., w kalkulacji cechowej koszta produkcji chleba 18 zł. 32 gr., zaś we wzorze kalkulacji cen chleba ułożonym przez Związek Wojewódzki Cechów Piekarskich w Krakowie — 26 zł. 65 gr.,

http://rcin.org.pl

a koszt produkcji bułek 45 zł. 83 gr. (z rabatem 57 zł. 22 gr.). Kalendarz Piekarza Polskiego z 1932 r. podaje wzór kalkulacji chleba dla małych piekarń, gdzie koszta produkcji wynoszą 26 zł. 5 gr. Różnice w wysokości kosztów ustalonych przez kalkulacje urzędowe i przez cechy polegają przedewszystkiem na nieuwzględnieniu w kalkulacjach urzędowych niektórych pozycyj kosztów. Naprzykład nie uwzględniają władze w kalkulacjach kosztów rabatu, wynoszących np. według kalkulacji Związku Wojewódzkiego Cechów Piekarskich 10% ceny pieczywa, kosztów wody (według kalkulacji Związku, wynoszących na 100 kg. mąki około 30 gr.), kosztów administracji (3 zł. 75 gr.), prądu do popędu, nalepek, opakowania, ubrań roboczych, kosztów handlowych, reklamy, strat na pieczywie i innych drobnych wydatków, a przedewszystkiem oprocentowania kapitału inwestycyjnego. Pominięcie kosztów oprocentowania kapitału obrotowego jest po części uzasadnione przy dzisiejszych rozmiarach produkcji piekarskiej. Oprócz tego poszczególne pozycje kosztów przewidzianych w kalkulacjach urzędowych są często obliczone za nisko. W kalkulacji cen chleba, ustalonej przez Magistrat w 1931 r., obliczono koszt opału przyjmując, że na wypieczenie 100 kg. mąki zużywa się 25 kg. węgla. Ilość ta odpowiada zużyciu węgla w piekarni z piecem angielskim, wypiekającej 800 kg. mąki dziennie. W przeciętnej krakowskiej piekarni wypala się mniejwięcej 35 kg. węgla na 100 kg. mąki (1 zł. 92 gr.), a w piekarniach o piecach starego typu około 50 kg. węgla (2 zł. 50 gr.). Koszta amortyzacji w tej kalkulacji ustalone są na 50 gr. na 100 kg. mąki, gdy w rzeczywistości są one tak niskie tylko w wielkich piekarniach wypiekających ponad 2.400 kg. mąki dziennie, lub w piekarni ręcznej o polskim piecu (60 gr.). W średniej dobrze urządzonej piekarni o piecu angielskim i mięszarce mechanicznej, wypiekającej 800 kg. mąki dziennie, koszt ten wynosi 1 zł. 11 gr., a w małej mechanicznej piekarni dochodzi do 2 zł. 46 gr. Robocizna na 100 kg. mąki kosztuje w małej ręcznej piekarni, wraz z deputatem 8 zł. 98 gr., przy produkcji 800 kg. mąki dziennie tylko 5 zł. 71 gr., w piekarniach chlebowych, gdzie stosuje się płace akordowe, bez względu na rozmiary produkcji, koszta robocizny na 100 kg. mąki wynoszą 6 zł. 60 gr., z deputatem 6 zł. 99 gr., w kalkulacji Magistratu z 1931 r. koszt

http://rcin.org.pl

robocizny z deputatem wynosi 8 zł. 10 gr. na 100 kg. mąki (obliczone przed zniżką płac). Powyższe obliczenie dzisiejszych rzeczywistych kosztów robocizny odpowiada rzeczywistości wtedy, gdy pracę spełniają wyłącznie robotnicy kwalifikowani. W razie użycia pomocników i uczniów koszt robocizny będzie mniejszy. W r. 1931 płace robotnicze były wprawdzie wyższe niż dzisiaj (w małej piekarni robocizna kosztowałaby wtedy 8 zł. 75 gr.), mimo to z powodu udziału sił niekwalifikowanych w wypieku i jeśli uwzględnimy większą przeciętnie produkcję piekarń w 1931 r. przewidziane przez kalkulację koszta pokrywały koszta robocizny. Kalkulacja Magistratu jest więc dostosowana do obecnego stanu piekarń krakowskich i przyczynia się do utrzymania tego stanu o tyle, że uwzględnia wysokie koszta robocizny, nawet małej ręcznej piekarni, natomiast przewiduje zbyt niski koszt amortyzacji, szczególniej dla piekarń zmechanizowanych, lub nawet racjonalnie, częściowo zmechanizowanych, w których użycie maszyn ze względów ekonomicznych już się opłaca (piekarnie wypiekające 800 kg. mąki) Kalkulacja ta pomija także szereg pozycyj kosztów, które w większej piekarni muszą być uwzględnione, jak koszt administracji, oprocentowania kapitału i t. p. Inne pozycje kalkulacji są również często niewystarczające, jak np. koszt rozwózki i ekspedycji (w kalkulacji Magistratu obliczony jest na 1 zł. 50 gr., podczas gdy piekarnie krakowskie liczą 3 zł. 50 gr.), szczególniej dla większych piekarń.

