

109-4/1334

MINISTERSTVO KRAJINĚ A LESŮ
ARCHIVNÍ ÚSTAV PRAHA

4.8.2009
Jan

Došlo

Číslo

109-4/1334

Přílohy

1-30

54 listů list č. 7 až 17-28
marle
list č. 6 frakční

Krab. 78.

ST S

IV. M - 157 / 42.

IV. M - 159 / 42.

IV. M - 160 / 42.

Otto Schubert
SS-Sturmbannführer.

Bayreuth, den 16. Nov. 1942
Gneisenaustrasse 13/I.

An den
persönlichen Referenten des
Herrn Staatssekretärs beim
Reichsprotector in Böhmen und Mähren
SS-Obersturmbannführer Gies



Prag
Cerninpalais

Sehr geehrter Kamerad Gies!

Im Fortgang meines Briefes vom 2. ds. Mts. darf ich Sie davon unterrichten, dass ich zwischenzeitlich die Hemmnisse in der AG., in welche mein Sohn eintritt, beseitigen konnte. Daher würde ich es besonders begrüßen, wenn die Errichtung einer Grossbuchbinderei im Protektorat baldigst in Angriff genommen werden könnte. Das unsomehr, da ich aller Voraussicht nach in nächster Zeit durch die Reichsleitung vorübergehend in einem anderen Gau eingesetzt werden soll und mir dadurch die Möglichkeit genommen wäre bei der Errichtung mitzuwirken. Ich wäre Ihnen, sehr geehrter Kamerad Gies, zu grösstem Dank verpflichtet, wenn Sie Herrn Generaldirektor Rudel veranlassen würden, seine Vorschläge betreffs Arbeitsräume an die ihm aufgegebene Adresse von Erlangen weiter zu geben.

Heil Hitler!

Ihr ergebener

Otto Schubert

SS-Sturmbannführer.

b.w.!

IV M - 157 d/4

1a

St.S. IV M - 157 d/42.

Prag, den 16. Februar 1943.



1.) Vermerk:

Der Vorgang bedarf, da er nicht kriegswichtig ist, einer weiteren Bearbeitung.

2.) Z.d.A.

[Handwritten signature]



19138



Otto Schubert
SS Stubaf

Bayreuth, den 2.11.42
Gneisenaustrasse 13/I

S.H.

Herrn Ministerialrat
SS Obersturmbannführer Gies

P r a g.
Cerninpalais



Sehr geehrter Kamerad Gies!

Nach Bayreuth zurückgekehrt, ist es mir nochmals besonderes Bedürfnis Ihnen für Ihr grosses Mühewalten zu danken.

Den Herrn Generaldirektor Rudl konnte ich am Freitag wohl nicht mehr treffen, dagegen am Samstag früh 9 Uhr. Der Herr war so liebenswürdig sich so frei zu machen, dass die mich interessierende Frage erschöpfend behandelt werden konnte. Da ich vermutete, dass hierbei auch fachliche Fragen zu klären waren, hatte ich Herrn Direktor Schmitt aus Eerlagen beigezogen.

Mein ursprünglicher Gedanke, durch Übernahme eines Erzeugungswerkes die Zukunft meines Sohnes zu sichern, wurde durch die vorliegenden Bedürfnisse im Protektorat einer noch besseren Lösung zugeführt.

Es zeigte sich, dass ein erstaunlich grosses Interesse dafür besteht im Raume des Protektorats eine Grossbuchbinderei zu errichten, deren volle Beschäftigung unerschöpflich scheint. Und da die Ihnen schon genannte Firma in Erlangen eine Grossbuchbinderei mit unterhält, besteht keinerlei Schwierigkeit durch einen gleichen

Betrieb im Protektorat das bestehende Unternehmen zu erweitern. Dadurch, dass Herr Generaldirektor Rudl sich mir gegenüber beiterklärte seine gesamten Aufträge diesem neuen Unternehmen zu geben, sind damit notwendige Voraussetzungen für die Rentabilität gegeben. Um keine Zeit zu verlieren, nimmt Herr Generaldirektor Rudl umgehend die Orientierung für geeignete Arbeitsräume auf.

Damit ist aber für mich eine vollständig neue Situation entstanden, in sofern, als die A.G. mir gegenüber den Standpunkt vertreten kann, Anzeigen sind bereits dafür da, es handelt sich nunmehr um nichts anderes als eine Erweiterung des Betriebes die wegen der bestehenden Bedürfnisfrage von selbst gekommen wäre und zar ohne mein Zutuh. Es ist selbstverständlich, dass ich dagegen vorbauen muss.

IV M-1570/42

2a

Da auf der einen Seite unumstritten ein grosses Interesse für eine Grossbuchbinderei im Protektorat besteht und auf der anderen Seite durch mein persönliches Bemühen die Lösung dieser Aufgabe in Fluss kommt, wäre ich für einen Schriftsatz Ihrer Dienststelle dankbar, der erkennen lässt, dass Sie mich beauftragen im Protektorat eine Grossbuchbinderei zu errichten und zwar so wie bereits mit Herrn Generaldirektor Rudl besprochen. Darüber hinaus erkläre ich mich bereit den kommenden Betrieb als Platzhalter für meinen Sohn zu führen, Die Voraussetzungen hierfür erfülle ich.

Hierbei bitte ich nicht zu zürnen, wenn ich auf eine grosse Dringlichkeit hinweise und Sie mich weiterhin durch rascheste Erledigung zu grossem Dank verpflichten würden.

Heil Hitler!

Ihr ergebener

our Semling

SS Sturmabannführer.



19137



1.) Vermerk

W-Sturmbannführer Schubert hat bei mir am 30. v.Mts. vorgesprochen. Sturmbannführer Schubert hatte folgendes Anliegen: Sein Sohn hat als Oberleutnant der Reserve den Serbienfeldzug mitgemacht und sich in Griechenland eine schwere Malaria geholt. Eine Berufsausbildung hat der Sohn nicht erhalten. Er steht kurz vor der Heirat mit der Tochter eines Fabrikanten, der feines Papier und Leder erzeugt. Schubert möchte, daß sein Sohn im Protektorat eine Fabrik der gleichen Branche erwirbt. Ich habe angesichts dieses Sachverhaltes keinerlei Zusagen gemacht, vielmehr Schubert an Generaldirektor Rudl verwiesen.

2.) Vorläufig z.d.A.

st.S. IV M - 157 a/42.

19. Oktober 1942.

19. 10. 1942
1.) An
W-Sturmabführer Schubert,
Bayreuth,
Gneisenaustrasse 13/I.

Sehr geehrter Kamerad Schubert !

Auf das dort. Schreiben vom 5. d.Mts. erwidere ich,
daß ich Ihnen am 30.d.Mts., mittags 12.00 Uhr, an
Amtsstelle zu der erbetenen Unterredung zur Verfügung
stehe.

Heil Hitler !

Ihr



W-Obersturmbannführer.

2.) Wv. am 28.10.1942 bei dem Unterzeichner.

Überreicht am 28.10.42

Otto Schubert
SS Stubaf.

Bayreuth, den 5.10.42
Gneisenaustrasse 13/I

An den
persönlichen Referenten
beim SS Gruppenführer und Staatssekretär Frank
SS Oberstufaf. Gies
Prag.

Frank
5/10.42
Büro des SS-Gruppenführers
beim Reichsprotektor
in Böhmen und Mähren.
Eing.: - 7. OKT. 1942

Sehr geehrter Obersturmbannführer!

Unter Anlehnung an die zwischen dem Herrn Staatsse-
kretär Frank und dem SS Gruppenführer und General-
leutenant Dr. B. Martin, Nürnberg in meiner Sache ge-
pflogene Korrespondenz, habe ich mir erlaubt am Frei-
tag, den 2.10.42 in Ihren Amtsräumen in Prag vorzuspre-
chen. Eine vorherige Anmeldung war mir aus technischen
Gründen nicht möglich.

Da eine Klärung für mich vordringlich geworden ist,
wäre ich Ihnen, sehr geehrter Obersturmbannführer,
zu grossem Dank verpflichtet wenn Sie mir raschest
unter genauer Angabe von Tag und Zeit wissen liessen,
wann ich vom 27. bis mit 30.10.42 bei Ihnen vorbeik-
ommen dürfte.

H e i l H i t l e r !
Ihr sehr ergebener

Otto Schubert

SS Stubaf.

St. G. II M - 157 a / 42

Prag, den 16. August 1942.

1179
22.15
Hlo

FS :

An den
Führer des ~~W~~-Oberabschnittes Main,
~~W~~-Gruppenführer und Generalleutnant
der Polizei Martin,
N ü r n b e r g .

Lieber Kamerad Martin !

Auf das dort. Schreiben vom 8.d.Mts. - ohne Zeichen in Sachen ~~W~~-Sturmbannführer Schubert erwidere ich, daß die Durchführung von Arisierungen im Protektorat auf Grund eines Führerbefehles bis zum Kriegsende zurückgestellt worden ist. Falls Sturmbannführer Schubert desungeachtet seine Wünsche anmelden will, bitte ich, ihn an meinen persönlichen Referenten, ~~W~~-Obersturmbannführer Gies, zu verweisen. Schubert kann auch in diesem Falle meiner späteren Unterstützung gewiß sein.

Heil Hitler !

Ihr

Hann

~~W~~-Gruppenführer.

St. G.

Prag, den 16. August 1942.

16. VIII. 1942

1.) FS :

An den
Führer des W-Oberabschnittes Main,
W-Gruppenführer und Generalleutnant
der Polizei Martin,
N ü r n b e r g .

Lieber Kamerad Martin !

Auf das dort. Schreiben vom 8.d.Mts. - ohne Zeichen in Sachen W-Sturmbannführer Schubert erwidere ich, daß die Durchführung von Arisierung im Protektorat auf Grund eines Führerbefehles bis zum Kriegsende zurückgestellt worden ist. Falls Sturmbannführer Schubert desungeachtet seine Wünsche anmelden will, bitte ich, ihn an meinen persönlichen Referenten, W-Obersturmbannführer Gies, zu verweisen. Schubert kann auch in diesem Falle meiner späteren Unterstützung gewiß sein.

H e i l H i t l e r !

Ihr

W-Gruppenführer.

2.) Z.d.A.

Der Führer
Des SS-Oberabschnitts Main

Nürnberg, den
Telefon 44241

8. Juli 1942

Empf. 10. JULI 1942

An
SS-Gruppenführer und Staatssekretär Dr. Herm. Frank,
Höherer SS- und Polizeiführer für Böhmen und
Mähren,

in Prag.

Lieber SS-Kamerad Frank!

Ich komme heute mit folgender Bitte zu Ihnen, die ich Ihnen wegen meiner starken Inanspruchnahme in meinem Dienstbereich leider nicht persönlich vortragen kann:

In den Reihen meiner SS befindet sich der SS-Sturmabführer Otto Schubert, wohnhaft Bayreuth, Gneisenaustraße Nr. 13, in seiner parteiamtlichen Funktion Vorsitzender des Ehren- und Disziplinargerichtshofs der Deutschen Arbeitsfront. Schubert ist alter Kämpfer und Ehrenzeichenträger. Er gehört zu meinen treuesten SS-Führern und hat sich viele Jahre hindurch in der Schutzstaffel hervorragend bewährt. Ich trete voll und ganz für ihn ein.

SS-Sturmabführer Schubert besitzt einen Sohn, Otto Schubert, 24 1/2 Jahre alt, z.Zt. Oberleutnant in einem Panzerregiment. Oberleutnant Schubert hat an den Folgen einer sich im Kriege zugezogenen Malaria zu leiden und ist ärztlicherseits g.v.heimat geschrieben. Wegen seiner Herzaffektion ist nicht zu erwarten, dass er jemals wieder k.v. wird.

SS-Sturmabführer Schubert versucht nun, für seinen Sohn im Protektorat ein Industrie-Unternehmen

-/-

SS-M-157/42

9a

zu erwerben. Als Erwerber würden gemeinsam mit Oberleutnant Otto Schubert noch dessen zukünftiger Schwiegervater, Direktor Otto Schmitt, in Erlangen, auftreten. Als Erwerbssumme stünden-gegebenenfalls 1 - 1 1/2 Millionen RM zur Verfügung.

SS-Sturmbannführer Schubert hat mich nun gebeten, ihm bei Ihnen, lieber Kamerad Frank, eine Unterredung zu vermitteln. Ich tue dies hiermit und bitte Sie, den SS-Sturmbannführer Schubert zu empfangen. Vielleicht lässt es sich ermöglichen, dass Ihr Sekretariat wegen eines Punktes mich oder den SS-Sturmbannführer mittelbar verständigt.

Ich betone nochmals, dass ich für die Sauberkeit und Anständigkeit des Schubert in jeder Hinsicht die Gewähr übernehme.

Indem ich Ihnen für Ihre freundliche Mühewaltung im voraus bestens danke

bin ich

mit den herzlichsten Grüßen und

Heil Hitler !

Ihr



SS-Gruppenführer und Generalleutnant d. Pol.

19131



Der Chef des Ministeramtes

St.M. IV M - 159c/42

Prag, den ⁷⁰ Mai 1944

mlb, 10.5.1944 Jo

An den

Befragten des Deutschen Staatsministers
für die Gemeinschaftsverpflegung

Prag I
Bergstein 11

Betrifft: Aufbringung der allgemeinen Verwaltungskosten für die Gemeinschafts-
verpflegung.

Bezug: Ihr Schreiben vom 19. April 1944 - KL/MI.

Gegen die Herausgabe des Sondermerkblattes über die Aufbringung der
Verwaltungskosten habe ich keine Bedenken.

d.A.

St.M. IV-M-159/42

10a Der Oberlandrat

Gesch. Z.

(Es wird gebeten, dieses Geschäftszeichen
und den Gegenstand bei weiteren
Schreiben anzugeben.)

Klattau, den

Richard Wagnerstr. 194/IV.

Fernspr. Nr. 281-287.

Bankverbindung:

Postsparkasse Prag Kro. Nr. 98.505.

Kreditanstalt der Deutschen, Filiale Klattau.

