



Budapestre vonatkozó újságcikkek

Szerző:

Cím: *Eine neue Verordnung für Speisebetriebe und Kaffeehäuser.*

Forrás:

Jester Lloyd. Mbl.

Bp.

1922. 8. 23.

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

Tárgy

640.24

Hely

Idő

1922

Személy

Eine neue Verordnung für Speisebetriebe und Kaffeehäuser.

Der Präsident der Preisprüfungskommission hat hinsichtlich der Regelung der in Gastwirtschaften, Kaffeehäusern und anderen öffentlichen Speisebetrieben servierten Speisen und Getränke eine Verordnung erlassen. Die Gasthäuser und alle öffentlichen Speisebetriebe, deren Eigentümer oder Pächter zur Ausübung des Gastwirtschaftsgewerbes berechtigt sind, werden in Gruppen: A, B und C eingeteilt, als deren Basis die Zahl der Angestellten dient. In die Gruppe A gehören diejenigen, die zumindest 35 Angestellte (Bureau, Speisesaal-Fachangestellte, Küchen- und anderes Hilfspersonal inbegriffen) beschäftigen; in die Gruppe B jene, die weder in die Gruppe A noch in die Gruppe C eingereiht werden können; in die Gruppe C jene, die nur drei oder noch weniger fachgebildete Angestellte, beziehungsweise nur Hilfspersonal beschäftigen, oder die von dem Eigentümer oder Pächter und deren Angehörigen, ohne Angestellte, aufrechterhalten werden. Die Bäckerei, Soda-Dezert, Wirtshäuser, Bierhäuser, Auskochereien gehören in die Gruppe C, ohne Rücksicht auf die Zahl der Angestellten. Die Kaffeehäuser verteilen sich in die Gruppen B und C, je nachdem außer dem Hilfspersonal mehr als zehn, respektive zehn oder weniger Angestellte beschäftigt sind. Jene Lokalitäten, die von dem Hauptraum abgesondert sind, andere Speisekartenpreise, anderes Gedeck, eine andere Benennung (bürgerliches Restaurant, Keller) haben und einen besonderen Geschäftskarakter tragen, gehören in jene Gruppe, die der für die Hauptlokalitäten maßgebenden Gruppe folgt.

In der Verordnung ist ferner die Affizierung der Speisekarte angeordnet. Den auf der Speisekarte angegebenen Preisen dürfen keinerlei Zuschläge zugerechnet werden, auch dann nicht, wenn der Gast keine Getränke konsumiert. Falls jedoch der Gast sein mitgebrachtes Getränk konsumiert, steht dem Gastwirt das Recht zu, als Ersatz für den wegfallenden Nutzen ein angemessenes sogenanntes „Stoppelgeld“ anzurechnen. Auf dem über die konsumierten Speisen oder Getränke ausgestellten Rechnungszettel

müssen auf Wunsch des Gastes auch die Benennungen der konsumierten Artikel angegeben sein. Zur Kontrolle des Portionsgewichts muß auf Wunsch des Gastes eine geeichte Waage zur Verfügung stehen.

Allen fertigen und bestellten Fleischspeisen, bei denen auch vor 1914 Garnierung üblich war, müssen ohne Anrechnung eines Extrapreises zumindest 15 Dekagramm, beziehungsweise 1 1/2 Deziliter Garnierung beigegeben werden. Die Garnierungen müssen womöglich in mehrfachen Qualitäten auf der Speisekarte als „Garnierungen nach Wahl“ bezeichnet werden, und der Gast kann unter ihnen wählen.

Die öffentlichen Speisebetriebe sind beim Servieren warmer Speisen à la carte verpflichtet, jederzeit auch bloße Gemüse sowie Gemüse mit Auflage zu verabreichen und die Preise auf der Speisekarte anzugeben. Die öffentlichen Speisebetriebe sind verpflichtet, bloßes Gemüse und Gemüse mit Auflage insoweit zu verabreichen, als — mit Ausnahme von Geflügel und Fischen — irgendwelche Fleischspeisen serviert werden. Von dem Zeitpunkt an, da Gemüse mit oder ohne Auflage ausgegangen ist, dürfen mithin — mit Ausnahme von Geflügel und Fischen — keinerlei Fleischspeisen serviert werden.

Bloßes Gemüse muß wenigstens in einem Quantum von 3 Dekiliter, beziehungsweise 30 Dekagramm, Garnierung in einem solchen von 1 1/2 Deziliter, beziehungsweise 15 Dekagramm verabreicht werden, als Auflage aber sind, zubereitet (gebraten oder gekocht), wenigstens 6 Dekagramm Fleisch, ohne Knochen, oder 10 Dekagramm Würstwaren anzurichten. Würstwaren dürfen aber nur dann als Auflagen angerichtet werden, wenn auf der Speisekarte noch eine zweite Fleischauflage figuriert, so daß der Gast zwischen beiden frei wählen kann. Als bloßes Gemüse darf dasselbe Gemüse wöchentlich höchstens zweimal verabreicht werden. In den öffentlichen Gastwirtschaften muß eine Portion Suppe wenigstens 2 1/2 Deziliter enthalten.

Wer irgendeine Bestimmung dieser Verordnung übertritt oder umgeht, macht sich, wenn seine Handlung keine härtere Ahndung fordert, des Vergehens schuldig und ist mit einer Freiheitsstrafe bis zu sechs Monaten oder mit einer Geldstrafe bis zu 2000 Kronen (?) zu belegen.

Székesfővárosi hazinyomda 1922