Nie liczy się więc kalkulacja obowiązująca z mechanizacją piekarń średnich, wypiekających mniej jak 2.400 kg. mąki dziennie. Piekarze radzą sobie w ten sposób, że zatrudniając pomocników i uczniów, oszczędzają na koszcie robocizny i nadwyżką pokrywają inne wydatki, nieprzewidziane przez kalkulacje, lub też pozostają przy produkcji ręcznej. Kalkulacje urzędowe opierają się na przekonaniu, że niesłusznem byłoby przerzucanie kosztów nieodpowiednio urządzonych piekarń (nie wykorzystujących swej zdolności produkcyjnej) na konsumentów, zapominają jednak o tem, że w czasie kryzysu i powszechnego spadku produkcji, to niewykorzystanie zdolności produkcyjnej nie tyle wynika z wadliwej organizacji piekarń, ile jest raczej klęską powszechną. Zresztą, wyżej wspomniane stanowisko władz jest pojęte przesadnie, gdy jak wyżej wykaza-

http://rcin.org.pl

łam, kalkulacje urzędowe nie są dostosowane również do potrzeb średniej racjonalnie urządzonej piekarni, niewykorzystującej wprawdzie w pełni swej zdolności produkcyjnej, gdzie jednak mechanizacja jużby się opłaciła. Wbrew powszechnie panującej dążności do mechanizacji piekarń, przejawiającej się w rozporządzeniach, jak np. w rozporządzeniu o przymusie wprowadzania do piekarń mieszadeł mechanicznych, opisany sposób kalkulacji kosztów produkcji przez władze, hamuje mechanizację i jest podstawą rentowności ręcznych piekarń.

Odkąd Ministerstwo Spraw Wewnętrznych ustaliło ramy kalkulacji w 1928 r., zysk oblicza się procentowo od obrotu, zastąpiono w ten sposób w kalkulacji dawne koszty utrzymania producenta. Piekarz, drobny producent, otrzymuje więc odtąd mniejszą kwotę na utrzymanie lub musi sam pracować. Wraz ze wzrostem rozmiarów produkcji zwiększa się rentowność wypieku. Ten sposób obliczania zysku koliduje z innemi właściwościami produkcji piekarskiej, tkwiącemi także w samej kalkulacji a uzasadniającemi mniejszą rentowność wielkiej produkcji. Jak w rezultacie, mimo tego sposobu obliczania zysku, wygląda rentowność wielkich piekarń w Krakowie, tego przykładem są dochody uzyskiwane przez Piekarnię Miejską, która (nie opłacając podatku obrotowego), poniosła np. w roku budżetowym 1939/1931 czystą stratę w kwocie 24.977·67 zł., nie wliczając oprocentowania kredytu inwestycyjnego w kwocie 650.000 zł. (11%), oprocentowania własnego kapitału, raty amortyzacyjnej budynku i maszyn.

Ponieważ zysk piekarza jest obliczany procentowo od obrotu, a więc decydującą dla jego wielkości jest cena mąki, najważniejszy i najbardziej zmienny składnik kosztów. Im wyższa cena mąki tem większy zysk. Naprzykład przy cenie mąki 45.25 zł. (w VI. 1931 r.) i kosztach produkcji 15 zł., zysk z wypieku 100 kgr. mąki na chleb wynosi 3% od 60. 15 zł. t. j. 1.80 zł. dzisiaj gdy mąka żytnia kosztuje 27 zł. 100 kg., koszta wynoszą dalej 15 zł. zysk 3% od 42 zł. wynosi tylko 1 zł. 26 gr. Kryzys przyczynia się więc bezpośrednio do obniżki zysku z wypieku podwójnie, po pierwsze przez redukcję produkcji, pod drugie przez obniżkę ceny mąki.

