

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Osztályozás

389.65



Szerző:

Cím: Der hauptstädtische Lebensmittelbetrieb

Hely

Idő

"1913"

Forrás:

Neues Pester Journal

Személy

Bzp.
(Hely)

1913 VIII 10
(Idő)

(Köt. v. füz.) (Oldal)

Der hauptstädtische Lebensmittelbetrieb.

Unter den verschiedenen Unternehmungen der Hauptstadt ist wohl der behördliche Verkauf von Lebensmitteln diejenige, welche der Bevölkerung von Budapest am nächsten liegt. Die Hauptstadt hat in den letzten Jahren verschiedene Versuche gemacht, um die Theuerung der Lebensmittel nach Möglichkeit zu mildern. So wurde aus Anlaß der parlamentarischen Verhandlungen der Zollverträge im Jahre 1910 auf breiter Basis eine Landesaktion geführt, um die Fleischeinfuhr aus Serbien zu fördern. Viel wurde auf diesem Gebiete nicht erreicht und auch eine ganze Reihe späterer Unterbreitungen an die Regierungen blieb erfolglos.

Die Kommune entschloß sich demzufolge zu solchen Maßnahmen im eigenen Wirkungskreise, durch welche sich eine preisregulierende, gegebenenfalls eine preisvermindernde Beeinflussung des Vitalienmarktes erzielen ließe. Man richtete sich darauf ein, gewisse Lebensmittel unmittelbar vom Produzenten zu beschaffen und demnach mit der möglichst geringen Spesenbelastung an die konsumierende Bevölkerung abzugeben.

Am 2. Dezember 1911 wurde in den Markthallen und auf den Marktplätzen der behördliche Verkauf von Wild, Schaffleisch und Wurstzeug eröffnet; letzteres wurde auch im eigenen Betriebe erzeugt. Im März 1912 wurde der Verkauf auf Eier, Geflügel (in geschlachtetem Zustande), Milch, Butter, Käse und Süßwasserfische ausgedehnt. Mit einem Gesamtaufwande von 500,000 Kronen wurden die Wurstfabrik, die Verkaufsbuden und was sonst drum und dran hängt, eingerichtet und damit wurde der Lebensmittelbetrieb eröffnet.

Bis zum 31. März laufenden Jahres wurden abgesetzt: Schafe 272,769 Kg., Lämmer 8876 Kg., Hasen 32,020 Stück, zwölflei Wurstwaaren sammt

Nebenprodukten 838,588 Kg., Eier 6,949,891 Stück, geschlachtetes Geflügel 51,917 Kg., Butter 87,943 Kg., Topfen 40,237 Kg., Liptauer Käse 29,231 Kg., Käse 3775 Kg., Brod 1,081,230 Kg. Die Kommune war zum Beispiel in der Lage, Lämmernes Vorderes ohne Zwage um 1 K. 76 H., Hinteres um 2 K. 16 H. per Kilo zu geben. Drei Kilo schwere Hasen wurden per Stück um 2 K. 50 H. bis 3 K. 40 H. je nach der Saison verkauft. Schaf-, Lammfleisch und Wild wurde eigentlich erst durch den behördlichen Verkauf zu einem Massenkonsumartikel gemacht.

Der bedeutendste Erfolg wurde in Selcherwaaren erzielt, ohne daß die diesfällige Privatindustrie, beziehungsweise Handel Schaden genommen hätte. Eier werden nur nach sorgfältiger Prüfung in Umsatz gebracht. Auf diesem Gebiete machte sich die Beeinflussung der Preise am meisten fühlbar, indem seit Einführung des kommunalen Lebensmittelverkaufes der höchste Eierpreis auf dem Gesamtmarkte nicht mehr als zwei Kronen für 20 Stück betrug. Bedeutungslos war der Verkehr in Geflügel, da in Ermangelung von Kühlanlagen nur gepuzte und fremd gefühlte Waare in Umsatz gebracht werden konnte. Butter wurde zumeist aus Dänemark importirt, jedoch nach Möglichkeit auch heimische Waare gekauft und hiedurch der Erfolg erzielt, daß der steigenden Tendenz auf dem Buttermarkte ein Ende bereitet wurde und heute auf dem ganzen Markte nur zu Preisen verkauft wird, welche der Weltkonjunktur entsprechen, wobei noch die Qualität entschieden verbessert wurde.

Kurz und gut, es wurden mit einer Kapitalanlage von 500,000 Kronen nicht nur die erwähnten Einrichtungen geschaffen, sondern innerhalb eines Jahres ein Umsatz von 8 Million Kronen erzielt. Der kommunale Lebensmittelbetrieb rechnet mit einer bloß 6prozentigen Verzinsung des investirten Kapitals und verwendet diesen geringen Nutzen zur Amortisation.

führung.

Vor kurzem wurde der Beschluß gefaßt, die Lieferung von Lebensmitteln für die hauptstädtischen Spitäler auf die hauptstädtische Unternehmung zu übertragen, um hiedurch eine bessere und wohlfeilere Verpflegung der Kranken zu erzielen. Diese Neuerung wird eine Ausdehnung der Unternehmung nach sich ziehen. Hauptsächlich muß für lebendes Geflügel gesorgt werden. Um diesem Bedürfnis gerecht zu werden, wurde auf dem Territorium des Schlachtviehmarktes eine Geflügelgroßschlächterei eingerichtet, welche seit vorigen Woche bereits fertig und betriebsfähig ist. Hier befinden sich auch Hühnerkäfige für eine ständige lebende Reserve von 3000 bis 3600 Stück Geflügel; des Ferneren wurden Kühlräume ausschließlich für die Zwecke des Lebensmittelverschleißes gebaut. Man wird in Zukunft auch Eier in eigenen Räumlichkeiten kühlen. Das nötige Grünzeug und Gemüse wird die Stadtgärtnerei liefern, so daß die ganze Spitalversorgung mit Ausnahme der Milchlieferung in die Hände der kommunalen Lebensmittelunternehmung übergeht.

Für die neuen Kühlanstalten wurden 150,000 bis 160,000 Kronen verausgabt; sonstige Neuanlagen (Sagerräume) dürften noch 100,000 Kronen in Anspruch nehmen. Diese Beträge wurden ebenfalls aus dem ursprünglichen Kapital gedeckt, so daß heuer nurmehr 250,000 Kronen Betriebskapital vorhanden sind. Die Sektion wird demnächst die Ergänzung des Kapitals auf die ursprüngliche Höhe beantragen, weist aber in ihrem diesfälligen Vorschlage nach, daß sich das ganze Kapital innerhalb dreißig Jahren unbedingt, eventuell noch viel früher amortisirt und daß sich in Zukunft mit den gleichen Geldmitteln als bisher ein noch weit größerer Umsatz werde erzielen lassen. Das erste Betriebsjahr hat übrigens einen über die 6prozentige Verzinsung des Betriebskapitals hinausgehenden Gewinn von 13,237 Kronen ergeben.