

Die Massenspeisung in Berlin.

Lieferung von 250.000 Litern täglich.

Die Stadtverwaltung von Berlin organisiert gegenwärtig die Massenspeisung, und zwar, wie aus Berlin, 30. v. M., gemeldet wird, nach folgenden Grundsätzen: Die Massenspeisung soll kein Akt der Wohltätigkeit, noch weniger ein solcher der Armenpflege sein. Sie soll lediglich dem Teil der Bevölkerung, der von ihr Gebrauch machen will, die Mühe und den Zeitaufwand für die Beschaffung der notwendigsten Lebensmittel abnehmen und ihm einmal am Tage eine warme Mahlzeit sicherstellen. Die Teilnehmer an der Massenspeisung müssen bei der zuständigen Brotkommission gegen Abgabe von sieben Zehnteln der Fleischkarte und zwei Dritteln der Kartoffelkarte eine Wochenkarte für die Massenspeisung lösen, ohne zunächst dafür Zahlung leisten zu müssen. Mit dieser Wochenkarte gehen sie dann zu den Speisungsstellen und bekommen dort gegen Abtrennung des Tagesabschnittes und Bezahlung des Kaufpreises eine Blechmarke, für die sie dann wiederum das Essen erhalten.

Zur Massenspeisung wird jeder Berliner Einwohner zugelassen. Es werden zur Herstellung der Speisen große Zentralküchen eingerichtet, die eine Leistungsfähigkeit von 20.000 bis 40.000 Liter für den Tag haben. Zu jeder dieser

Zentralküchen gehört eine Anzahl von Ausgabestellen, die sich zum Teil auch direkt an Ort und Stelle befinden. Die Zentralküchen werden zumeist in den städtischen Markthallen eingerichtet. Die erste wird am 10. Juli mit einer Leistungsfähigkeit von 20.000 Liter eröffnet. In einigen Wochen wird in allen Küchen zusammen eine Leistungsfähigkeit von 250.000 Liter für den Tag erreicht werden.