

Die Massenpeisung in Berlin.

Von unserm Berliner Büro wird uns geschrieben:

Die seit längerer Zeit vom Berliner Magistrat betriebenen Vorarbeiten für die Einrichtung von Massenpeisungen sind jetzt so weit beendet, daß am heutigen Montag die erste, und zugleich auf die größte Leistungsfähigkeit berechnete Anzahl dieser Art in der städtischen Markthalle an der Treßlowstraße in Betrieb genommen werden kann.

Die Grundsätze, die der Magistrat für seine Massenpeisung aufgestellt hat, sind zum größten Teil schon aus früheren Veröffentlichungen bekannt. Es sei deshalb nur kurz wiederholt, daß die Massenpeisung nicht als Wohlthätigkeit aufgefaßt wird, sondern der Preis so bemessen ist, daß die Selbstgehungskosten (mit Ausnahme der Anlagekosten) gedeckt werden. Die Beteiligung daran ist freiwillig. Es wird auf niemand ein Zwang ausgeübt, doch sucht man eine mögliche Stabilisierung der Teilnehmerzahl dadurch herbeizuführen, daß man eine Bindung für eine Woche vorschreibt. Im voraus müssen die für die Speisung erforderlichen Abschnitte der betreffenden Lebensmittelarten abgegeben werden, wodurch auch erreicht wird, daß die Teilnehmer der Massenpeisung nicht mehr Lebensmittel beziehen können, als ihnen auf Grund der allgemeinen Verteilungsregelung zustehen. An Fleisch wird für die Speisung für Kopf und Woche 175 Gramm verarbeitet, das auf drei Tage verteilt wird, außerdem Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Gemüse. An die Teilnehmer werden Karten ausgegeben, die jedesmal vorzuzeigen sind, ohne solche Karte wird niemand zugelassen.

Die Zentralküchen, von denen im ganzen elf mit einer Höchstleistungsfähigkeit von 250 000 Litern für den Tag geplant sind, sollen zunächst in den am dichtesten bevölkerten Teilen der Stadt eingerichtet werden. Von den Zentralküchen, die selbst ebenfalls Ausgabestellen sind, werden die Speisen außerdem in Transportgefäßen, die den Inhalt sieben Stunden lang warmezuhalten vermögen, durch Automobile an zahlreiche weitere Ausgabestellen geschafft und dort verteilt. Man sucht so zu erreichen, daß die überwiegende Mehrzahl der Abnehmer der Massenpeisung die Speisen in mitgebrachten Gefäßen nach Hause holen, wo noch Zusätze und Verbesserungen möglich sind. Der Weg zu den einzelnen Abholstellen soll in keinem Fall länger als 12 Minuten sein. Nur bis zu zehn Pro-

zent der Teilnehmer sollen an Ort und Stelle gespeist werden. Um eine möglichst rasche Abwicklung des Verkehrs durchführen zu können, hat man die flüssige Form der Speisen gewählt, da sich auf diese Weise die Portionen am leichtesten verteilen lassen. Es werden halbe und ganze Portionen gereicht (ein halber und ein Liter zu 20 und 40 Pfg.)

Zunächst werden die Speisen nur an die Berliner Bevölkerung abgegeben, doch ist auch der Abrechnungsverkehr mit den Vororten in Vorbereitung. Um möglichst rationell und mit den geringsten Arbeitskosten kochen zu können, stehen für alle Einrichtungen Maschinen zur Verfügung, so zum Kartoffelwaschen, Kartoffelschälen, zum Gemüseschneiden, Fleischzerkleinern usw., die außerordentlich gut, rasch und sparsam arbeiten. In den Küchen sind ehrenamtliche tätige und entlohnte Kräfte beschäftigt; bei jeder einzelnen Zentralküche sind entsprechende Vorratsräume eingerichtet, die mit allem Nötigen versehen sind, besonders hat sich die Stadt mit Dörrengemüse gut vorgeforgt.

Für die von der Stadt für die Einrichtung der Küchen gemachten Aufwendungen ist ein Kredit von zwei Millionen Mark vorgesehen, der jedoch wahrscheinlich nicht ausreicht. Für den ersten Tag der Massenpeisung, für Montag, 10. Juli, sind 6000 Portionen Essen fest bestellt. Man erwartet jedoch, daß sich der Anspruch rasch steigern wird.

Von der öffentlichen Speisung in Hamburg unterscheidet sich die Berliner Massenpeisung vor allem dadurch, daß in Berlin die Speisen nicht unter dem Selbstkostenpreis geliefert werden, während Hamburg die Portionen die auf mehr als 40 Pfg. zu stehen kommt, um 20 Pfg. abgibt und daß ferner in Hamburg, das zugleich Stadt und Staat ist, und deshalb mehr Verfügungsfreiheit in der Verteilung der Lebensmittel hat, die bei der öffentlichen Speisung verabreichten Lebensmittel nicht auf die Karten anrechnet, die in den Händen der Bevölkerung sind.