57329



Der Beauftragte des Reichsprotectors
für Gemeinschaftsverpflegung

PRAG I, BERGSTEIN 11/III
Fernruf 329-29, 325-78

Prag, am 19. April 1944. 11

An den
Chef des Ministeramts
Herrn Ministerialrat
W.-Standartenführer
Dr. Gies
Prag IV.
Czerninpalais

MINISTERIUM
28 APR 1944

Ihr Zeichen:

Ihr Schreiben:

Mein Zeichen: *line 11*
K1/Mi

Betreff: Aufbringung der allgemeinen Verwaltungskosten für
die Gemeinschaftsverpflegung.

Laut beigefügter Abschrift des Erlasses des Ministeriums für Wirtschaft und Arbeit, G.Z.A.-II/1-2160-31/3-44 vom 30. März 1944 wurde ich ermächtigt, von allen Betrieben bezw. Dienststellen die eine von mir anerkannte Werksküche führen, pro Betriebsverpflegten monatlich k 1.- zur Deckung der gesamten Verwaltungs- und Personalkosten meiner Dienststelle einzuziehen.

Ich beabsichtige nunmehr, die Durchführungsvorschriften den anerkannten Werksküchen im Bereiche der Verwaltung in Form eines Sondermerkblattes, dessen Entwurf ich in der Anlage beifüge, bekanntzugeben.

Ich bitte daher um Kenntnisnahme und grundsätzliche Zustimmung zu dieser Massnahme.

Krist. Korman
W.-Oberführer

2 Anlagen.

*Stenogramm
guten Dank*

*H. Korman
K1*

*Andra
Schroch u. Kapan,
Sitz beim Besuche
K2*

10 28/4.44

S. M. IV 4 - 159 c 12

Der Beauftragte
des Deutschen Staatsministers
für Gemeinschaftsverpflegung
Prag I - Bergstein 11/IV.

Sondermerkblatt.

Aufbringung der Verwaltungskosten.

Laut Verfügung des Ministeriums für Wirtschaft und Arbeit, G.Z.A. II/1-2160-31/3-44 vom 30.März 1944 haben die Werksküchen für jeden an der Gemeinschaftsverpflegung Beteiligten monatlich 1.-K zur Deckung der Verwaltungs- und Personalkosten der Dienststelle des Beauftragten für Gemeinschaftsverpflegung beizutragen.

Mit Wirkung vom 1.April 1944 ist dieser Beitrag fällig und von den Betrieben regelmässig ohne Aufforderung nach dem jeweiligen, letzten, von der zuständigen Bezirksbehörde /Magistrat/ auf der L-Bescheinigung M 20 bestätigten, durchschnittlichen Verpflegtenstande berechnet, zu überweisen. / Durchschnittlicher Verpflegtenstand = Beitrag in Kronen /.

Die Zahlungen sind an mein Bank- oder Postscheckkonto zu leisten u.zw.
"Der Beauftragte des Deutschen Staatsministers für Gemeinschaftsverpflegung in Prag I, Bergstein 11
Kto Nr. 3034 bei der Bank der Deutschen Arbeit, Prag II -Am Graben
Kto Nr.32635 bei dem Postscheckamt Prag.

Bareinzahlungen sowie anderweitige Ueberweisungen werden nicht angenommen.

Den Betrieben wird es freigestellt, Ueberweisungen auch für mehrere Monate im Voraus vorzunehmen. Die Verrechnung erfolgt in diesen Fällen vierteljährlich ebenfalls nach dem durchschnittlichen Verpflegtenstande.

Zur Vermeidung von Mahnungen und unnötigen Korrespondenzen wollen die Betriebe auf regelmässige und termingerechte Einzahlungen der Beiträge achten.

Prag, am 15.April 1944.

Rudolf Kasper.

Ministerium für Wirtschaft und Arbeit.

Prag, den 30. März 1944.

G.Z.A-II/1-2160-31/3-44.

An das

- 1./ Justizministerium, Prag II - Wischehradgasse 16,
- 2./ Ministerium des Innern, Prag VII- Sommerbergstrasse 1498,
- 3./ Ministerium für Schulwesen, Prag III- Karmelitergasse 5,
- 4./ Ministerium für Volksaufklärung, Prag III-Waldsteingasse 10,
- 5./ Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, Prag II - Deutschenhof 65,
- 6./ Ministerium für Verkehr und Technik, Prag II - Schwehlauffer 12
- 7./ Finanzministerium Prag III- Magdeburgerstrasse 11
- 8./ Präsidium des Ministeriums für Wirtschaft und Arbeit im Hause
- 9./ An die Oberste Preisbehörde Prag II - Deutscherherrenstrasse 22,
- 10./ An die Oberste Rechnungsbehörde Prag XVI - Holečekstrasse 36
- 11./ An das Statistische Zentralamt Prag VII - Nr.1000
- 12./ Kuratorium für Jugenderziehung in Böhmen und Mähren Prag III - Waldsteingasse 10
- 13./ Generalinspektorat der Regierungstruppe Prag XIX - Kleiststr.99
- 14./ an die Kanzlei des Herrn Staatspräsidenten.

Betrifft: Aufbringung der allgemeinen Verwaltungskosten für die Gemeinschaftsverpflegung.

Unter Bezugnahme auf das hiesige Schreiben vom 29. Jänner 1944
G.Z.A-II-2161/33-31/1-44:

Auf Grund der vorliegenden Stellungnahmen der Ministerien und Obersten Protektoratsbehörden geht das Ministerium für Wirtschaft und Arbeit davon aus, dass auch für die Betriebe und Verwaltungen des Protektorates, sowie für die Korporationen Anstalten, Unternehmungen, Fonds und Einrichtungen im Sinne des § 23 der Regierungsverordnung Slg.Nr.404/1942, die für die private Wirtschaft anerkannte Richtlinie Platz greifen soll, nach der für jeden an der Gemeinschaftsverpflegung beteiligten Bediensteten ein Betrag von monatlich 1 K gezahlt wird, um die Verwaltungs- und Personalkosten der Dienststelle des Beauftragten des Deutschen Staatsministers für die Gemeinschaftsverpflegung zu decken.

Entsprechend der - auch vom Ministerium des Innern unterstützten - Anregung des Finanzministeriums wird der verlangte Beitrag zweckmässigerweise unmittelbar zu Lasten der Wirtschaftsgebarung der Gemeinschaftsverpflegung / Werksküchen / zu verrechnen sein, sodass dieser Betrag einen Bestandteil der Verwaltungskosten der Werksküchen und nicht der Zentralverwaltung bildet.

Das Ministerium für Wirtschaft und Arbeit bittet Sie, die Gemeinschaftsverpflegung Ihrer Dienststelle, der Ihnen nachgeordneten Behörden und der Ihrer Aufsicht unterstellten Korporationen, Anstalten Unternehmungen, Fonds und Einrichtungen anzuweisen, nach der Zahl der Teilnehmer einen Betrag von je 1.- K monatlich zu Gunsten der Dienststelle des Beauftragten des Deutschen Staatsministers für die Gemeinschaftsverpflegung abzuführen.

13a

Der Beauftragte des Deutschen Staatsministers für die Gemeinschaftsverpflegung wird sich unmittelbar in dieser Angelegenheit mit den einzelnen Werkküchen in Verbindung setzen und die Art des Einzahlungsverfahrens allgemein regeln. Durch die Belastung der Werkküchen mit den Beiträgen darf eine Verschlechterung der gewährten Gemeinschaftsverpflegung sowie eine Erhöhung der von den Bediensteten für die Gemeinschaftsverpflegung zuzahlenden Kosten nicht eintreten.

Diese Regelung gilt ab 1. April 1944.

Für die Richtigkeit der
Ausfertigung:

Vaněk

Für den Minister:
Stucke e.h.

57326



14

St.S. IV M - 159a/42.

Prag, den 4. November 1942.

1.) V e r m e r k :

Dr. Schmidt hat in der einschlägigen Angelegenheit dem Herrn Staatssekretär Vortrag gehalten. Hier-nach soll die Revision der Zusatzkarten nicht storniert, sondern in zweckentsprechender Form durchgeführt werden.

2.) Z.d.A.

~~.....~~

IV M - 159/42

15

Der Reichsprotector
in Böhmen und Mähren

Prag IV, den

Fernsprechanschlüsse: Prag 60141, 31045, 60651, 64456.

29. September 1942

Nr. Cr.

Es wird geboten, dieses Geschäftszeichen und den Gegenstand bei weiteren Schreiben anzugeben.

Konten der Oberkasse:

Postsparkassenkonto Nr. 98.500 und Girokonto bei der Nationalbank für Böhmen und Mähren in Prag.

Der Beauftragte für die
Gemeinschaftsverpflegung
in Böhmen und Mähren.

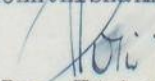
An das

Büro des Herrn Staatssekretärs,
z.Hd.d.Herrn Min.Rats Dr. G i e s s ,

Prag IV
=====

Burg

Anliegend überreiche ich Ihnen Durchschlag meines heutigen Schreibens an den Herrn Minister für Wirtschaft und Arbeit, 4-Oberführer Dr. Bertsch, bezüglich der Unruhe in den Betrieben wegen der Revision der Zusatzkarten zur gefl. Kenntnisnahme.


(Ing. Köster)

13883

16

Ing. Kd/cr.

29. September 1945

Der Beauftragte für die
Gemeinschaftsverpflegung
in Böhmen und Mähren.

An den
Herrn Minister für Wirtschaft und Arbeit
H-Oberführer Dr. B e r t s c h ,
Prag II
Rudolfs-Platz 4

Betrifft: Unruhe in den Betrieben wegen Revision der
Zusatzkarten.

Besug: ohne

Anlagen: 0

Gelegentlich der Fahrt zum Kinobesuch am 1. Mai erstattete ich Ihnen darüber Bericht, dass eine Revision der Zusatzkarten erforderlich sei. Sie haben darauf hingewiesen, dass diese Revision in der jetzigen Zeit Unruhe auslösen könnte, dem ich beipflichten musste.

In den letzten Tagen erschienen bei mir Betriebsführer und Betriebsobmänner aus den Betrieben, die mir zwei Rundschreiben des Ministeriums für Landwirtschaft vorlegten, in denen die Überprüfung der Zusatzkartempfänger durch die Betriebe angeordnet wurde. In diesen Rundschreiben werden die Betriebsführer unter härteste Strafen gestellt, wenn nicht jeder Fall einzeln geprüft wird, d.h. wenn ein Nicht-Berechtigter Zusatzkarten empfängt.

So sehr diese Massnahme im Interesse unserer Ernährungsbilanz zu begrüssen ist, halte ich sie doch ohne Mitwirkung der Vertrauensausschüsse in den Betrieben für sehr gefährlich.

In vielen Betrieben hat es bereits dazu geführt, dass ein grosser Teil von Arbeitern, die jahrelang Zusatzkartempfänger waren, diese Karten jetzt nicht mehr erhalten. Die Arbeiterschaft sieht das als eine Härte an. Stimmungs- und Flüsterpropaganda ist für und Tor geöffnet und es steht zu befürchten, dass durch Minder-

1e

16a

leistung sich diese Massnahmen evtl. auswirken kann.

Vom Ministerium für Landwirtschaft halte ich es nicht für richtig, mir vorher von diesem Rundschreiben, das unbedingt ein Petitikum darstellt, keine Kenntnis zu geben, sondern mich vor Tatsachen zu stellen.

Die Gewerkschaften sind unter diesen Voraussetzungen nicht in der Lage, die Arbeiterschaft in guter Stimmung zu halten, ausser von mir getroffenen Massnahmen, KdF, Erholungswerk usw. werden hierdurch ihre gute Resonanz auf die Stimmung verfehlen.

In der Gemeinschaftsverpflegung hat sich bereits die Massnahme des Ministeriums für Landwirtschaft dahin ausgewirkt, dass die Arbeiter erklären, man könne nicht von ihnen verlangen, die Zusatzkarten abzugeben und noch für die Gemeinschaftsverpflegung durch Abgabe von Fleisch-, Brot- und Fettmarken beizutragen.

In Anbetracht der politischen Wichtigkeit bitte ich, dem Herrn Staatssekretär mein Schreiben zu übermitteln bzw. selbst vorzutragen.


(Dr. Winter)



57323

Verschiedene Bestimmungen.

1. Lebensmittelkartenabgabe zur Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung.

Auf Grund vielfacher Anfragen wird festgelegt, daß die Abgabe von Lebensmittelkartenabschnitten nach den im Merkblatt Nr. 1 angegebenen Sätzen, und zwar je Versorgungsperiode

- 400 g Fleisch,
- 160 g Fett,
- 800 g Brot,
- 200 g Nahrungsmittel

auch weiterhin als Mindestsatz für die Teilnahme an der Gemeinschaftsverpflegung bleibt.

Das in der Werksküche eingenommene Mittagessen erspart das Mittagessen zu Hause, so daß die Abgabe der vorgesehenen Lebensmittelmengen und insbesondere der Fleischkarten berechtigt ist.

2. Die neuen Wochenzusatzkarten und die Werksküchenverpflegung.

Da die ab 50. Zuteilungsperiode eingeführten Wochenzusatzkarten jeweils erst am Montag ausgegeben werden dürfen, können auch die für die Werksküchenverpflegung erforderlichen Abschnitte immer erst am Montag abgetrennt werden. Es ist zweckmäßig, wenn die Werksküchenleitung zur Vorbereitung der Verpflegung bereits in der Vorwoche im Besitz der Abschnitte ist. Dies ist jetzt dadurch zu erreichen, daß die von den Zusatzkarten am Montag abgetrennten Abschnitte nicht für die Werksküchenverpflegung der laufenden Woche anzurechnen sind, sondern für die der nächstfolgenden Woche. Also die Abschnitte von der Zusatzkarte der 1. Woche werden für die Werksküchenverpflegung der 2. Woche abgetrennt usw.

I. Um bei Zusatzkartenempfängern den Übergang von der bisherigen Regelung reibungslos zu vollziehen, wird folgendes empfohlen:

1. Bis Ende der 4. Woche der 49. Zuteilungsperiode sind von den Arbeitern, die an der Werksküchenverpflegung der 1. Woche der

14-02

..... am

Antrag

auf Zuteilung von Handtüchern und Geschirrtüchern
für die Werksküchen.

