



# Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző:

Cím: *A közös étkezés*

Forrás: *Fáklya*

*Bp*  
(Hely)

*1919. 4. 29*  
(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Osztályozás

*640.24*

Hely

Idő

*"1919"*

Személy

## A közös étkezés

A kávéházi alkalmazottak szakszervezetében beszerzett információink szerint má már sokkal tisztábban látjuk a közös étkezés gyakorlati megvalósítását. A helykérdés egyáltalában nem lehet akadály a közös konyhák berendezésének. Budapesten van ez idő szerint 320 kávéház. Egy-egy kávéházban átlag 200 ember számára van hely. Így egyidejűleg 64.000 ember étkezhet csak a kávéházakban, 12.461 3-ig három turnusban mintegy 200.000 ember tud megebédelni. Ha a vendéglőkön kívül, ahol jelenleg mintegy 160.000 ember étkezik naponta, — 200.000 ember tud a kávéházakban megebédelni, ez már olyan nagy szám, hogy első időben nem is lehet számítani ennél több étkezőre a nyilvános étkezőhelyiségekben.

Az ételek hazaszállítására nagyon decentralizált szétosztó helyekre van szükség. Minthogy ételhordót (bádogot, alumíniumot, porcellánt) hosszú ideig nem lehet oly mennyiségben beszerezni, hogy azokban lehessen az ételt nagyobb távolságtól hazaszállítani, — igen sok szétosztó helyre van szükség, — minden 2-ik vagy 3-ik házban, egy-egy utvari lakásban — hogy onnan a meglevő edényekben is szíjjal tudják vinni az ebédet vagy a vacsorát a közeli lakásokba. Az egyes szétosztó helyeken legfeljebb 100 porciót osztanak ki. Ezekre a helyekre kocsikon vihetik ki az ételt a legközelebbi közös konyhákból.

A kávéházi étkezőhelyiségekben az egész mostani kávéházi személyzet elhelyezkedhetik. Főképpen szükség van szakképzett üzembetűzőkre, pincérekre és konyhai személyzetre. Csak ezek útján lehet egy-egy étkezésnél három turnust kielégíteni.

A kávéházakat, információink szerint, egy hét alatt át lehet alakítani étkezőhelyiségekké. Nem jelenti ez azt, hogy reggel és esetleg este is nem lehetne tovább is a kávéházakat vagy azok egy részét mostani céljaira felhasználni.

A tömegreggelizés kérdését különben nem a kávéházak, hanem a kávéházak és más megürülő üzlethelyiségek útján lehet megoldani. Nem szükséges, hogy a korcsmáros tovább is lezárt redőnyök mögött őrizze pálinka-, rum- és likőrkészleteit és várja az időt, amikor újra szabadságlevelet kap szesz kímérésére. A meglevő szeszpalokat valami központi raktárba lehetne elszállítani, ahol azokat most valamilyen kevésbé kártékony célra értékesítik. (Ecet-, sóborszeszgyártás, stb.) Az üres helyiségeket pedig, amilyen többezer van a fővárosban, forró levesfélék olcsó szétosztására lehet felhasználni.

E sorok írója résztvevett egy anketon, ahol az egyik pálinkamérő megható szavakkal eszette, hogy mennivre kell annak a szegény gyári munkásnak munkabemenés előtt az egy pohár pálinka, amelyik felmelegíti a testét. Ez a pálinkamérő kevésbé ismerte a fiziológiát, nem tudta, hogy azt

a melegt, amit a pálinka ad, a szervezet drágán fizeti meg. Ellenben keresni akart a pálinka eladón. Ha a leves kímérésénél is megtalálja a maga megélhetését: majd el fogja ismerni, hogy a tápláló, olcsó meleg leves is — és munka előtt többet ér a munkásnak, mint a 2 koronás egy deci pálinka. Ezeket a leveselosztó helyekkel, amint a fogyasztó közönség megszokja, sok ezer számra kell sürgősen felállítani.

A közös étkezésnek lényeges előfeltételei meg vannak, kívánatos volna azonban, hogy az minél hamarább kezdetét is vegye.