Pewne wnioski co do wpływu zniżki cen na ograniczenie rentowności wypieku, paraliżującego nieraz nawet wzrost rentowno-

http://rcin.org.pl

ści, który powinno wywołać zwiększenie produkcji, możemy wyciągnąć z zestawienia zmian dochodów piekarzy w latach 1928 — 1932, rozmiarów produkcji i cen pieczywa. Jako dochód piekarzy przyjęłam kwoty ustalone do wymiaru podatku dochodowego. W 1928 r. przy najmniejszej w badanym czasokresie produkcji pieczywa, ogólna suma dochodu piekarzy krakowskich wynosiła 570.250 zł., z prawie podwójnym wzrostem produkcji w 1929 r. wrósł też powyższy dochód, ale mniej niż proporcjonalnie w stosunku do wzrostu produkcji (z powodu zaznaczającej się już wówczas silnej zniżki cen mąki i pieczywa), a mianowicie do kwoty 740.450 zł. W 1930 r. mimo dalszego dość znacznego wzrostu produkcji, skutkiem wielkiej depresji cen, kwota dochodu spada do 614.721 zł., w 1931 r. następuje spadek produkcji do poziomu z 1929 r., kwota dochodu jest jednak znacznie niższa niż w tym roku, spada do 535.000 zł. W wyciąganiu wniosków trzeba być naturalnie ostrożnym ze względu na to, że piekarze mają także dochody z innych źródeł, poza piekarniami jednak prawie wyłącznie tylko z realności. Zestawienie powyższe jest więc o tyle niedokładne, że sumy w niem wymienione będą miały zapewne inne rozmiary po potrąceniu tych dochodów niepiekarnianych, to jednak ze względu na stałość dochodów z realności, stosunek procentowy poszczególnych pozycji pozostanie ten sam, a więc i zasadnicza linja wahań dochodu pozostanie niezmieniona. Dochód z realności jako czynnik stały będzie więc tylko działał hamująco na wahania dochodu z piekarń.

Mąka pszenna zachowuje wyższą cenę od mąki żytniej, to też wypiek bułek jest znacznie rentowniejszy od wypieku chleba. Przyczynia się do tego także fakt, przyjęcia w kalkulacji pieczywa białego wyższej stopy zysku niż w kalkulacji chlebowej, a mianowicie 5 — 6% od obrotu. Przytem zysk ten oblicza się nietylko od wyższej ceny mąki, ale także od znacznie wyższych kosztów produkcji bułek, są one bowiem według kalkulacji urzędowych przeszło dwa razy wyższe, od kosztów produkcji chleba. Jest to o tyle zgodne z rzeczywistością, że wypiek bułek trwa dłużej od wypieku chleba, a mianowicie wypieczenie 100 kg. mąki na chleb trwa $3^1/_2$ godziny, a wypiek 100 kg. pszennej na bułki 7 — 8 godzin, przy tym samym stopniu mechanizacji. Jednak przy wypieku bułek używa się

http://rcin.org.pl

tańszych sił pomocniczych, gdy chleb pieką przeważnie tylko czeladnicy kwalifikowani; piecze się bułki w piecach rurowych (oszczędzając opału), chleb w piecach polskich, bułki formuje się często maszyną, chleb w Krakowie zawsze ręcznie. Wyższe koszta amortyzacji podrażają wprawdzie wypiek bułek, ale użycie maszyn skraca czas wypieku, a przez to oszczędza się na robociźnie, komornem, świetle i innych wydatkach, w porównaniu z wypiekiem chleba. To też swobodniejsze ustalania kosztów wypieku bułek, przyczynia się również do zwiększenia rentowności ich wypieku. Ta różnica rentowności wypieku bułek i chleba zaostrza się obecnie, skutkiem większego znaczenia czynnika kosztów stałych w kalkulacji bułek. Spadające ceny mąki nie mają takiego wpływu na zmniejszenia całej sumy kosztów wypieku, od których zależnym jest zysk, w kalkulacji cen bułek, gdyż koszta produkcji mające w tej kalkulacji większe znaczenie niż w kalkulacji chleba, działają w wyższym stopniu hamująco na spadek wartości produkcji pszennej.

