

Städtische Lebensmittelbetriebe

Einer unserer Mitarbeiter hatte auf einer Reise durch Ungarn Gelegenheit, sich mit dem Vizebürgermeister von Großwardein, dem Obernotar Edmund Lafacs, über Lebensmittelfragen zu unterhalten, dessen Anschauungen über städtische Lebensmittelbetriebe schon aus dem Grunde ernste Beachtung verdienen, weil Lafacs der erste war, der in der Monarchie zur Einführung der Mehlkarte schritt und dessen Vorschläge in Fragen der Approvisionnement in vielen Fällen für zahlreiche Städte ausschlaggebend waren. Vizebürgermeister Lafacs äußerte sich unserem Mitarbeiter gegenüber folgendermaßen:

„Großwardein ist eine Stadt, in der Handel und Gewerbe überwiegen. Die Grenzen der Stadt sind sehr eng gezogen, und sie ist von allen Seiten von Dörfern umgeben, mit denen sie fast zusammenhängt. Auch diese Dörfer produzieren nicht genügend Lebensmittel und sind infolgedessen auf den Markt Großwardeins angewiesen. Aus den oben dargestellten Gründen war die Lebensmittelversorgung unserer Stadt von 100.000 Einwohnern gleich zu Beginn des Krieges sehr schwierig. Namentlich hinsichtlich der Mehlversorgung waren schon bei der Mobilisierung Schwierigkeiten aufgetreten. Die Mühlen haben sich wenig befähigt, ob für die Stadt auch genug Mehl übrig bleibe, so daß es sich im Jahre 1914 ergab, daß nur mehr für sieben Tage Mehl vorrätig war. Die Stadt Großwardein hat sich damals — als erste Stadt in der Monarchie — entschlossen, aktiv einzugreifen. Auf Grund der Ausnahmsregel wurde im Dezember 1914 die Erziehung verlangt, die Vorräte zu beschlagnahmen, und die Brot- und Mehlversorgung wurde von der Behörde in eigene Regie übernommen, und dieses System dann ausgebaut. Die Brot- und Mehlversorgung wurde den privaten Betrieben vollständig aus der Hand genommen. Die Besteuerung erfolgte lediglich durch Organe der Behörde. Am 1. März 1915 wurde die Mehlkarte eingeführt. Bis zum heutigen Tage erfolgt nun seit vier Jahren der Mehlverkauf in 37 eigenen Geschäften des städtischen Lebensmittelbetriebes ohne einen Augenblick der Störung. Dieser Betrieb nimmt keinen Heller der städtischen Kasse und keinen einzigen Angestellten der Stadt in Anspruch. Im Gegenteil! Unser System erweist sich auch vom Standpunkt der Gemeindefinanzen als recht günstig. Der Lebensmittelbetrieb berechnet bei den Verkäufen einen minimalen Nutzen und hat sich dadurch eine Reserve geschaffen, die heute anderthalb Millionen Kronen beträgt, trotzdem sich der Betrieb ein eigenes großes Haus gekauft hat und seine Angestellten gut bezahlt. Wir finanzieren mit einem Vorschuß der Stadt von 300 Kronen an und haben heute einen Jahresumsatz von 100 Millionen Kronen, ohne die Stadtkasse oder ein Gemeindeorgan in Anspruch zu nehmen.

Die früher erwähnte Reserve schützt die Stadt vor jedem Risiko und ermöglicht es uns, die Initiative auch auf anderen Gebieten der Approvisionnement zu ergreifen: sie steht der Stadt überdies für soziale Zwecke zur Verfügung. Die Gemeinde deckt die Ansprüche für solche Zwecke zum größten Teil aus der Reserve des selbständigen Lebensmittelbetriebes. In einem Kinderheim finden während des Tages 700 bis 1000 Kinder auch eine Gratisbeschäftigung. Die Reserve deckt die Kosten der Wärmestuben und der Arbeiterküchen (K. 2.20 für drei Gänge: Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise). Vom 25. August 1917 bis 1. Juni 1918 wurden 370.000 Mittagsessen ausgegeben. In den nächsten Tagen wird ferner eine Mittellandstraße für etwa 2000 Personen eröffnet.

Zu Lasten der Reserve wurde ferner alljährlich in der Weihnachtswoche Gratismehl an

unbemittelte Familien, an die Gießerwitwen und an die Armen ausgegeben.

Der städtische Lebensmittelbetrieb verkauft einschließlich des Rußens Brotmehl zu 48 Heller, Roggenmehl zu 74 Heller und Mulkermehl zu K. 1.46 pro Kilogramm.

Die Approvisionnementpolitik der Stadt war darauf gerichtet, den Handel der wichtigsten Artikel, wie Mehl, Fett und Kartoffeln, dem privaten Handel vollständig zu entziehen und in eigene Regie zu übernehmen. Bei den anderen Artikeln tritt der Lebensmittelbetrieb als Konkurrent der Kaufleute auf, um die Preise zu drücken. Die Artikel werden außerdem in Evidenz gehalten, der Handel kontrolliert, der Verkehr geregelt und die Kaufleute gezwungen, ihre Waren in den Verkehr zu bringen. Es handelt sich hierbei namentlich um Salz, Seife, Kerzen, Petroleum, Kaffee usw. Die städtische Organisation ist also da: einerseits der Verkauf in gänzlich eigener Regie, dann die Evidenzhaltung der Einfuhr sämtlicher wichtiger Bedarfsartikel, deren Ausfuhr sofort verboten wird, falls sich herausstellt, daß nicht genügend Vorräte in den betreffenden Artikeln vorhanden sind. Zur wirksamen Kontrolle des Warenverkehrs sind die Zentrals in Budapest angewiesen, mich sofort zu verständigen, falls hiesigen Kaufleuten Waren ausgewiesen werden.

Angegliedert an den Lebensmittelbetrieb sind Küchengärten, eine Schweinemastanstalt für 1000 Schweine und eine Fleischbearbeitungsanlage, unter anderem auch zur Erzeugung von Würsten.

Die Stadt hat ferner eigene Schuhreparaturanstalten und regelt den Verkehr in Schuhen und Kleidern durch Ausgabe von Karten. Die Vorräte in diesen Kleidungsartikeln werden täglich in Evidenz gehalten.

Auf die Frage unseres Mitarbeiters, ob sich das erfolgreiche Großwardeiner System auch auf Wien anwenden lasse, das mit einem chronischen Millionendefizit in der Lebensmittelversorgung arbeitet, erklärte der Vizebürgermeister folgendes: „Ich sehe nicht ein, weshalb eine zielbewusste energische Stadtverwaltung in Wien nicht die gleichen Resultate erzielen sollte. Lokale Steuereinnahmen sind dort in genügender Zahl, eventuell wie bei uns im Wege der Beschlagnahme zur Verfügung, und die Personalfrage wird sich wohl auch un schwer lösen lassen, denn man verwendet zu diesem Zwecke meist ältere Leute und weibliche Hilfskräfte.“