

Das neue Einheitsbrot und die Bäckerarbeiter.

Unter den Wiener Bäckerarbeitern macht sich eine Bewegung geltend, die auf die Einführung des Einheitsbrotes zurückzuführen ist. Die Erhöhung des Brotgewichtes auf 1260 Gramm hat nämlich für die Bäckerarbeiterschaft die Wirkung, daß damit gleichzeitig ihre Arbeitsleistung vermehrt worden ist. Zur Herstellung eines sogenannten Schuß Brotes sind nämlich bei dem erhöhten Laibgewicht 60 bis 70 Kilogramm Teig mehr erforderlich, als das bei dem früheren Brotgewicht von 98 Dekagramm der Fall war. Die vermehrte Arbeitsleistung, die daraus entsteht, läßt sich damit veranschaulichen, daß zum Beispiel in der Unterbrotfabrik die Arbeiter in einer Schicht 17 Schuß Brot zu 240 Laib zu erzeugen hatten, was einer bewältigten Teigmenge im Gewicht von 3816·80 Kilogramm gleichkommt. Bei der nun eingeführten neuen Brotform beträgt die zu verarbeitende Teigmenge 4930 Kilogramm, also um 1113·20 Kilogramm mehr als früher, was in einer Woche 29.580 Kilogramm gegenüber 22.900 Kilogramm des früheren Brotgewichtes ausmacht. Die Einführung des neuen Brotlaibes bedingt also eine bedeutende Mehrleistung für die Arbeiterschaft und hat besonders in den größeren Bäckereien zur Folge, daß Arbeiter überflüssig werden, weil eben die Leistung, die auf jeden einzelnen Arbeiter entfällt, größer geworden ist. Die Bäckerarbeiter weisen daher mit Recht darauf hin, daß die Neuordnung in der Broterzeugung eine Vermehrung der Arbeitslosigkeit im Bäckergewerbe zur Folge haben wird und daß auch eine Änderung der mit den Unternehmern vereinbarten Lohnverträge unvermeidlich sein wird. Der Verhandlungsvorstand der gewerkschaftlichen Organisation der Bäcker hat sich mit dieser Frage bereits eingehend in einer Sitzung beschäftigt und an die Wiener Bäcker Genossenschaft ein Schreiben gerichtet, in welchem auf die Wirkungen aufmerksam gemacht wird, die die neue Brotverordnung für die Bäckerarbeiter ausgelöst hat.