Przykład:

VI. 1931 r. cena mąki (100 kg.)	44.96 zł.	zysk 3% od 59.96 zł.
koszta produkcji chleba	15.— „	1.79 zł.
Razem koszta wypieku chleba	59.96 zł.	
VI. 1932 r. cena mąki żyt. (100 kg.) . .	43.47 zł.	zysk 3% od 58.47 zł.
koszta produkcji chleba	15.— „	1.75 zł.
Razem koszta wypieku chleba	58.47 zł.	

Zniżka ceny mąki żytniej od 1931 do 1932 wynosi 3.3%, zniżka zysku w tym samym czasie wynosi 2.2%.

VI. 1931 r. cena mąki pszennej	53.09 zł.	zysk 5% od 86.9 zl.
koszta produkcji bułek	33.— „	4.30 zł.
Razem koszta wypieku bułek	86.9 zł.	
V. 1932 r. cena mąki pszennej	51.39 zł.	zysk 5% od 84.39 zł.
koszta produkcji bułek	33.— „	4.22 zł.
Razem koszta wypieku bułek	84.39 zł.	

Przy tej samej zniżce ceny mąki pszennej 3.3%, zysk z wypieku bułek zmiejszył się tylko o 1.8%, czyli przy takiej samej zniżce ceny mąki pszennej i żytniej zysk z wypieku

http://rcin.org.pl

zmniejszył się o 0.4% mniej przy wypieku bułek niż przy wypieku chleba. Przy większym spadku cen mąki ta różnica spadku zyskn byłaby również większa.

Do zmiejszenia rentowności produkcji piekarskiej przyczynia się niekosenkwetne traktowanie przemysłu piekarskiego przez władze, którego przykładem jest sposób wymiaru podatków. Komisje cennikowe przyjmują w kalkulacjach 3% zysku przy produkcji chleba, 5 — 6% przy produkcji pszennej, podczas gdy Urzędy Skarbowe przy wymiarze podatku przyjmują, że wysokość zysku piekarza wynosi przy produkcji chleba 6%, a przy produkcji bułek 10% i więcej.

Zysk i podatek przemysłowy są w kalkulacjach ustalanych przez Komisje Cennikowe objęte jedną pozycją, obliczoną procentowo od obrotu, to też wysokośc zysku zależy nietylko od wielkości całej tej pozycji, ale także od tego, czy zmiany w wielkości tej pozycji uwzględniają w pełni zmiany w rozmiarach podatku. W kalkulacji z 1928 r. podatek i zysk łącznie wynoszą 7½% całych kosztów produkcji, w 1931 r. pozycję tę ograniczono do 5%. Ponieważ zysk ma wynosić stale przy wypieku chleba 3%, wobec tego ową obniżkę o 2½%, przypisać należałoby redukcji podatków. W rzeczywistości podatek ten zniżono, ale znacznie mniej. Do 1929 r. płacili piekarze podatek obrotowy w wysokości 2% od obrotu. Na podstawie orzeczenia Sądu Najwyższego z 1930, w uznaniu znaczenia pieczywa jako artykułu pierwszej potrzeby, obniżono piekarzom stopę podatku obrotowego do 1%. Od wyjścia noweli do ustawy o podatku przemysłowym, a więc od 1931 r., wszyscy piekarze i cukiernicy płacą tylko 1% podatku od obrotu. Oprócz tego płacą jeszcze ¼% podatku komunalnego i 10%-owy dodatek nadzwyczajny do tych podatków. Pracownie rzemieślnicze piekarskie wykupują także świadectwa przemysłowe, przeważnie VIII. kategorji (12 zł.), VII kategorji (50 zł.), a kilka tylko VI kategorji (100 zł.). (Przedsiębiortwo przemysłowe wykupuje świadectwo przemysłowe IV kategorji). Od powstania Izby Rzemieślniczej w Krakowie t. j. od 1929 r. płacą jeszcze piekarze rzemieślnicy 12 — 50 zł. zależnie od kategorji świadectwa przemysłowego, na rzecz Izby Rzemieślniczej. Łącznie świadczenia te i podatki uwzględniane w kalkulacji wynoszą 2.7% (według wzoru kalkulacji Związku Woj. Piekarzy), według ankiety Izby Prze-