Die Werksküche Nr.

der Firma

beantragt die Zuteilung von

..... Stück Handtüchern

..... Stück Geschirrtüchern

und versichert der Wahrheit gemäß, daß sich der jetzige Bestand auf

..... Stück Handtücher, hievon nicht mehr ausbesserungs-
und gebrauchsfähig Stück

..... Stück Geschirrtücher, hievon nicht mehr ausbesserungs-
und gebrauchsfähig Stück

beläuft.

Anzahl der Köche Anzahl des Küchenpersonals

Die Werksküche hat Geschirrwaschmaschinen in Betrieb, bzw. hat solche
bestellt.

Firmenstempel

.....
Unterschrift des Betriebsführers

.....
Unterschrift des Küchenleiters

Die zuständige Spinnstoffstelle bestätigt hiemit, daß die obangeführte Firma
für ihre Werksküche letztmalig am 194.....

..... Stück Handtücher

..... Stück Geschirrtücher

bezogen hat.

Ort am 194.....

Dienstsiegel

.....
Unterschrift des Sachbearbeiters

Kollis

DER REICHSPROTEKTOR
IN BÖHMEN UND MÄHREN

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78
601-41, Klappe 3829

17-03
MERKBLATT Nr. 1

**Gemeinschaftsverpflegung in den Industriebetrieben
in Böhmen und Mähren.**

Der Stellvertretende Reichsprotector SS-Oberstgruppenführer und Generaloberst der Polizei, **Daluege**, hat durch seinen ständigen Vertreter, SS-Gruppenführer, Staatssekretär **K. H. Frank**, in Anerkennung der bisherigen Haltung und der durch den Krieg bedingten höheren Arbeitszeit und Leistungsbeanspruchung der Arbeiterschaft in Böhmen und Mähren die beschleunigte und verstärkte Einführung der Gemeinschaftsverpflegung in den Rüstungs-, Wehr- und Industriebetrieben angeordnet. Zu diesem Zwecke wurde ein besonderer Beauftragter eingesetzt, dessen Aufgabe die einheitliche Einrichtung, Lenkung und Durchführung der Gemeinschaftsverpflegung ist.

Die Konzentration der Kräfte aller beteiligten Dienststellen und Organisationen von Wirtschaft und Arbeit, der Betriebsführer, Betriebsobmänner, Vertrauensräte und Betriebsausschüsse zur Erreichung des gesetzten Zieles, die Gemeinschaftsverpflegung trotz kriegsbedingter Schwierigkeiten in Kürze auf den Stand des übrigen Reichsgebietes zu bringen, ist Voraussetzung zur Erfüllung dieser Aufgabe.

Neben dieser Mitarbeit der zuständigen Dienststellen und Organisationen, ferner durch Beratung erfahrener Kräfte der Reichsleitung und der Gauverwaltungen der Deutschen Arbeitsfront, die dieses Sozialwerk jetzt im übrigen Reichsgebiet durchführen, ist in erster Linie das Gelingen der Aktion auch in Böhmen und Mähren von der Initiative und tätigen Mitarbeit der verantwortlichen Leiter der Betriebe und der betrieblichen Arbeitnehmervertretungen mit abhängig.

Dieses großzügige Sozialwerk erhält dem Arbeiter und Angestellten

14 03a

seine Gesundheit und seine Leistungskraft und garantiert ihm und seiner Familie ein gesichertes Auskommen.

Der Gesundheitsstand der Arbeiterschaft im Altreich ist trotz kriegsbedingter Einschränkungen an Lebensmitteln, verlängerter Arbeitszeit und höherer Beanspruchung ein weit besserer als vor dem Machtantritt des Nationalsozialismus. Er ist gegenüber dem Jahre 1939 nahezu unverändert geblieben. Leistungsermittlungen in den Betrieben und ärztliche Gutachten erbrachten den Beweis, daß dies in erster Linie auf die Verabreichung warmer Speisen während der Arbeitszeit zurückzuführen ist. Deshalb ist eine große Anzahl von Betrieben bereits vor dem Kriege und zu Anfang des Krieges dazu übergegangen, die Gemeinschaftsverpflegung einzuführen.

Aus kriegswirtschaftlichen und sozialen Gründen müssen Betriebe, in denen vorwiegend Schwerst-, Schwer- und Langarbeiter beschäftigt sind, bevorzugt behandelt werden. Desgleichen werden solche Betriebe, die durch Kucheneinrichtungen, Lagerräume und Küchenpersonal die Gewähr für eine ordentliche Durchführung bieten, bevorzugt in die Aktion einbezogen.

Neben ständiger Ausrichtung und Beratung der Betriebe durch Mitarbeiter des Beauftragten für die Gemeinschaftsverpflegung wird zum Beispiel analog der Praxis im Altreich eine Ein- oder Umschulung der Küchenleiter und Betriebsköche durch erfahrene Lehrkräfte in Lehr- und Werksküchen vorgenommen.

Neu-, Um- und Ausbau von Werksküchen bedürfen in Zukunft in jedem Falle der Zustimmung des Beauftragten, um Fehlplanungen und Vergeudung von Rohstoffen zu vermeiden und den dringendsten Bedarf zu sichern. Pläne und Angebote sind zur Genehmigung einzureichen. Ebenso dürfen neue Küchengeräte wie Kessel, Küchenmaschinen, Behälter und Geschirr zur Sicherung des Bedarfes nur mit Genehmigung des Beauftragten — unter Vorlage der Angebote — erworben werden.

Die Zuteilung kartengebundener oder bezugscheinpflichtiger Lebensmittel erfolgt wie bisher durch die zuständigen Wirtschaftsverbände, Bezirksbehörden und Magistrate nach einheitlichen Richtlinien. Sonderzuteilungen von Lebensmitteln aller Art erfolgen in Zukunft auf Anweisung durch die Dienststelle des Beauftragten nach kriegswichtigen und sozialen Gesichtspunkten, dabei ist die Arbeitsleistung der Maßstab nach dem Motto: „Wer am schwersten arbeitet, erhält die größte Mahlzeit aus dem Brotkorb des Volkes!“

Die Sicherung der Ernährung des ganzen Volkes und einer gerechten Verteilung auf weite Sicht, bedingt — wie im übrigen Reichsgebiet seit

Kriegsbeginn eingeführt — die Abgabe von Lebensmittelkartenabschnitten. Bei Abgabe von

- 100 Gramm Fleisch
- 40 Gramm Fett
- 200 Gramm Brot und Mehl und
- 50 Gramm Nahrungsmittel

wöchentlich, muß vom Betrieb an jedem Arbeitstag ein warmes Mittagessen verabreicht werden. Den Betrieben bleibt es im Einvernehmen mit den Arbeitnehmern überlassen, für besseres und umfangreicheres Essen höhere Sätze zu fordern. Die Markenabgabe bleibt bei gleicher Verköstigung für alle Teilnehmer in gleicher Höhe, d. h. es besteht kein Unterschied für Schwerst-, Schwer-, Lang-, Nacht- und Normalarbeiter. Im Rahmen der Kapazität der Werkküche sind jedoch Schwerst-, Schwer- und Langarbeiter gegenüber Normalarbeitern und Angestellten bevorzugt zu behandeln. Es muß also erst die Ausgabe der Portionen für Schwerst-, Schwer- und Langarbeiter sichergestellt werden, bevor die Speisen an die Normalarbeiter ausgegeben werden.

Der Preis des Essens ist so zu bemessen, daß er für den Arbeitnehmer keine merkliche Belastung bedeutet. Die Betriebe können von sich aus bis zu 50% Zuschüsse für die Gemeinschaftsverpflegung leisten.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist grundsätzlich in eigener Regie durchzuführen. Die Übertragung der Verpflegung zu Erwerbszwecken an Kantinenpächter bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Beauftragten.

Getränke, zusätzliche Lebensmittel aller Art einschließlich Zigaretten müssen zum Selbstkostenpreis abgegeben werden.

Die in die Gemeinschaftsverpflegung einbezogenen Betriebe erhalten regelmäßig Merkblätter über die laufende Durchführung der Werkküchenverpflegung von der Dienststelle des Beauftragten.

Von den zugelassenen Betrieben ist jeweils 10 Tage vor Schluß der Versorgungsperiode dem Beauftragten für die Gemeinschaftsverpflegung die Anzahl der Teilnehmer, gegliedert nach Schwerst-, Schwer-, Lang- und Normalarbeitern, in doppelter Ausfertigung durch Einschreibebrief einzureichen. Ein kurzer, stichwortartig gehaltener Bericht ist gleichfalls in doppelter Ausfertigung beizufügen und vom Betriebsführer oder vom Küchenleiter als Beauftragter des Betriebes zu unterzeichnen.

Den Betrieben wird zur Pflicht gemacht, vor Einrichtung und Eröff-

14-03c

nung der Werksküche und vor dem Bezug von Lebensmitteln zweckentsprechende Wirtschafts- und Lagerräume sicherzustellen.

Diebstahl, Unterschlagung, anderweitige Verwendung, vorsätzlich fahrlässige Zubereitung von Speisen, der Verderb eingelagerter Lebensmittel sowie unrichtige Angaben werden ohne Ansehen der Person nach Kriegsgesetzen härtestens geahndet.

Über den Bezug und Verbrauch der Lebensmittel sowie über die entstehenden Kosten der Gemeinschaftsverpflegung ist Buch zu führen und auf Verlangen den zuständigen Stellen vorzulegen.

Entsprechend der vorhandenen Kücheneinrichtung und Leistungsfähigkeit bleibt es den Betrieben überlassen, das Essen getrennt nach Suppe, Kartoffeln, Beilage usw. oder als Eintopf, d. h. zusammengemacht nach Feldküchenart, zu verabreichen.

Wo Geschirr für die Essensausgabe, wie Teller, Töpfe, Tassen usw. noch nicht vorhanden ist, kann es behelfsweise von den Arbeitnehmern mitgebracht werden.

Bei nicht vorhandenen Speiseräumen können die Mahlzeiten am Arbeitsplatz oder in sonstigen Räumlichkeiten während der Pause eingenommen werden. Hierbei ist darauf zu achten, daß das Essen unter allen Umständen warm verabreicht wird.

Sollte die vollkommene Einrichtung der Küchen in Kürze nicht möglich sein, so können behelfsmäßige Küchen durch eingemauerte Kessel usw. eingerichtet werden.

Wo geeignete Gaststätten in unmittelbarer Nähe sind, die sachgemäße Transportmöglichkeiten für das Essen bieten, wobei insbesondere die Warmhaltung des Essens garantiert sein muß, können solche Anlagen mit ausdrücklicher Genehmigung herangezogen werden (Fernküchen). Voraussetzung ist eine strenge Überwachung. Auf Grund des Reichsleistungsgesetzes können solche Gaststätten für die Essenszubereitung verpflichtet werden.

Betrieben, die in dieser Aktion Vorbildliches aus eigener Initiative mit geringstem Kosten- und Materialaufwand leisten, wird eine besondere Anerkennung zuteil werden.

Sämtliche die Gemeinschaftsverpflegung betreffende Fragen sind nur an den Beauftragten für Gemeinschaftsverpflegung, Prag I, Bergstein 11, zu richten.

Prag, im August 1942.

Ing. W. Köster e. h.

17-04

DER REICHSPROTEKTOR
IN BÖHMEN UND MÄHREN

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

MERKBLATT Nr. 2

Anerkennung als Werksküche und Sonderzuteilungen für diese.

1. Mit diesem Merkblatt erhalten alle Betriebe, welche in die Aktion der Gemeinschaftsverpflegung als

WERKSKÜCHE

einbezogen wurden, eine Bescheinigung. Diese Bescheinigung ist sorgfältig aufzubewahren, da sie als Ausweis für den Empfang von Sonderzuteilungen gilt. Bedingung für die Aufnahme als Werksküche ist die Abnahme der Lebensmittelkartenabschnitte laut Merkblatt 1.

2. **Sonderzuteilungen.**

Bei Vorlage dieser Bescheinigung und einer Erklärung des Betriebes über die Zahl der Betriebsverpflegten erhalten die Werksküchen von der zuständigen Bezirksbehörde Bezugscheine auf Mehl, Nahrungsmittel, Kaffee-Ersatzmischung, Zucker und Eier (oder Eiaustauschstoffe) als Sonderzuteilung. Die Mengen betragen je Betriebsverpflegten und Versorgungsperiode 120 g Mehl (Weizenmehl), 240 g Nahrungsmittel, 150 g Kaffee-Ersatzmischung, 140 g Zucker, 1 Stück Ei.

Für die der Anerkennung als Werksküche folgende erste Versorgungsperiode werden die Bezugscheine auf Mehl und Nahrungsmittel für 5 Wochen statt 4 Wochen ausgegeben, damit für die Überleitung in die nächste Versorgungsperiode ein gewisser Vorrat erzielt wird. Soweit dem Betriebe bisher für die Suppenaktion Sonderzuteilungen gewährt wurden, kommen diese in Zukunft in Fortfall.

Ferner erhalten die Werksküchen Bezugscheine auf Kartoffeln (je Betriebsverpflegten und Versorgungsperiode 6 kg Kartoffeln) von der für den Sitz der Werksküchen zuständigen Gemeinde, die auch für die Einkellerung Bezugscheine ausstellt. Außerdem können die Werksküchen 1/50 l entrahmte Frischmilch je Betriebsverpflegten und Tag

1704a

durch die nächstgelegene Molkerei, die vom Böhmischem-Mährischen Verband für Milch und Fette auf Antrag zugewiesen wird, erhalten. Der Verband ist entsprechend unterrichtet und wird unter der Rufnummer 216-84 auch telefonisch Auskunft erteilen.

Soweit der Betrieb bisher Bezugscheine auf Zucker, Kaffee-Ersatzmischung und Kartoffeln erhalten hat, sind diese Anträge für die Zukunft einzustellen, da sie durch die obigen Zuteilungen abgegolten werden.

Für Hitze- und Staubarbeiter erhalten die Betriebe die Zuteilungen an Kaffee-Ersatzmischung wie bisher.