http://rcin.org.pl

mysłowo-Handlowej w Krakowie z 1926 r. $3^1/_2$%, według ankiety M. S. W. 3% kosztów produkcji. W kalkulacji obliczonej dla mniejszych piekarń prowincjonalnych, zamieszczonej w kalendarzu Piekarza Polskiego z roku 1932, kwota ta wynosi $2^1/_2$% kosztów produkcji. Chociaż więc zysk piekarza ma wynosić niezmiennie 3% przy produkcji chleba, to jednak w 1928 r. dochodził prawie do 4% kosztów produkcji, a obecnie, jeśli już nawet pominiemy niewystarczalność innych pozycyj kosztów, wynosi zaledwie $2^1/_2$. Pozatem podatek obrotowy, mając charakter podatku wojennego, inflacyjnego, jest przerzucany na konsumentów, przyczynia się do zwyżki cen pieczywa, a więc do redukcji jego konsumcji i produkcji. Przytem wymiar podatku obrotowego jest o tyle niesprawiedliwy, że większości piekarń rzemieślniczych krakowskich, nieprowadzących ksiąg handlowych, ani zapisków, łatwo jest ukryć rozmiary obrotu, są więc one jakby premjowane w stosunku do większych przedsiębiorstw przemysłowych, prowadzących księgi handlowe. Toteż wymiar podatku obrotowego jest jeszcze jedną przyczyną rozdrobnienia produkcji piekarskiej.

Oprócz podatków obciążają produkcję piekarską jeszcze świadczenia socjalne, które przy dzisiejszym stanie tej produkcji są wielkim ciężarem i z tego powodu bywają często nieuiszczane, mimo, że jak wyżej wspomniałem, jeśli chodzi o potrzeby robotników piekarskich, wymiar ich jest jeszcze niewystarczającym. Piekarze wysuwają też często postulat komasacji świadczeń socjalnych.

ROZDZIAŁ III.

Możliwości i warunki rozwoju przemysłu piekarskiego w Krakowie.

Zapoznawszy się w miarę możności z sytuacją gospodarczą, w jakiej znajduje się przemysł piekarski w Krakowie, dochodzimy do przekonania, że wprawdzie, w stosunku do innych gałęzi produkcji, opiera się on zwycięsko naciskowi kryzysu, to jednak jego stan dzisiejszy pozostawia wiele do życzenia. Chcąc zaradzić tym brakom, trzeba przedewszystkiem rozpatrzyć py-

http://rcin.org.pl

tania, czy jakaś gruntowna reforma jest obecnie możliwą, a o ile tak, w jaki sposób należy ją przeprowadzić.

Nie ulega wątpliwości, że największą plagą piekarstwa krakowskiego jest wielkie rozdrobnienie produkcji piekarskiej. Pozostaje ono w związku z brakiem wykształcenia i inicjatywy rzemieślników, ociężałością w modernizacji przedsiębiorstw, pauperyzacją, przytem każda z tych wad jest zarówno przyczyną jak i skutkiem innych. Otóż mógłby ktoś zarzucić, że przeszkodą w rozwoju wielkiej produkcji piekarskiej jest już sam charakter konsumcji pieczywa, wobec tego trzebaby zacząć od wychowania konsumenta, udoskonalenia środków przewozu pieczywa i t. p. Są to jednak zadania trudne i długotrwałe, a dokonywać ich należy tylko równolegle z reformą warunków samej produkcji pieczywa.

Nie można jednak przystąpić do modernizacji przemysłu piekarskiego w Krakowie przed wypracowaniem planu jego organizacji w razie rozwoju produkcji. Należy się bowiem liczyć z małą mimo wszystko elastycznością spożycia pieczywa w Krakowie, szczególniej w czasie kryzysu. Istniejące piekarnie zaspakajają narazie potrzeby konsumentów krakowskich, tak, że nowopowstałe wielkie fabryki pieczywa, lub nawet zmechanizowane istniejące już piekarnie nie znalazłyby zbytu dla swej (zwiększonej) produkcji, albo doprowadziłyby do ruiny istniejących piekarń i pozbawiłyby bytu szeregi piekarzy i robotników. O szybkiem przerzuceniu do innych zawodów tych kwalifikowanych rzesz, w obecnych warunkach nawet mowy być nie może. Jedynie możliwem wyjściem byłoby stworzenie spółdzielni piekarskich produkcyjnych. W ten sposób wykorzystanoby wszelkie zalety koncentracji produkcji i kapitału, nie pozbawiając równocześnie piekarzy samodzielnego stanowiska i bytu. Koncentracja produkcji byłaby jednak co do białego pieczywa do pewnego stopnia ograniczoną z powodu trudności przewozowych, przed przeprowadzeniem daleko idących udoskonaleń technicznych.

Wskazanem również bardzo byłoby poparcie koncentracji pionowej produkcji pieczywa, a więc łączenie przedsiębiorstw piekarskich z młynami i sprzedażą pieczywa. Oszczędzonoby nietylko kosztów pośrednictwa, przewozu, rabatów i t. p., ale

http://rcin.org.pl

także ułatwionoby swobodne rozporządzanie odpowiedniemi ilościami surowca i produktu.

Znacznem ułatwieniem w mechanizacji produkcji, byłby rozwój krajowej produkcji maszyn i pieców piekarskich, jej udoskonalenie i zastosowanie rozmiarów i rodzajów maszyn i pieców do potrzeb lokalnych. Koniecznym warunkiem wzmożenia modernizacji piekarń jest jednak dostarczenie producentom odpowiedniego kredytu inwestycyjnego, długoterminowego, niskoprocentowego i kredytu obrotowego.

Wszelki postęp jest jednak wykluczonym tak długo, póki nie przełamie się panujących przesądów, zacofania i nie zapewni wykształcenia fachowego pracownikom piekarskim. Możnaby tego dokonać przez zaopatrzenie miasta w odpowiednią ilość szkół zawodowych, kursów, także dla majstrów, celem umożliwienia im zapoznawania się z postępami wiedzy fachowej (techniki, organizacji przedsiębiorstwa, kalkulacji kosztów, z przepisami prawnemi, sanitarnemi). Taksy egzaminacyjne trzebaby obniżyć do minimum. Znikłaby wtedy zapewne warstwa pomocników piekarskich, robotników niekwalifikowanych, konkurujących i obniżających płace czeladnikom. W zmodernizowanych fabrykach pieczywa byt robotników poprawiłby się znacznie, ze względu na zapewnienie im korzystania z ubezpieczeń socjalnych i higjeniczniejszejsze warunki pracy, jednak wskazanem byłoby również wprowadzenie zakazu pracy nocnej, zabójczej dla robotników. Skutkiem mechanizacji, kwalifikacje robotników nie straciłyby wprawdzie znaczenia, ze względu na charakter produkcji pieczywa, ale rozbicie robotników na warstwy i nadużycie praktykantów prawdopodobnie znikłoby zupełnie.

Dotychczasowy sposób kalkulacji cen pieczywa również okazał się niedoskonałym. Przez przeprowadzenie standaryzacji mąki i typizacji pieczywa, wszelka spekulacja stałaby się bardzo utrudnioną, tak, że możnaby ścisłą kontrolę władz nad cenami i sprzedażą pieczywa ograniczyć. W kalkulacji cen trzebaby uwzględnić rzeczywiste koszta także mniejszych zmechanizowanych piekarń, uwzględnić stałość kosztów produkcji, jeśli już niemożliwem jest, by koszta produkcji, szczególniej materjałów dodatkowych, prądu, węgla i t. d. brały udział w wahaniach konjunkturalnych ceny mąki, a w ten sposób

http://rcin.org.pl

zapobiegłoby się nadmiernej zwyżce i zniżce rentowności produkcji piekarskiej.

Przez wprowadzenie obowiązku prowadzenia ksiąg handlowych, a przynajmniej wiarygodnych zapisków przez wszystkie piekarnie rzemieślnicze, ułatwionoby kontrolę i sprawiedliwy wymiar podatków.

Rozporządzenia władz, wprowadzające przymus mechanizacji, przyczyniają się wprawdzie do podniesienia poziomu produkcji piekarskiej i doprowadzając do zwijania mniejszych przedsiębiorstw, zmniejszają rozdrobnienie tej produkcji. Przepisy prawne z natury rzeczy niezindywidualizowane, nie liczą się jednak z warunkami lokalnemi i często są zbyt radykalne, tak, że ich wprowadzenie w życie okazuje się niemożliwem, lub w razie ich przeprowadzenia doprowadziłyby do ruiny rzemiosła piekarskiego. Zrealizowanie celów, do których zdążają władze w swych rozporządzeniach, jest więc możliwem tylko w połączeniu z równoczesnem ugruntowaniem podłoża gospodarczego reformy produkcji piekarskiej.