3. Behandlung der eingenommenen Lebensmittelkartenabschnitte.

Die von den Betriebsverpflegten eingenommenen Kartenabschnitte auf Mehl bzw. Brot und Nahrungsmittel sowie Fett sind von den Werksküchen zur Ausstellung eines Bezugscheines bei der zuständigen Bezirksbehörde vorzulegen, soweit sie nicht unmittelbar einem Einzelhändler zur Belieferung vorgelegt wurden. Bei der Fettkarte ist in erster Linie auf die Bestellscheine 2 der Zulagekarte 25 und auf die abtrennbaren Abschnitte der Zusatzkarten zurückzugreifen. (Im übrigen siehe Merkblatt 1, Seite 3). Die eingenommenen Abschnitte auf Fleisch sind von den Werksküchen unmittelbar dem für die Belieferung vorgesehenen Fleischer bei größeren Mengen ordnungsgemäß aufgeklebt zu übergeben.

Auf diese auf Grund eingenommener Kartenabschnitte empfangenen Bezugscheine und Lieferungen erhalten die Werksküchen **keine** Zuschläge. Da die Annahme der Lebensmittelkartenabschnitte im Voraus erfolgt, sind die vorgesehenen Mengen von 100 g Fleisch, 40 g Fett, 200 g Brot und Mehl und 50 g Nahrungsmittel wöchentlich sichergestellt.

In Abänderung des Merkblattes 1, Seite 3, wird darauf hingewiesen, daß die Betriebe die Zahl der Betriebsverpflegten zu Beginn der Einschaltung in die Aktion der Gemeinschaftsverpflegung nach dem jetzigen Stand der Betriebsverpflegten den zuständigen Behörden unter Verantwortung des Betriebs- und Küchenleiters richtig zu melden haben und daß für die weitere Belieferung der durchschnittliche Stand der Verpflegten nach den Ermittlungen aus dem Küchentagebuch am Schluß einer jeden Versorgungsperiode auf Grund nachstehender Anweisungen mitzuteilen ist. Ab- und Zugänge werden während einer Versorgungsperiode nicht berücksichtigt. Der Ausgleich erfolgt jeweils bei der Abrechnung am Schluß der Versorgungsperiode. Falsche Angaben werden lt. Merkblatt 1 geahndet.

4. Bestimmungen für die Küchenbuchführung.

Für die künftigen Zuteilungen ist von den zugelassenen Betrieben jeweils bis zum 3. Tag nach Abschluß der Versorgungsperiode der Bezirksbehörde die Anzahl der Teilnehmer an dem Gemeinschaftsessen

14-04 1/2

unter gleichzeitiger Vorlage der Bescheinigung der Zulassung als Werkküche sowie eines Küchentagebuches und der Quittungsliste der Essensteilnehmer über die empfangenen Essensmarken zwecks Aushändigung der neuen Bezugscheine vorzulegen. Dabei erfolgt jeweils der Ausgleich über die in der vergangenen Versorgungsperiode erhaltenen Lebensmittelmengen und die sich nach dem neuen Stand der Essensteilnehmer ergebende Bezugsberechtigung.

Die im Merkblatt 1 vorgesehene Meldung (10 Tage vor Schluß der Versorgungsperiode), die immer nur eine ungefähre Zahl der Verpflegten und der Verpflegungstage vorsehen kann, entfällt.

Den Betrieben wird zur Auflage gemacht, ein Küchentagebuch zu führen, das folgende Angaben enthalten muß:

Beispiel: **Küchentagebuch.**

40. Zuteilungsperiode vom 28. 9. bis 25. 10. 42.

1. Woche vom 28. 9. bis 4. 10. 42	
28. 9. 42 Verpflegungsteilnehmer	57
29. 9. 42 Verpflegungsteilnehmer	60
30. 9. 42 Verpflegungsteilnehmer	62
1. 10. 42 Verpflegungsteilnehmer	55
2. 10. 42 Verpflegungsteilnehmer	58
3. 10. 42 Verpflegungsteilnehmer	60
6 Verpflegungstage	352
2. Woche vom bis vielleicht 7 Tage	380
3. Woche vom bis 6 Tage	370
4. Woche vom bis 6 Tage	360
	<u>1462</u>

Gesamtverpflegungstage 25
ausgegebene Portionen 1462
durchschnittliche Teilnehmerzahl 59 je Tag.

Unterschrift des Betriebsführers und Küchenleiters.

Für die jeweils in der nächsten Woche gültigen Essensmarken hat der einzelne Betriebsangehörige die im Merkblatt 1 genannten Abschnitte der Lebensmittelkarten abzugeben oder für besseres und umfangreicheres Essen, siehe Merkblatt 1, Seite 3, höhere Sätze. Dieser Empfang der Essensmarken muß listenmäßig bestätigt werden. Die Empfangsbestätigung ist wöchentlich vorzunehmen, da der Arbeiter ja gleichzeitig auch das Essen für 1 Woche im voraus bezahlen muß und die Ausgabe für eine längere Zeit ihn finanziell belasten könnte.

17-04c

Muster:

Kartenempfangsbestätigung für die Zeit vom bis

Name	Abgegebene Marken:				Der Unterzeichnete bestätigt die Essensmarken für die gleiche Zeit empfangen zu haben Unterschrift
	Fleisch g	Fett g	Brot g	Nähr- mittel g	

Der einzelne Betrieb erhält auf Grund seiner Bescheinigung, des Küchentagebuches und der Kartenempfangsbestätigung bei der zuständigen Bezirksbehörde seine Bezugscheine. Die Bezirksbehörde kann die Unterlagen prüfen, sie kann aber auch ohne weiteres auf Grund nachstehender Bescheinigung die entsprechenden Bezugscheine ausstellen. Die Prüfung der Unterlagen ist jeweils in das Ermessen der Bezirksbehörden gestellt.

Muster:**Bescheinigung:**

An die Bezirksbehörde in

Von dem unterzeichneten Betrieb wird hiermit bescheinigt, daß auf Grund der Ermittlungen aus dem Küchentagebuch in der 40. Zuteilungsperiode vom 28. 9. bis 25. 10. 42 an 25 Tagen insgesamt 1462 Essen verabfolgt worden sind, so daß die Zahl der täglich im Durchschnitt verpflegten Personen 59 betrug.

Unterschrift:

Betriebsführer. Küchenleiter.

Die Bezirksbehörde hat auf Grund der obigen Bescheinigung heute die erforderlichen Bezugscheine ausgehändigt.

Ort, Datum.

Unterschrift des Sachbearbeiters.

Diese Bescheinigung ist durch den Betrieb sofort nach Erhalt der Bezugscheine dem Beauftragten für Gemeinschaftsverpflegung, Prag I, Bergstein 11, zu übersenden.

P r a g, im September 1942.

Ing. W. Köster e. h.

14-05

DER REICHSPROTEKTOR
IN BOHMEN UND MÄHREN

MERKBLATT Nr. 3

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Buchhaltung in der Werksverpflegung.

Die Küche wird in der Industrie als sogenannter „Wirtschaftsbetrieb“ geführt und benannt. Wir haben hier ein relativ neues Arbeitsgebiet und somit eine neue technische und aber auch kaufmännische Wirtschaftseinheit. Die kaufmännische Verwaltung der Wirtschaftsbetriebe von Großbetrieben wurde zunächst von Kaufleuten der Verwaltung geführt. Im Laufe der Zeit haben sich einige Kaufleute auf diesem Gebiet als Spezialisten herausgestellt und dabei gute Resultate erzielt. Die kaufmännische Leitung sowie die Buchführung der Wirtschaftsbetriebe erfordern ganz besondere Kenntnisse. Kaufmännisch gesehen ist die Werksküche eine unproduktive, soziale Einrichtung. Die Küche kaufmännisch und wirtschaftlich zu führen ist die Aufgabe des kaufmännischen Gemeinschaftsverpflegers und von ihm hängt der Aufstieg und die Erfüllung dieser sozialen Einrichtungen ab.

Aus der Buchführung in der Werksküche soll man nicht nur eine kaufmännische Abrechnung gewinnen, sondern sie soll allen Beteiligten und Interessierten zeigen, ob man hier auch zum Wohle der Werkstätigen und somit zur Gesunderhaltung und Leistungssteigerung aller Schaffenden gearbeitet hat. Als Hilfsmittel dient hier in erster Reihe die Kalkulation.

Bei der Kalkulation ist ein grundsätzlicher Unterschied zu machen zwischen

- a) der allgemeinen Vorkalkulation,
- b) der Nachkalkulation, die täglich durchzuführen ist.

Die allgemeine Vorkalkulation hat Bedeutung bei der grundsätzlichen Betrachtung des Betriebes der Werksverpflegung, sei es, daß die Absicht besteht, einen solchen Betrieb neu einzurichten, sei es, daß man auf Grund des Studiums der Verhältnisse zu der Überzeugung kommt, gewisse strukturelle Änderungen eintreten zu lassen.

Die DAF (Abt. Arbeitseinsatz) hat folgende Kostenarten festgestellt.

14-05a

(Im Grunde entspricht dieses Schema auch den Wirtschaftsverhältnissen im Protektorat):

	Durchschnittlicher Anteil an den Gesamtkosten in %
Lebensmittel	70—80
Personal	15—18
Energie	2—3
Abschreibungen der Einrichtung	1.5—3
Zinsen der Einrichtung	1—2
Allgemeine Unkosten (Reinigungsmittel usw.)	1.5—2
Steuern	2—3
Verwaltungskostenanteil	1

Der Kalkulation kommt insbesondere Bedeutung zu hinsichtlich der zu erhebenden Preise. Selbstverständlich hängen diese Preise von der Art der Kostform ab. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, sind die gesamtwirtschaftlichen Verhältnisse und die finanzielle Leistungsfähigkeit der Teilnehmer am Gemeinschaftsessen am besten dann berücksichtigt, wenn man sich den Lebensgepflogenheiten in der Landschaft unter Beachtung ernährungsphysiologischer Tatsachen anpaßt. Der einzelne Essensteilnehmer kann dann ohne Schwierigkeiten den reinen Lebensmittelaufwand bezahlen, während in der Regel der Betrieb die sonstigen Unkosten teilweise oder voll trägt.

Die Vorkalkulation gibt dem einzelnen Betriebsführer die Möglichkeit, die wirtschaftlichen Konsequenzen einer Werksverpflegungsstätte zu übersehen und gleichzeitig mit den hierfür in Frage kommenden Persönlichkeiten die Frage der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit der Gefolgschaftsmitglieder durchzusprechen.

Im Gegensatz zu dieser Vorkalkulation hat die in der Werksverpflegungsstätte täglich durchzuführenden Nachkalkulation eine völlig andere Bedeutung. Der Unterschied liegt darin, daß die Lebensmittelkosten schwanken, und zwar nicht nur im Hinblick auf die Art der Kostform, sondern auch hinsichtlich der saisongebundenen Lebensmittelpreise und hinsichtlich der Art der Bewirtschaftung. Die übrigen Kosten (Personal, Energie usw.) sind in der Regel fixe Kosten, die man ohne weiteres durch einen täglichen, wertmäßig festgelegten Aufschlag je Mahlzeit bestimmen kann oder durch einen prozentualen Aufschlag auf die Lebensmittelkosten, im letzteren Falle etwa 25—40%. Eine solche Kalkulationsbasis ist für die Küche deshalb richtig, weil es sich um einen außerordentlich materialintensiven Betrieb handelt.

Einen besonderen Wert gewann die tägliche Kalkulation seit Kriegsbeginn, da mit Rücksicht auf den geringeren Fleisch- und Fettverbrauch eine ganze Reihe von Betrieben dazu übergegangen ist, den Preis für

die einzelne Mahlzeit zu ermäßigen. Es empfiehlt sich, für die Werksverpflegung im Rahmen der Betriebsabrechnung des Unternehmens eine besondere Kostenstelle einzurichten. Ein solches Verfahren des Ausbaues und der Auswertung der Betriebsabrechnung des einzelnen Werkes erscheint deshalb wichtig, weil, sofern die Kantinen nicht verpachtet sind, die Abrechnung des gesamten Bargeldverkehrs, die Bezahlung der Einkaufsrechnungen, die Vereinnahmung der Entgelte der Arbeiter ohnehin über die Abrechnung der Werksverwaltung erfolgen. Selbstverständlich muß die Küchenleitung über die direkt anfallenden Kosten unterrichtet sein, was am besten durch den Durchlauf der Rechnungen geschieht.

Aus der Zahl der Essen und der Art der Kostform werden die erforderlichen Lebensmittelmengen auf Grund individueller Richtzahlen errechnet. Eine gefühlsmäßige Bestimmung der Mengen ist zu verwerfen. Schon im Interesse einer geordneten Arbeitseinteilung ist es notwendig, daß der Küchenmeister auf Grund der Esserzahl und der Kostform dem Lagerverwalter rechtzeitig, d. h. bereits am Vortage eine schriftliche Anforderung der erforderlichen Mengen je Kostform gibt. Evtl. Veränderungen, die sich auf Grund der Ausfälle am Arbeitstage selbst ergeben, lassen sich durch Rückgabe der Waren und Notiz auf dem Anforderungszettel leicht berücksichtigen. Die Lagerverwaltung richtet Lebensmittel so aus, daß sie sofort morgens beim Beginn der Arbeit zur Verfügung stehen oder, soweit erforderlich, noch am Vortage herausgegeben werden.

In den Werksküchen führt der Lagerverwalter ein Vormerkbuch über die auf Lebensmittelkarten empfangene und ausgefolgte Ware. Hier wird auch eine Kartei geführt. In den kleineren Betrieben macht diese Arbeit der Buchhalter (Muster A). Für die täglich vorzunehmende Nachkalkulation ist es einfach, wenn die Mengenanforderungszettel von der Lagerverwaltung mit Preisen versehen an die Küche zurückgesandt werden, die dann die Berechnung in dem oben ausgeführten Sinn vornimmt. Auf diese Weise ist die Gewähr geboten, daß die Küchenleitung mit dem Kalkulationsmaterial und insbesondere auch mit den Preisen nicht nur bekannt, sondern auch vertraut wird. Das Vormerkbuch muß jeden Tag einen genauen Überblick über den Lagerstand geben.

Der allgemeine Kontenplan für Werkküchen.

A. Bilanz — Konten.

1. Anlagewerte — Gebäude, Maschinen, sonstige Einrichtungen
2. Geldverkehr — Küchenkasse (Erlös)
3. Laufende Forderungen — Kundenkonten, Küche

17-05c

4. Laufende Schulden — Lieferantenkonto
5. Betriebskapital — Kostierungsgelder (Werksgelder)
6. Vorräte (Waren- und Futtermittel) Schweinemästerei

B. Gewinn- und Verlust-Konten.

Erlöskonten: Skonto-Konto, Preisausgleichs-Konto, Abfallverwertungs-Konto.