---

http://rcin.org.pl

TREŚĆ

ROZDZIAŁ I.

str.
1. Ogólna charakterystyka źródeł, zakresu i metody opracowania . . . 1
2. Najważniejsze cechy przemysłu piekarskiego 3
3. Rozwój przemysłu piekarskiego w Krakowie 6

ROZDZIAŁ II.

1. Organizacje zawodowe w piekarstwie krakowskiem 8
2. Ilość i rodzaje piekarń krakowskich 10
3. Rozmiary piekarń krakowskich 13
4. Rozmieszczenie piekarń w mieście 17
5. Produkcja piekarń krakowskich 18
   A. Rozmiary produkcji i rodzaje produktów 18
   B. Stan czynników produkcji piekarskiej 30
      a) Surowiec piekarski 30
      b) Pracownicy piekarscy 33
      c) Mechanizacja piekarń a problem bezrobocia 38
      d) Organizacja finansowa produkcji piekarskiej 46
6. Sprzedaż produktu piekarskiego 48
7. Ceny pieczywa 51
8. Kalkulacja cen pieczywa 63
9. Rentowność produkcji pieczywa 68

ROZDZIAŁ III.

Możliwości i warunki rozwoju przemysłu piekarskiego w Krakowie . 76

DIAGRAMY.

I. Współzależność cen i rozmiarów produkcji pieczywa 25
II. Ceny żyta, mąki żytniej i chleba 53
III. Ceny mąki i chleba przed i po wyeliminowaniu wahań sezonowych 56
IV. Wahania sezonowe cen mąki i chleba 62

IHKM.

http://rcin.org.pl

WYDAWNICTWA
TOWARZYSTWA EKONOMICZNEGO W KRAKOWIE

Nowa wielka zniżka cen!

66. *Marja Ferber:* Piekarstwo w Krakowie. 2.—
65. *Spitzer Tadeusz:* Gdynia i jej znaczenie dla gospodarstwa Polski 12.—
64. *Stefan Schmidt i Stefan Mandecki:* Produkcja trzody w świetle badań konjunkturalnych. 2·50
63. *Philipson Stanley:* Francja—Niemcy—Polska. 3·—
62. *Ziomek Maksymiljan Józef:* Czytelnictwo powieści w Polsce w świetle cyfr. 2·—
61. *Heilperin Michał A.:* Depresja i rekonstrukcja. 1·50
60. *Wójcik Karol:* Blaski i nędze Piatiletki. 4·—
59. *Zweig Ferdynand:* O programach walki z kryzysem. 2.—
58. *Malinowski Władysław:* Stabilizacja waluty w Polsce w latach 1924 i 1927 w świetle literatury. 3·—
57. *Krzyżanowski Adam:* Demograficzne oblicze kryzysu. 0·80
56. *Starowieyski Ludwik:* Europa na rozdrożu. 1·—
55. *Grabski Z.:* Polityka handlowa Polskiego Monopolu Tytoniowego. 2·—
54. *Ziomek M. J.:* Czem grozi Europie handel zagraniczny Z. S. R. R.? 0 80
53. *Weiss A.:* Waluta indeksowa. 1·—
52. *Żurowski Stefan:* Finanse Francji w latach 1913—1928. 2·—
51. *Lauterbach S.:* Finansowanie przez skarb życia prywatno-gospodarcz. 2·—
50. *Frommer Rudolf:* O poprawie rentowności gospodarstw leśnych. 2·—
49. *Zweig Ferdynand:* Cztery systemy ekonomji: Uniwersalizm — nacjonalizm — liberalizm — socjalizm. 7·—
48. Dziesięciolecie Towarzystwa Ekonomicznego w Krakowie 1921-1931. 0·50
47. *Heydel Adam, Lulek Tomasz, Schmidt Stefan, Wyrobisz Stanisław, Zweig Ferdynand:* Etatyzm w Polsce, z przedmową Adama Krzyżanowskiego. 5·—
46. *Zieleniewski Jan:* Koszty własne. Uwagi o niektórych zagadnieniach związanych z kalkulacją przemysłową. 0.80
45. *Gehring K.:* Amerykańska administracja przedsiębiorstw przemysł. 19·50
44. *Twardowski Juljusz:* O traktacie handlowym polsko-niemieckim. 0·80
43. *Konderski Wacław:* Zagadnienia polityki kredytowej ze stanowiska meljoracji bilansu handlowego. 1·—
42. *Schmidt Stefan:* Kryzys rolny. 1·—
41. *Zweig Ferdynand:* Finansowanie konsumcji. 2·—
40. *Tilles F.:* Zbiorowa oszczędność budowlana i projekt budowlany. 0·60
39. *Heydel Adam:* Refleksje o Wystawie Poznańskiej. 0 60
38. *Laczysław Aleksander:* Zdobycz robotnicza. 0·80
37. *Zieleniewski Jan:* O reorganizację ubezpieczeń społecznych. 0·60
36. *Schmidt S.:* Badanie cen i konjunktur w rolnictwie amerykańskiem. 0·50
35. *Heydel Adam:* Gospodarcze granice liberalizmu i etatyzmu. 0·60
34. *Zieleniewski Jan:* Koncentracja produkcji. 1·—