Aufwandskonten: Betriebsunkosten: Löhne, Gehälter, Verpflegung des Personals, Kochfeuerung, Licht, Heizung, Kraftstrom, Wasser, Schwund, Mankogelder, Geschirrbruch, Reparaturen, Instandhaltungskosten, Wäsche, Soda, Seife usw.

Den allgemeinen Überblick über die Erlöse und Aufwände in der Werkküche gibt in erster Reihe ein **Hilfsbuch** (Muster B). Spezielles Skonto-Konto, Preisausgleichs-Konto, Abfallverwertungs-Konto wird nur in den großen Werkküchen geführt. Hier werden die Einnahmen und Ausgaben gegenüber gestellt. Der Warenbestand wird durch das **Wareneingangsbuch** (Muster C) aufgenommen.

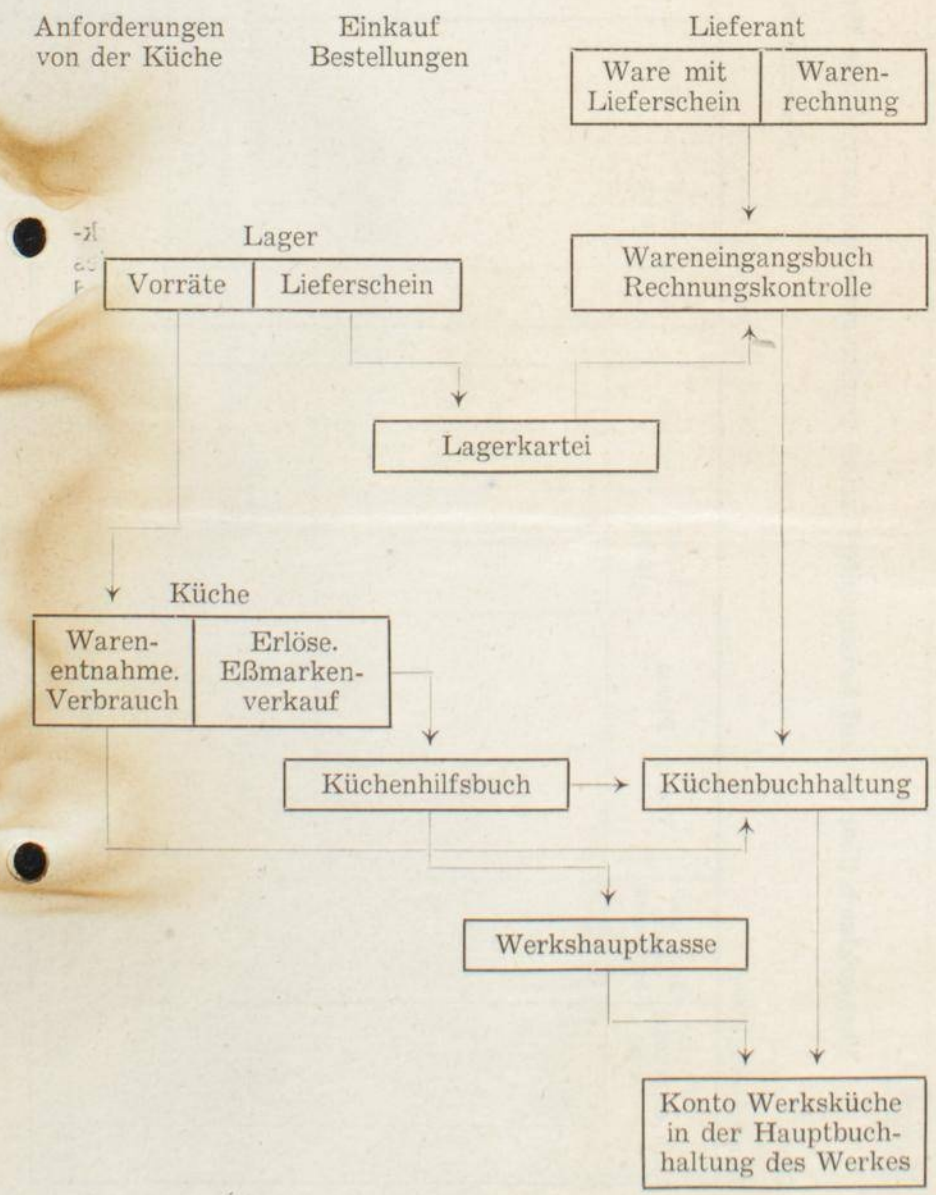
Die ganze Buchhaltung in der Werkküche bildet dann einen Teil der Hauptbuchhaltung des Werkes.

Prag, Oktober 1942.

Ing. W. Köster e. h.

14-05d

Übersicht der Werksküchenbuchhaltung.



Sonderzuteilungen für Werksküchen.

1. Mehl und Nahrungsmittel.

Ergänzend zum Merkblatt Nr. 2, Seite 1, wird mitgeteilt, daß die bereits anerkannten Werksküchen bei Vorlage ihrer Zulassung und einer Erklärung des Betriebes über die Zahl der Betriebsverpflegten für die ersten 5 Wochen 300 g Nahrungsmittel, davon

- 75 g Teigwaren,
- 75 g Gries,
- 75 g Kartoffelstärkemehl,
- 75 g Speisehirse und außerdem
- 150 g Mehl (Weizenmehl 00)

pro Kopf als Vorschuß erhalten. Dieser Vorschuß wird in den nächsten Versorgungsperioden beim Nachweis der Verpflegten abgerechnet werden. Der Rest stellt für die Werksküche jeweils den eisernen Bestand dar.

Sofern in den Betrieben neben der Werksküche noch eine Kantine geführt wird, werden für diese Kantine die „H“-Bezugscheine wie bisher von der Gemeinde ausgestellt.

Die Betriebe, die also zugleich eine Werksküche und eine Kantine haben, dürfen sich hinsichtlich der Kantinenversorgung nur an die Gemeinde wenden.

Für diese K a n t i n e n wird bei Mehl ein Zuschlag von 20 v. H auf sämtliche von ihnen eingenommenen und der Gemeinde zwecks Ausstellung

14-06a

eines Bezugscheines vorgelegten Abschnitte auf Brot gewährt. Auf diesen Zuschlag werden auch die R-Abschnitte angerechnet. Der Zuschlag wird also als Weizenmehl 00 gewährt, ohne Rücksicht, ob es sich um vorgelegte Abschnitte auf Brot („R“) oder Abschnitte auf Weißgebäck („a“ beziehungsweise „c“) handelt.

2. Marmelade.

Die Werksküchen können eine Sonderzuteilung von Marmelade, und zwar 100 g je Kopf und Versorgungsperiode erhalten. Diese Zuteilung erfolgt auf Sonderantrag des Betriebes bei der Bezirksbehörde entsprechend der Regelung des Merkblattes Nr. 2, Ziffer 2.

3. Käse.

Als weitere Zuteilung erhalten die Werksküchen pro Betriebsverpflegten und Versorgungsperiode 100 g Käse. Diese Zuteilung wird durch den Böhmisches-Mährischen Verband für Milch und Fette (Prag II., Beethovenstraße Nr. 4) auf Antrag des einzelnen Betriebes für jede Versorgungsperiode durchgeführt. Zu diesem Zwecke haben die Betriebe, bei denen die Werksküche anerkannt wurde, die Zahl der Verpflegten dem Verband umgehend zu melden. Der Verband regelt danach auch die Milchzuweisung.

4. Gemüse.

Der Gartenbauwirtschaftsverband (Prag II., Viktoriastraße Nr. 10) wurde veranlaßt, Bezugsausweise für Werksküchen auf Antrag der Betriebe auszugeben. Mit diesem Bezugsausweis kann die Werksküche zu einem von ihr zu wählenden Großhändler gehen, um dort die vom Verband festgesetzte Gemüsemenge zu beziehen. Die Höhe der Zuteilung an die Werksküchen wird sich nach der Witterungslage richten.

5. Suppenwürze.

Die Werksküchen erhalten die Zuteilung von Suppenwürze vom Böhmisches-Mährischen Verband für Getreide (Prag II., Heuwaagsgasse

14-06.b

Nr. 3) auf Grund eines Antrages, indem der Bedarf an Suppenwürzen und die Zahl der Verköstigten angeführt ist.

Es wird besonders darauf aufmerksam gemacht, daß alle an die Werkküchen zur Verfügung gestellten Lebensmittelmengen ausdrücklich nur zur Verarbeitung in den Werkküchen gewährt werden. Die Ausgabe von zugeteilten Nahrungsmitteln an die Betriebsverpflegten zur Mitnahme in den Haushalt ist bei Vermeidung einer strengen Strafe verboten. (Siehe Strafandrohung im Merkblatt Nr. 1, Seite 4.)

Prag, im September 1942.

i. A. Dr. Alpers.

14-07

DER REICHSPROTEKTOR
IN BOHMEN UND MÄHREN

MERKBLATT Nr. 5

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Kartoffelversorgung und Bevorratung für Werksküchen.

1. Verpflegungssatz.

Für das Kartoffelwirtschaftsjahr 1942/43 sind mit Wirkung von der Zuteilungsperiode ab, für die die Anerkennung als Werksküche ausgesprochen worden ist, bei Erfüllung der im Merkblatt Nr. 2, Seite 3 und 4 geforderten Bedingung, folgende Sätze festgelegt worden:

für Werksküchen allgemein
je Betriebsverpflegten und Versorgungsperiode 6 kg
sofern in den Werksküchen weitere Mahlzeiten verabreicht
werden, werden für diese 150 g
für jedes zu verabreichende Kartoffelhauptgericht gerechnet,
wobei auch Suppen mit Kartoffelgrundlage als solches gelten.

2. Ausstellung des Bezugscheines.

Diese Sätze werden bei Berechnung der Bezugscheine zugrundegelegt. Die Bezugscheine werden von der zuständigen Gemeinde ausgestellt. Bei Ausstellung von Bezugscheinen auf Kartoffeln zum Einkellern wird ein Zuschlag von 10% hinzugerechnet.

3. Vorratshaltung.

Es wird den Werksküchen empfohlen, die Winterkartoffeln selbst einzukellern. Voraussetzung dafür ist selbstverständlich, daß geeignete Lagermöglichkeiten vorhanden sind, so daß Gewähr gegeben ist, daß keine Kartoffeln verderben. Im Interesse einer gleichmäßigen Versorgung aller Verbraucher und mit Rücksicht auf die gegebenen Verkehrsverhältnisse wird die Einkellerung in den Gemeinden, in denen die Ver-

14-07a

braucher die Kartoffeln auf Kartoffelkarte 23 beziehen, für die Zeit vom 23. 11. 42—4. 4. 43 und in den übrigen Gemeinden für die Zeit vom 28. 9. 42—27. 6. 43 durchgeführt.

4. Allgemeines.

Trotz der günstigen Speisekartoffelversorgung ist Vorsorge dafür zu treffen, daß mit der größten Sorgfalt und Sparsamkeit bei der Verwendung von Speisekartoffeln verfahren wird. Es ist strengstens untersagt, Speisekartoffeln für Fütterungszwecke (auch Kaninchen usw.) zu verwenden.

Da besonders im Herbst die Verteiler und Anbauer stark beansprucht sind, wird um Unterstützung durch Abholen mit eigenen Transportmitteln gebeten.

Um größere Verluste beim Einkellern zu vermeiden, ist es zweckmäßig, daß sich die Betriebe durch landw. Sachverständige über geeignete Lagermöglichkeiten (Lagerräume, Mieten usw.) beraten und bei der Auswahl unterstützen lassen. Es ist vor allen Dingen zu beachten, daß die einzulagernden Kartoffeln bei der Einlagerung nochmals ausgelesen werden, um die beschädigten Knollen von den unbeschädigten zu trennen. Vorhandene Keller vorher gründlich lüften und kalken! Eingekellerte Kartoffeln von Zeit zu Zeit durchsehen und faulende auslesen lassen!

Es wird noch besonders darauf hingewiesen, daß die Belieferung der Werksküchen mit Speisekartoffeln eine zusätzliche Versorgung darstellt, die zweckgebunden ist. Es ist deshalb unter keinen Umständen statthaft, diese Speisekartoffeln direkt an Gefolgschaftsmitglieder oder sonstige Personen zum privaten Gebrauch zur Verfügung zu stellen. Ist die vorgesehene Menge zu groß und in der Küche nicht verwertbar, so ist von dem Bezuge eines entsprechenden Quantum abzusehen.

Prag, im Oktober 1942.

i. A. Dr. Alpers.

Sonderzuteilungen für Werksküchen.

1. Hülsenfrüchte und Suppenerzeugnisse.

In Ergänzung zu den Zuteilungen gemäß Merkblatt Nr. 2 erhalten die Werksküchen von der 41. Versorgungsperiode ab je Versorgungsperiode und Betriebsverpflegten als weitere Zuteilung:

160 g Suppenerzeugnisse

80 g Hülsenfrüchte.

Für diese Zuteilungen werden die Bezugscheine in der gleichen Weise wie schon mitgeteilt von der Bezirksbehörde ausgestellt.

Diese besonderen Bezugscheine sind jedoch der Fa Großverkaufsgesellschaft der Genossenschaften, Prag II, Deutschenhof 5, zur Belieferung einzureichen. Die Firma wird Suppenerzeugnisse oder, falls diese nicht vorrätig sind, andere zur Suppenherstellung geeignete Lebensmittel liefern. Sobald die dort lagernden Bestände erschöpft sind, erfolgt erneute Mitteilung über andere Bezugsquellen.

2. Zucker.

Im Merkblatt Nr. 2 wurde zur Bereitung der Mahlzeiten eine Zuckermenge von 140 g bereitgestellt. Darüber hinaus kann unter Anforderung bei den Bezirksbehörden eine Erhöhung des Bezugscheines für diejenigen Werksküchen beantragt werden, die Kaffee verabreichen, u. zw. je Betriebsverpflegten und Versorgungsperiode 20 g.

Zuständig für die Ausstellung ist die Bezirksbehörde.