http://rcin.org.pl

I H K M
BIBLIOTEKA
B. 167

33. *Wyrobisz Stanisław:* Etatyzm czy liber
32. *Konderski Wacław:* Problem sfinansow
31. *Schmidt Stefan:* Stan i kierunki rozwo
30. *Cassel Gustaw:* Główne problemy now wych stosunków pieniężnych. 0·50
29. *Konderski Wacław:* Istota i granice gospodarcze ubezpieczeń społ. 0·60
28. *Kobylański Aleksander:* Oświetlenia do programu gospodarczego i zmiany ustroju rolnego w Polsce. 3·—
27. *Krzyżanowski Witold:* Terytorjalne rozmieszczenie przemysłu. 0·60
26. *Zbyszewski W. A.:* Polityka Komitetu Finansowego Ligi Narodów. 1·—
25. *Zawadzki Władysław*: Polska polityka socjalna a gospodarstwo społ. 0·60
24. *Rybicki Stanisław:* Stan i potrzeby kolejnictwa w Polsce. 0·40
23. *Konderski Wacław:* Konjunktury światowe a nasza polityka gospod. 0·40
22. *Zieleniewski Jan:* Na drodze do racjonalizacji naszego gospodarstwa. 0·20
21. *Krzyżanowski A.:* Dwa programy finansowe (jesień 1925 i wiosna 1927). 0·30
20. *Kępiński W.:* Komasacja, jako podstawa naprawy ustroju rolnego. 0·60
19. *Konderski W.:* Rynek pieniężny Anglji po strajku a nasze potrzeby. 0·20
18. *Konderski Wacław:* Ekspanzja zagraniczna kapitału pieniężnego Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. 0·20
17. *Schmidt S.:* Rolnictwo a obecna sytuacja gospodarcza — wyczerpane.
16. *Zweig Ferdynand:* Bilans handlowy w dobie stabilizacji. 0·60
15. *Zweig Ferdynand:* Polityka kredytowa Banku Polskiego. 0·50
14. *Lulek Tomasz:* Waloryzacja bilansów. 6·—
13. *Gehring Kazimierz* i *Skrypczenko Aleksander:* Naukowa organizacja pracy, z przedmową Adama Krzyżanowskiego. 0·60
12. *Srokowski K.:* Sprawa narodowościowa na kresach wsch.—wyczerpane.
11. *Zoll Fryderyk:* Projekt ustawy o waloryzacji należytości pieniężnych, opartych na tytułach prywatno-prawnych. 0·20
10. *Gałuszka A.:* Uwagi o oszczędności w wydatkach państwowych. 0·50
9. *Krzyżanowski A.* i *Oberlender L.:* Naprawa skarbu i waluty w Austrji. 0·50
8. *Zweig Ferdynand:* Złoty polski. 0·50
7. Memorjał w sprawie położenia finansowego. 0·10
6. *Zoll Fryderyk:* O konwencji berneńskiej. 0·20
5. *Steczkowski Jan Kanty:* O naprawie skarbu Rzeczypospolitej. 0·20
4. Ankieta finansowa — wyczerpane.
3. *Jaworski W. L.:* Z zagadnień polityki światowej — wyczerpane.
2. *Lulek Tomasz:* Główne zagadnienia polityki handlowej w Polsce. 1·—
1. *D'Englisch Karol:* Aktualne zagadnienia potraktatowe — wyczerp.

Do nabycia
w księgarniach i w Towarzystwie Ekonomicznem w Krakowie
(Gołębia 20).
Rachunek bieżący w Akc. Banku Hipotecznym w Krakowie, którego konto w P. K. O. ma Nr. 401.292.

http://rcin.org.pl