14-08a

3. Milch.

Bei Verabreichung von Kaffee kann die vorgesehene Milchmenge von 0.50 Liter je Versorgungsperiode und Betriebsverpflegten entsprechend der Versorgungslage auf Grund der jahreszeitlichen Milcherzeugung auf 0.75 Liter erhöht werden.

Anträge sind an den Böhmisches-Mährischen Verband für Milch und Fette einzureichen.

4. Geflügel.

Die Geflügelzuteilung, einschließlich der von der Forstverwaltung dem Geflügelverband überwiesenen Hasen und Fasanen erfolgt derart, daß die Werksküchen in den Städten, in denen Geflügel auf Verbraucherausweis ausgegeben wird, keine besondere Zuteilung erhalten. In diesen Städten erhalten die Arbeiterfamilien für die gesamte Kopfzahl ihrer Angehörigen die Zuteilungen vom Kaufmann zur Verwertung im Privathäushalt. In den übrigen Städten und Gemeinden, in denen Werksküchen vorhanden sind, erfolgt die Belieferung von Geflügel und des oben genannten Wildbrets zur Verwertung in den Werksküchen durch den Böhmisches-Mährischen Verband für Geflügel, Eier und Honig im Rahmen der sonst auf Verbraucherausweis zugeteilten Mengen je Kopf des Betriebsverpflegten.

Besondere Anträge auf Belieferung sind nicht erforderlich, da der Verband je nach der Versorgungslage die Zuteilungen der Reihenfolge nach vornimmt.

5. Fische.

Die gleiche Regelung wie bei der Geflügelzuteilung gilt auch bei Fischen (Seefischen). Die Werksküchen erhalten in den Städten, in denen auf Verbraucherausweis Fische ausgegeben werden, keine Fische, weil die zur Verfügung stehenden Mengen eine Lieferung nicht zulassen. In diesen Fällen bleibt für derartige Mangelwaren die Verpflegstation die Familie.

In den übrigen Städten und Gemeinden werden den Werksküchen wie der Zivilbevölkerung in den Städten auf Verbraucherausweis Fische nach der Kopfzahl der Betriebsverpflegten zugeteilt.

Besondere Anträge auf Belieferung sind zu unterlassen, da der zuständige Verband je nach der Versorgungslage die Zuteilungen der Reihenfolge nach vornimmt.

17-086

6. Spirituosen.

Der Böhmischemährische Verband für Kartoffeln und Stärke hat in Aussicht genommen, in Abständen von etwa 2 Monaten je Betriebsverpflegten 2 dz-Liter Spirituosen zum Ausschank in den Werksküchen zur Verfügung zu stellen. Entsprechende Anträge sind an den Böhmischemährischen Verband für Kartoffeln und Stärke zu richten.

7. R-Brotkartenabschnitte.

Auf verschiedene Anfragen wird mitgeteilt, daß eine Honorierung der R-Brotkartenabschnitte durch die Bezirksbehörden mit Mehlbezugsgeldern nicht erfolgen kann, da das darauf auszufolgende Roggen- und Weizenbrotmehl als Suppenzusatz nicht geeignet ist. Es wird daher den Betrieben anheimgestellt, nur a-Marken von den Betriebsverpflegten abzunehmen. Dies ist auch berechtigt, denn schon der Normalverbraucher erhält im Gegensatz zum Reich pro Versorgungsperiode hier 500 g Weißgebäck,

1. der Langarbeiter darüber hinaus noch . . . 400 g Weißgebäck
2. der Schwerst- und Schwerarbeiter darüber hinaus noch 600 g Weißgebäck

mehr, so daß die Anforderung von a-Marken durch die Betriebe den Verpflegten gegenüber absolut zumutbar ist.

8. Versorgung der Werksküchen mit Salz.

Das Ministerium für Wirtschaft und Arbeit hat unter Zahl G. Z. 130.921/42-W-III/3 vom 10. 10. 1942 festgelegt, daß sich die Werksküchen bei Auftreten von Versorgungsschwierigkeiten mit Salz an die zuständige Bezirksbehörde (Magistrat) zu wenden haben. Diese werden dann dem für die Werksküche in Betracht kommenden Einzelhändler das erforderliche Salz zuweisen lassen.

Prag, im Oktober 1942.

i. A. Dr. Alpers.

Durchführungsbestimmungen für die Gemeinschaftsverpflegung.

1. Karteneinbehaltungsrecht des Betriebsführers.

Die Staatsführung hat die Aufteilung der Rationen auf der körperlichen Arbeitsleistung aufgebaut. Wer am schwersten arbeitet, erhält die größte Mahlzeit aus dem Brotkorb des Volkes: der Arbeiter und Soldat. Wenn für den schwer arbeitenden Menschen eine Sonderration aus diesem Brotkorb zugeteilt wird, so besteht andererseits für den Staat ein Interesse daran, daß diese Zulage dem begünstigten Arbeiter auch tatsächlich zugute kommt. Die Gemeinschaftsverpflegung sorgt insoweit es technisch möglich ist, dafür, daß der schaffende Mensch im Betrieb zu einem Teil die Zulage als warmes Essen erhält.

Daraus ergibt sich für den Betriebsführer das Recht, in all den Fällen, in denen eine geordnete Werksverpflegung durchführbar ist, die ihm vom Ernährungsamt übergebenen Zusatz- und Zulagekarten für die Gefolgschaftsmitglieder einzubehalten.

Wenn auch die Zulagekarte nicht auf die Betriebe mit Werksküchenverpflegung beschränkt ist, so sollen sie doch dort, wo Werksküchen bestehen, auch tatsächlich für diesen Zweck Verwendung finden. Die Betriebsführer sind deshalb gesetzlich berechtigt, von den Zulagekarten die in Merkblatt 1 vorgesehenen Lebensmittelkartenabschnitte einzubehalten oder aber die ganzen Karten den Ernährungsämtern zurückzugeben, wenn einzelne Gefolgschaftsmitglieder in Verkennung ihres eigenen Interesses die Teilnahme an der Werksküchenverpflegung ablehnen.

Dieses Rückgriffsrecht ist geregelt in der Kundmachung Nr. 225/39 Slg. vom 7. 10. 1939, in der Kundmachung Nr. 1043/41 im Amtsblatt

14-09a

vom 3. 12. 1941 und in der Kundmachung Nr. 86/42 Slg. vom 7. 3. 1942.

2. Verpflegung von Besuchen und Kommissionen in Werkskantinen.

Besuche und Kommissionen dürfen in Werksküchen verpflegt werden, doch müssen die Verpflegsteilnehmer auf jeden Fall die entsprechenden Lebensmittelkartenabschnitte abgeben. Keinesfalls dürfen größere, zusätzliche oder bessere Portionen verabreicht werden als den übrigen Essensteilnehmern. Die Essenseinnahme hat möglichst im gleichen Raum und zu gleicher Zeit zu erfolgen, wo die Arbeiter oder Angestellten sonst verpflegt werden. Für die Durchführung mache ich den Betriebsführer und den Küchenleiter verantwortlich.

3. Bescheinigungen der Bezirksbehörden.

Wie bereits im Merkblatt Nr. 2 festgelegt, entfällt die im Merkblatt Nr. 1 vorgesehene Meldung (10 Tage vor Schluß der Versorgungsperiode). In Zukunft ist immer spätestens 3 Tage nach Schluß der Versorgungsperiode die im Merkblatt Nr. 2 auf Seite 4 angeführte Bescheinigung, welche durch die Bezirksbehörde bestätigt werden muß, einzusenden. Die Bescheinigung muß genau nach dem angeführten Muster ausgestellt werden.

Diese Bescheinigungen müssen hier spätestens am 5. Tage nach Schluß der Versorgungsperiode einlaufen, da bei verspätetem Einlaufen die Sonderzuteilungen nicht berücksichtigt werden können.

4. Lebensmittelkartenabnahme und Bestätigung durch den Händler.

Die im Merkblatt Nr. 1 vorgesehene Lebensmittelkartenabnahme ist in einigen Fällen hintergangen worden, um trotzdem in den Besitz der Zuteilung zu gelangen. Verschiedentlich wurden entweder keine oder weniger Fleisch- oder Fettmarken oder Nahrungsmittelkarten abgenommen. Wie bereits aus den vorangegangenen Merkblättern hervorgeht, ist die Abnahme der im Merkblatt Nr. 1 vorgesehenen Lebensmittelkartenabschnitte die Mindestquote. Diese Kartenabschnitte sind in jedem Falle abzunehmen, wenn die Sonderzuteilungen an Lebensmitteln in irgendeiner Form beansprucht werden. Wenn auf Grund der abgenommenen Lebensmittelkartenabschnitte ein direkter Einkauf erfolgt, hat sich der Werksküchenleiter von dem Kaufmann oder Fleischer eine Bestätigung geben zu lassen, für welche Menge er Lebensmittel eingekauft hat.

14 09 b

Diese Bestätigung ist der Bezirksbehörde als Nachweis beizubringen, damit diese die Höhe der Markenabnahme kontrollieren kann.

Hintergehungen der Markenabnahme werden in Zukunft nach den Kriegsgesetzen bestraft.

5. Anrecht auf die Lebensmittelsonderzuteilungen.

Anrecht auf die Lebensmittelsonderzuteilungen haben nur die Personen, welche die Lebensmittelkarten gemäß Merkblatt Nr. 1 abgegeben haben. Das gilt für sämtliche Sonderzuteilungen aus der Aktion der Gemeinschaftsverpflegung, die auf Grund der in den einzelnen Merkblättern angeführten Mengen ausgefolgt werden. Darunter fällt also auch Branntwein und andere Zuteilungen. Es dürfen nur die Personen diese Zuteilungen bekommen, die auch an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen.

6. Beteiligung von Selbstversorgern an der Werksküchenverpflegung.

Die Beteiligung der Selbstversorger an der Gemeinschaftsverpflegung kann nach folgenden Richtlinien erfolgen:

- a) Der Selbstversorger läßt sich die abzugebenden Lebensmittelkarten unter Abschreibung von seinem Selbstversorgerquantum durch die Gemeinde ausfolgen.
- b) Der Selbstversorger überträgt seine Selbstversorgerberechtigung an ein Familienmitglied, welches keinen Selbstversorgeranspruch hat und übernimmt dafür die normalen Lebensmittelkarten.
- c) Der Selbstversorger tauscht mit einem Familienmitglied, welches keinen Selbstversorgeranspruch hat, die erforderlichen Lebensmittelkartenabschnitte gegen Abgabe von Naturalien aus seiner Selbstversorgerquote ein.

7. Zuschüsse für die Werksküchen.

Das Ministerium für Wirtschaft und Arbeit hat unter Zahl G. Z. A-II-2160-30/9 vom 29. 9. 1942 gemäß § 6 der Reg. Vdg. Slg. Nr. 13/42 allgemein die Bewilligung erteilt, daß die Betriebe, die in die Aktion der Gemeinschaftsverpflegung einbezogen worden sind, ihren Arbeitnehmern Zuschüsse bis zu 50 v. H. für die Verpflegungskosten gewähren dürfen.

14-09c

8. Konzession für die Werksküchen.

Das Ministerium für Wirtschaft und Arbeit hat unter Zahl W-III/5-129.736/42 vom 8. 10. 1942 die Bezirksbehörden angewiesen, den Werksküchen, die von mir anerkannt wurden, eine Gast- und Schankkonzession mit den Berechtigungen gemäß § 16, lit. b) (Verabreichung von Speisen), c) (nur Bierausschank) und f) (Verabreichung von Kaffee, Tee, Schokolade, anderen warmen Getränken und von Erfrischungen) GOR. sofort zu erteilen.

Prag, im Oktober 1942.

Ing. Köster.

14-10

DER REICHSPROTEKTOR
IN BOHMEN UND MÄHREN

MERKBLATT Nr. 8

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Steuern in den Werksküchen.

Bei der Einrichtung von Werksküchen ist auch die Frage zu klären, wer für die zu entrichtende Steuer als Steuerschuldner in Betracht kommt. In der Regel sind sie keine selbständigen Steuergebilde. Steuerschuldner ist bei den Werksküchen der Unternehmer. Er ist verantwortlich für den Betrieb, er stellt selbst die Arbeitskräfte ein, in seinem Namen werden die Einkäufe getätigt, er begleicht die Lieferantenrechnungen. Der Betriebsführer hat die Umsatzsteuer von den in der Küche erzielten Umsätzen zu entrichten. Die Ausgaben der Küche sind Betriebsausgaben, die Einnahmen sind Betriebseinnahmen.

Umsatzsteuer.

Im Protektorat wurde die Umsatzsteuer durch die Regierungsverordnungen vom 25. September 1940, Nr. 314, und 315 Slg., nach dem reichsdeutschen Muster geregelt.

Steuergegenstand:

In den Werksküchen, die in eigener Regie des Betriebes geführt werden und sozusagen eine Betriebsabteilung bilden, kommt in Erwägung die Versteuerung der Lieferungen, durch die der Betrieb den Arbeitern irgendein Essen in der Werksküche zur Verfügung stellt. Dieser Steuergegenstand wird hier auch dann sein, wenn der Betrieb an der Werksküche nichts verdient bzw. noch etwas zuzahlt.

Erste Voraussetzung für den gesetzlichen Begriff der Lieferung ist die Verschiedenheit der Steuergebilde, zwischen denen sie verwirklicht wird. Es geht also überhaupt um keine Lieferungen, wenn eine von den Abteilungen oder die Leitung des Betriebes der Werksküche Material, Inven-

14-10a

tar, Einrichtungsbestandteile usw. übergibt. Als Lieferungen werden auch die Geldzuschüsse des Betriebes auf die Regie der Werksküche nicht angesehen.

Steuerschuldner.

Die Umsatzsteuer wird dem Betriebe als Ganzes bemessen, und zwar von dem Gesamtbetrag der Entgelte, die der Unternehmer im Laufe eines Kalenderjahres (Veranlagungszeitraum) für steuerpflichtige Lieferungen und sonstige Leistungen vereinnahmt hat. Unter diesen Besteuerungsmaßstab gehören auch die Einnahmen der Werksküche. Der Umsatz der Werksküche eines Kalenderjahres (Veranlagungszeitraum) bleibt der Bestandteil der Steuerbekenntnisse, die der Steuerpflichtige bis zum 14. Februar jeden Jahres bei der zuständigen Bemessungsbehörde für das letzte vorangegangene Kalenderjahr einzubringen verpflichtet ist.

Steuersätze.

Die Höhe der Umsatzsteuersätze bei den Werkküchen richtet sich nach den Umständen, die für den ganzen Betrieb entscheidend sind.

- a) Die Umsatzsteuer beträgt bei den Werkküchen für jede steuerpflichtige Lieferung 2 v. H. des Entgeltes.
- b) Die Steuer ermäßigt sich auf 1 v. H. für die Lieferungen von Brot und Gebäck, insofern diese nicht direkt mit dem Hauptessen verabreicht werden.
- c) Die Steuer erhöht sich auf $2\frac{1}{2}$ v. H. bei Unternehmern, deren Gesamtumsatz im letzten vorangegangenen Kalenderjahr 10 Millionen Kronen überstiegen hat, und zwar:
 1. bei Unternehmern, die im letzten vorangegangenen Kalenderjahr mehr als 75 v. H. des Gesamtumsatzes im Einzelhandel umgesetzt haben, für alle steuerpflichtigen Umsätze.
 2. Bei Unternehmern, die im letzten vorangegangenen Kalenderjahr nicht mehr als 75 v. H. des Gesamtumsatzes im Einzelhandel umgesetzt haben, nur für die steuerpflichtigen Umsätze im Einzelhandel. Haben aber bei diesen Unternehmern die steuerpflichtigen Umsätze im Einzelhandel im letzten vorangegangenen Kalenderjahr den Betrag von 100.000 Kronen nicht überschritten, so wird der erhöhte Steuerumsatz für den laufenden Veranlagungszeitraum nicht angewendet.

Steuerzahlung.

Die Unternehmer sind verpflichtet, die Umsatzsteuer in der Werkküche noch vor ihrer Bemessung, ohne amtliche Anforderung in monatlichen, am zehnten Tag nach Ablauf jedes Kalendermonates fälligen

17-106

Teilzahlungen zu zahlen. Der Küchenleiter muß zu diesem Zwecke der Hauptbuchhaltung des Werkes die entsprechenden Unterlagen rechtzeitig vorbereiten.

Allgemeine und besondere Erwerbssteuer.

Die Zuschüsse der Betriebe auf die Regie der Werksküchen bilden bei Bemessung der allgemeinen und besonderen Erwerbssteuern immer abzugsfähige Posten. Im Sinne des Gesetzes vom 15. 6. 1927 Nr. 76 Slg. betreffend die direkten Steuern, handelt sich hier um Beiträge, die durch den Geschäftsbetrieb erfordert werden.

Gemeinde-Getränkeabgabe.

Der Gemeindeabgabe unterliegt in den Werksküchen die entgeltliche Verabreichung von Wein, weinähnlichen und weinhaltigen Getränken, Schaumwein, schaumweinähnlichen Getränken, Trinkbranntwein, Mineralwässern und künstlich bereiteten Getränken sowie von Kakao, Kaffee, Tee und anderen Auszügen aus pflanzlichen Stoffen zum Verbrauch an Ort und Stelle.

Die Abgabe beträgt 10 v. H. des Entgeltes (des Kleinhandelspreises) für die oben angeführten Getränke. Unter Kleinhandelspreis ist das Entgelt für das Getränk zu verstehen, in das weder diese Abgabe noch das Bedienungsgeld eingerechnet ist.

Bei der Berechnung der Abgabe darf jedoch für übliche Beigaben, deren Preis herkömmlicherweise im Preise für das Getränk mitenthalten ist (z. B. Zucker, Milch, Zitrone u. dergl.) nichts abgezogen werden.

Ist in den Preis die Gemeinde-Getränkeabgabe bereits eingerechnet, so ist der Versteuerung der Preis abzüglich der Abgabe zu Grunde zu legen.

Getränke, entgeltlich zum Verbrauch an Ort und Stelle ausgegeben, sind der Abgabepflicht unterstellt. Die Abgabepflicht entsteht in der Werksküche mit dem Zeitpunkte der Verabreichung des Getränkes. Der Abgabepflichtige hat jedem Besucher die Rechnung auf einem Abreißblatt des von der Gemeinde gegen Ersatz der eigenen Posten ausgefolgten Juxta-Durchschreibbüchels auszustellen, worin er gleichzeitig die Getränkeabgabe berechnet. Die Juxtabüchel bilden den Rechnungsbeleg für die Bemessung der Abgabe. Der Abgabepflichtige hat nach dem Juxtabüchel für Gemeindezwecke ein Buch zu führen, worin er täglich den Gesamterlös für die verabreichten Getränke nach ihrer Art, Menge und den den Verbrauchern gerechneten Preisen, sowie die Gesamtsumme der Gemeindeabgabe ausweist und die Rechnung täglich abschließt.

17-10c

Die Verwaltung des Betriebes, bei dem die Werksküche errichtet wurde, hat spätestens am 10. Tag eines jeden Monates die Getränke, für die im vergangenen Monat eine Abgabepflicht entstanden ist, beim Gemeindeamte nach Art, Menge und den den Verbrauchern berechneten Preisen anzumelden und gleichzeitig die Abgabe dafür zu entrichten. Wurde die Abgabe nicht rechtzeitig entrichtet, so sind vom Tage der Fälligkeit an bis zur Bezahlung des geschuldeten Betrages Verzugszinsen in der Höhe von 6% zu zahlen.

Prag, im Oktober 1942.

i. V. Ing. Kleinert.

14-11

DER REICHSPROTEKTOR
IN BOHMEN UND MÄHREN

MERKBLATT Nr. 9

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Kochlehrgänge für Gemeinschaftsverpflegung

Eine der wichtigsten Bedingungen der erfolgreichen Durchführung der Gemeinschaftsverpflegung in den Betrieben ist die fachmännische Zubereitung von Speisen. Diese Erkenntnis bedingt eine grundlegende Überprüfung des bisherigen Küchen- und Zubereitungswesens in der Gemeinschaftsverpflegung. Meine Dienststelle beschäftigt sich darum nicht nur mit der Frage der zweckmäßigsten Ausbildung der für Gemeinschaftsverpflegung in Frage kommenden Köche, sondern auch mit der Frage der Umschulung der verwandten Berufe, wie dies bereits seit langer Zeit im Altreich erfolgreich durchgeführt wird.

Die Einführung bzw. die Ausrichtung des neuen Grundberufes „Gemeinschaftskoch“ ist aber auch eine Angelegenheit der betrieblichen Förderung. Die Betriebe sollen in erster Linie darauf achten, daß die Werksküchen ihre verantwortungsvolle Aufgabe nur mit fachmännischen Kräften lösen.

Bisher wurden 110 Köche in den Ausrichtungslehrgängen geschult. Es hat sich gezeigt, daß die Erfahrungen, welche sie sich bei diesen Ausrichtungslehrgängen aneignen konnten, in der verbesserten Verpflegung der Arbeitnehmer in den Werken zur Auswirkung gekommen sind. Die Verpflegung ist bedeutend nahrhafter und die Arbeiter sind nunmehr von der Küche vollauf befriedigt.

Mit der Durchführung der Ausrichtungs- und Umschulungslehrgänge habe ich die NGdA betraut. Für die fachliche Schulung ist der Gaulehrkoch verantwortlich. Jeder Ausrichtungslehrgang dauert 10 Tage, während die Dauer des Umschulungslehrganges auf 21 Tage festgelegt wurde.

14 - Mai

1. AUSRICHTUNGSLEHRGÄNGE FÜR KÖCHE.

Die Ausrichtungslehrgänge sind für die Berufsköche gedacht. Es ist erwiesen, daß die Anforderungen, die an die Köche in der Gemeinschaftsverpflegung gestellt werden, anders geartet sind, als man sie an diejenigen im Gaststättengewerbe stellt. Betrachtet man die gesundheitliche Seite des verabreichten Essens in der Werksküche, so muß jedem einleuchten, daß der Koch in der Werksverpflegung eine erhöhte Verantwortlichkeit bei der Durchführung seiner Aufgabe trägt.

Die Unterscheidung zwischen der Lebensmittelkunde und der Speisekunde dient hier als Grundlage zur richtigen Schulung des Gemeinschaftskoches. Dieser Unterscheidung wird das stärkste Gewicht beilegt, da von der richtigen Zubereitung aller zugeteilten Lebensmittel und in jeder besonders gelagerten Zubereitungsart die Erhaltung der Nährstoffe, Schutzstoffe, Vitamine usw. abhängt.

Gestaltung des Lehrplanes.

Der ganze Lehrplan ist in den Ausrichtungslehrgängen so gestaltet, daß die Teilnehmer eine klare Übersicht über die moderne Kochwissenschaft in der Werksküche gewinnen.

Die Schulungsarbeiten sind praktisch und theoretisch. Vormittag von 7 bis 12 Uhr werden die Tagesgerichte hergestellt. Es wird grundsätzlich in diesem praktischen Teil darauf geachtet, daß den Lehrgangsteilnehmern nicht nur die an diesem Tage zur Ausgabe gelangenden Einzelmahlzeiten, sondern auch andere, dem Tagesgericht verwandte Speisen erklärt werden. Bei den praktischen Arbeiten wird neben der selbstverständlichen Ordnung und Sauberkeit der Küche für eine richtige gruppenmäßige Einteilung der Schüler Sorge getragen, damit jeder einzelne mit dem Lehrgegenstand in Berührung kommt und die richtige Aufklärung erhält. Bei der Ausgabe der Mahlzeiten werden Beispiele über verschiedene Anrichtemöglichkeiten des Tagesgerichtes vor Augen geführt.

In den Nachmittagsstunden von 14 bis 18 Uhr wird die theoretische Schulungstätigkeit durchgeführt. Sie ist in folgende Gebiete unterteilt:

- Ernährungslehre,
- Ernährung und Gesundheit,
- Lebensmittelkunde,
- Speisekunde.

14-116

Personalzettel

(Mit Schreibmaschine ausfüllen.)

Genauere Firmenbezeichnung und Anschrift:

Familienname: Vorname:
(Bei Frauen auch Geburtsname) (Rufname unterstreichen)

Geboren am: Geburtsort:

Bezirk: Land:

Familienstand (ledig - verheiratet - verwitwet - geschieden):
(Nicht zutreffendes zu streichen)

ausgeübt:
Beruf:
erlernt:

Vor- und Familienname (Geburtsname), bzw. des früheren Ehegatten:

Vor- und Familienname des Vaters:

Vor- und Geburtsname der Mutter:

Jetziger Wohnort:
(einschließlich Straße und Hausnummer)

Nationalität: Staatsangehörigkeit:

Heimatgemeinde: Heimatsbezirk:

Kurzer Lebenslauf:

.....

.....

.....

.....

.....

....., den 194.....

.....
Unterschrift der die Personalien angegebenden Person

14-11c

Theoretische Aufstellung von Wochenspeiseplänen und Errechnung der Tagesverpflegung:

Ernährungswirtschaft,
die technischen Geräte der Großküche,
Detailkücheneinrichtung und deren Beschaffungsmöglichkeit,
Küchenführung und Verwaltung.

Das Programm der Ausrichtungslehrgänge im Jahre 1942.

- a) Folgende Lehrgänge haben bereits stattgefunden:
1. Kochlehrgang vom 9. bis 17. September 1942.
 2. Kochlehrgang vom 23. September bis 1. Oktober 1942.
 3. Doppelter Kochlehrgang vom 13. bis 21. Oktober 1942.
- b) Weiterhin finden noch folgende Lehrkurse statt:
4. Kochlehrgang vom 28. Oktober bis 5. November 1942.
 5. Kochlehrgang vom 11. bis 19. November 1942.
 6. Kochlehrgang vom 25. November bis 3. Dezember 1942.
 7. Kochlehrgang vom 9. bis 17. Dezember 1942.

2. UMSCHULUNGSLEHRGÄNGE.

Neben den 10tägigen Ausrichtungslehrgängen werden noch 21tägige Umschulungslehrgänge für solche Berufe durchgeführt, die den Köchen verwandt sind. So für Fleischer und dergleichen. Auch Hausgehilfinnen und Köchinnen von Privathaushalten, die im Betriebe angestellt sind, wird durch Umschulungslehrgänge Gelegenheit gegeben, als Hilfsköchinnen in der Gemeinschaftsverpflegung Anstellung zu finden.

Gestaltung des Lehrplanes.

In diesen Lehrgängen wird besondere Aufmerksamkeit hauptsächlich der praktischen Seite der Schulung gewidmet. Hier wird jedem Teilnehmer Gelegenheit gegeben, die Grundsätze der modernen Kochkunst in der Werksküche vom Anfang an zu erkennen.

Die theoretische Schulungstätigkeit bleibt im Grunde dieselbe wie in den Ausrichtungslehrgängen, sie wird nur ausgedehnt und viel ausführlicher durchgeführt.

14-112

Der erste Umschulungslehrgang wird am 11. November 1942 stattfinden, der nächste am 2. Dezember 1942.

ALLGEMEINES.

Jeder Betrieb hat seine Köche in den Ausrichtungs- oder Umschulungslehrgang zu melden. Der angelegte Personalzettel ist spätestens zehn Tage vor Beginn jedes Kurses mit den vorgesehenen Angaben an meine Dienststelle einzusenden.

Durch den Einberufungsbrief wird dann der Betrieb verständigt, in welchen Kursus sein Koch eingereiht wird. Den ganzen Aufwand, der mit der Teilnahme am Lehrgang zusammenhängt, hat der Betrieb zu tragen.

Die Kosten betragen für den Ausrichtungslehrgang 75 RM und für den Umschulungslehrgang 175 RM einschließlich Verpflegung und Unterkunft, jedoch ausschließlich Reisekosten.

Von mir wird dem Kursteilnehmer, wenn er den Kursus erfolgreich absolviert hat, eine Bescheinigung ausgestellt.

Prag, im Oktober 1942.

i. V. Ing. Kleinert.

17-12

DER REICHSPROTEKTOR
IN BOHMEN UND MÄHREN

MERKBLATT Nr. 10

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Küchenausschüsse.

Sowohl von seiten der Betriebsführer als auch der Arbeitnehmer wurde der Wunsch ausgesprochen, die Einsetzung von sogenannten Küchenausschüssen in den Werksküchen zu gestatten.

Nach Prüfung der Gesamtfrage bestehen gegen die Bildung solcher Küchenausschüsse in den Werksküchen nach folgenden Richtlinien keine Bedenken:

Die Aufgabe des Küchenausschusses ist es, Mittler zu sein zwischen den Wünschen und Beschwerden der Arbeitnehmerschaft einerseits und der Werksküchenleitung bzw. Betriebsleitung andererseits.

Die Küchenausschüsse sind vom Betriebsführer zu bestimmen und bestehen im allgemeinen aus 3 Mann je Werksküche. Die Einsetzung dieses Ausschusses erfolgt vom Betriebsführer auf Vorschlag des Betriebsausschusses, falls ein solcher vorhanden ist, oder auf Vorschlag von zuverlässigen Arbeitnehmern. Zweckmäßig ist es, wenn ein Mitglied des deutschen Vertrauensrates, oder wenn ein solcher nicht vorhanden ist, des tschechischen Betriebsausschusses dem Küchenausschuß angehört.

Der Küchenausschuß ist dem Betriebsführer unmittelbar unterstellt. Ihm obliegt im Auftrag des Betriebsführers die Aufsicht über die Werksküche. Es ist ihm die Einsicht in die Küchenbuchführung zu gewähren, ebenso ist er zur Festlegung des Speisezettels mit heranzuziehen. Der Küchenausschuß ist aber nicht berechtigt, sich in die

17-12a

fachlichen Angelegenheiten der Köche einzuschalten, so unter anderem in die Fragen der Nahrungsmittelmengenverwendung, der Kochvorgänge, der Arbeitseinteilung in der Küche usw.

Bei Meinungsverschiedenheiten der Arbeitnehmer, die nicht vom Küchenausschuß zwischen dem Betriebsführer und Arbeitnehmer geschlichtet werden können, hat der Küchenausschuß das Recht, sich unmittelbar an den Beauftragten für Gemeinschaftsverpflegung zu wenden.

Einem Mitglied des Küchenausschusses kann zur Durchführung seiner Obliegenheiten innerhalb der Arbeitszeit eine entsprechend bezahlte Freizeit bis zu höchstens einer Stunde je Tag gewährt werden, wenn die Durchführung der Obliegenheiten in den Pausen oder nach Feierabend nicht möglich ist.

Die in den einzelnen Betrieben eingesetzten Küchenausschüsse sind mir namentlich zu melden.

Prag, im Oktober 1942.

Ing. KÖSTER.

14-13

DER REICHSPROTEKTOR
IN BOHMEN UND MÄHREN

MERKBLATT Nr. 11

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Fernverpflegung.

Viele Betriebe sind unter den heutigen Verhältnissen nicht in der Lage, eine eigene Werksküche einzurichten. In diesen Fällen kann die sogenannte Fernverpflegung einsetzen, d. h. es wird ein in der Nähe liegendes, vielleicht auch stillgelegtes Gasthaus zur Auskochung vorgesehen. Ist das Gasthaus stillgelegt, dann wird es dem Betriebsführer möglich sein, das Gasthaus zu pachten und die Auskochung in eigener Regie vorzunehmen. Im anderen Falle wird er dem Gastwirt das Auskochen der Speisen übertragen müssen. Dazu ist es notwendig, einen festumrissenen beiderseitigen Vertrag abzuschließen.

Aus gegebener Veranlassung gebe ich im nachstehenden das Muster eines solchen Vertrages bekannt.

VERTRAG

für die Fernverpflegung von Werksangehörigen im Gasthaus.

Zwischen dem Betrieb.....
und dem Gastwirt.....
wird folgender Lieferungsvertrag zur Gemeinschaftsverpflegung abgeschlossen:

- A. Beide Vertragspartner sind sich bewußt, daß sämtliche anfallenden und zugewiesenen Lebensmittel nur für die an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmenden Arbeitnehmer Verwendung finden dürfen und diesen ungeschmälert zufallen müssen. Mißbrauch wird nach dem Gesetz bestraft.

17-13a

B. Der Gastwirt.....
verpflichtet sich:

1. ein schmackhaftes und reichliches Eintopfgericht
zum Preise von K.....
oder ein Tellergericht zum Preise von K.....
und eine Frühstücksuppe zum Preise von K.....
zu liefern.
2. Das Essen ist pünktlich um Uhr abzugeben.
3. Die dem Gastwirt zur Verfügung gestellten Lebensmittel müssen tatsächlich verarbeitet und dürfen ausschließlich nur an Werksangehörige des Betriebes ausgefolgt werden.
4. Über die Verwendung des übriggebliebenen Essens entscheidet der Betrieb, da derselbe für die Lebensmittelversorgung verantwortlich ist.
5. Soweit die Verpflegung in den Gasträumen der Gastwirtschaft geschieht, muß dem Betrieb ein geschlossener Raum während der Essenszeit zur Verfügung gestellt werden, damit dort die Werksangehörigen das Essen ungestört einnehmen können. Für Heizung, Beleuchtung und Reinigung sorgt der Gastwirt.
6. Auf die Essensmarken darf jeweils nur ein Essen verabreicht werden.
7. Der Gastwirt muß an jedem Freitag einen Wochenküchenplan ausarbeiten und dem Betrieb zur Genehmigung vorlegen. Sollten durch besondere Umstände Änderungen notwendig sein, so ist dies vorher dem Betrieb zu melden.
8. Der Küchenausschuß hat jederzeit das Recht zur Kontrolle.

C. Der Betrieb
verpflichtet sich:

1. Einen Tag vorher zu melden, wieviel Teilnehmer für das Essen in Frage kommen.
2. Für die gemeldete Teilnehmerzahl muß der Betrieb das Essen bezahlen.
3. Die Essensmarken werden vom Betrieb ausgegeben.
4. Der Betrieb sammelt die Lebensmittelkartenabschnitte ein und beschafft die notwendigen Lebensmittel einschließlich

14-13 b

der Sonderzuteilungen und gibt die täglich notwendigen Lebensmittelmengen dem Gastwirt zur Auskochung frei.

- 5. Während der Essenszeit zu verabreichende Getränke bestimmt der Betriebsführer.
- 6. Wo der Gastwirt Räume zur Verfügung stellen muß, wird für Beleuchtung, Beheizung, Reinigung und Bedienung ein Betrag von K..... wöchentlich bezahlt.
- 7. Die Abrechnung der verabfolgten Essen erfolgt wöchentlich durch den Betrieb.
- 8. Während der Essenseinnahme durch die Werksverpflegten verursachter Bruch an Porzellan, Bestecks usw. ist vom Betrieb zu bezahlen.

Weitere Abmachungen (diese dürfen die Richtigkeit und den Sinn vorgenannter Punkte nicht ändern):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ort: Datum:

Der Gastwirt.

Der Betrieb.

Aus dem Muster dieses Vertrages geht die Behandlung der Frage der Fernverpflegung klar hervor.

Der Betrieb ist verpflichtet, seinen Arbeitnehmern die im Merkblatt Nr. 1 vorgesehenen Lebensmittelkartenabschnitte abzunehmen. Er muß für die entsprechenden Lagerräume sorgen und kauft sowohl die Lebensmittel auf die abgenommenen Lebensmittelkartenabschnitte als auch auf Grund der ausgestellten Bezugscheine für Sonderzuteilungen ein. Die Zuteilung der Lebensmittel erfolgt täglich durch den Betrieb an den Gastwirt.

14-13c

Außerdem ist es notwendig, vom Betrieb aus eine solche Kontrolle einzuführen, welche die Gewähr gibt, daß dem Werksverpflegten tatsächlich alle auf ihn entfallenden Lebensmittel zukommen. Der Betriebsführer ist dafür verantwortlich, daß die Fernverpflegung in diesem Sinne durchgeführt wird.

Die Verträge der Betriebe, welche Fernverpflegung vorsehen, sind mir noch vor dem Abschluß vorzulegen. Bisher bereits abgeschlossene Verträge sind mir sofort einzureichen. Die Genehmigung dieser Verträge behalte ich mir vor.

Prag, im November 1942.

i. V. Ing. **KLEINERT**

Der Beauftragte
für Gemeinschaftsverpflegung
PRAG I, BERGSTEIN 11
Fernruf 329-29, 325-78

Zusätzliches Gemüse für die Werksküchen.

Die Werksküchen werden darauf aufmerksam gemacht, daß durch Verwendung von Zuckerrüben- und Rapsblättern zusätzliche Gemüse Speisen gegeben werden können. Die Blätter werden auf die Art wie Spinat und Kohlkraut zubereitet, ebenso kann daraus Suppe gekocht werden. Sie können auch gefüllt werden wie gefülltes Kraut gedünstet verabreicht werden. Aus den Blattstielen kann ein Kompott ähnlich wie Rhabarber zubereitet werden.

Die Werksküchen wollen die Gelegenheit weitgehendst ausnützen und sich direkt mit den Rüben- und Rapsbauern in Verbindung setzen und von denselben die entsprechende Menge an Blättern beziehen. Es ist nur notwendig, daß die Blätter nicht allzu lange ablagern, sondern nach Möglichkeit frisch verwendet werden.

Die Preise für die Rüben- und Rapsblätter werden in den nächsten Tagen in der Presse verlautbart werden.

Bei dieser Gelegenheit wird darauf hingewiesen, daß besonders die jungen Zuckerrübenblätter, welche im Frühjahr beim Vereinzeln der Pflanzen anfallen, fast noch wertvoller und geschmackvoller als zusätzliches Gemüse sind, so daß die Werksküchen mit den Rübenbauern bereits jetzt entsprechende Vorlieferungsverträge abschließen wollen.

Zur Verwendung der Zuckerrübenblätter gebe ich nachstehende Rezepte bekannt:

Zuckerrübenblätter als Kohlkraut.

Feingeschnittene Zwiebel röstet man auf Speck oder einem anderen Fett goldgelb. Man staubt dann mit Mehl ein. Vor dem Begießen gibt man etwas Knoblauch zu. Man begießt mit Knochenbrühe. Die Blätter werden nochmals zerschnitten und gekocht. Sie werden in die Tunke gegeben. Man würzt mäßig mit Majoran, Kümmel, Pfeffer und Salz und läßt alles nachkochen.

IV 96-159/42

14-14a

Zuckerrübenblätter als Spinat.

Die Zuckerrübenblätter werden in Wasser gekocht. Dann werden sie in kaltem Wasser gewaschen. Nach Abseihen des Wassers werden die Blätter durch die Fleischmaschine getrieben oder durch ein Sieb gepreßt. Die feingeschnittene, bzw. geriebene Zwiebel röstet man ein wenig auf Schmalz. Man begießt alles mit Knochen- oder Gemüsebrühe oder mit Wasser. Man gibt Salz, Pfeffer und Knoblauch dazu und läßt alles kochen. Man kann mit Suppenwürze abschmecken.

Die Suppe.

Die Zuckerrübenblätter brüht man im Wasser ab, seiht sie ab und schneidet sie fein.

Die Zwiebel wird goldgelb geröstet und eingestaubt. Die in Würfelchen geschnittenen Kartoffel werden separat gekocht. Die Einbrenne wird mit Kartoffelwasser versetzt, die geschnittenen Blätter werden beigegeben und gekocht. Es werden dann noch Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Suppenwürze beigelegt.

Gefüllte Zuckerrübenblätter.

Ein Gemisch von Schweine- und Rindfleisch wird als Karbonatel zubereitet und gewürzt. Man gibt noch einmal so viel gekochten Reis oder Graupen zu und mischt alles durch.

Die Zuckerrübenblätter werden gekocht, einige auf einander gelegt und die zäheren Blätterstiele mit dem Fleischschlegel zugeklopft. Man füllt alles mit der obigen Fülle und läßt es in der Tomatentunke dünsten.

Das Eingekehrte.

Die Zuckerrübenblätterstiele werden gereinigt in kleine Stückchen geschnitten und gekocht. Das Wasser wird abgeseiht weil es bitter ist, und durch anderes ersetzt. Es wird dann Zucker und Zitronensaft beigegeben, nach Geschmack nachgekocht und dann ausgekühlt.

Salat.

Derselbe Vorgang, nur daß es in diesem Falle vollständig gekocht wird. Man bereitet Essig, Zwiebel, Pfeffer, Salz wie für den Tomatensalat zu. Die gekochten und ausgekühlten Blätterstiele begießt man damit und läßt alles 1—2 Stunden stehen.

Aus den Blättern kann man ferner sämtliche Speisen zubereiten, wo man Spinat oder Kohlkraut ersetzen will, so in Gemüseschnitzel, Karbonatel u. a.

Die Werksküchen erstatten mir Meldung, in welchem Umfange sie Zuckerrübenblätter verwendet und wie sie diese verabreicht haben.

Prag, im November 1942.



57322

i. A. Dr. Alpers.

17a

50. Zuteilungsperiode teilnehmen wollen, folgende Abschnitte von den (gewöhnlichen) Lebensmittelkarten für die 50. Zuteilungsperiode, die sie von der Gemeinde bereits erhalten haben, abzugeben:

- a) $4 \times 50 \text{ g} = 200 \text{ g}$ Brot (R),
 $2 \times 50 \text{ g} = 100 \text{ g}$ Fleisch,
 2×10 oder
 $4 \times 5 \text{ g} = 20 \text{ g}$ Fett

(von den gewöhnlichen Brot-, Fleisch- und Fettkarten der 50. Zuteilungsperiode),

- b) 200 g Nahrungsmittelabschnitte (von der Nahrungsmittelkarte der 50. Zuteilungsperiode),

- c) 80 g Fettabschnitte (von der Fettzulagekarte 25 für die 50. Zuteilungsperiode, bzw. falls solche nicht bezogen wird, von der normalen Fettkarte für die 50. Zuteilungsperiode).

Die Abschnitte zu a) werden auf die Werksküchenverpflegung der **1. Woche** der 50. Zuteilungsperiode angerechnet. Die Abschnitte zu b) und c) werden auf die 1.—4. Woche, also auf 4 Wochen der Werksküchenverpflegung angerechnet.

Am Montag der 1. Woche werden dann die unter a) genannten Abschnitte von der Zusatzkarte abgetrennt (sie sind durch eine punktierte Linie gekennzeichnet) und für die Werksküchenverpflegung der 2. Woche angerechnet usw.:

- am Montag der 2. Woche für die 3. Woche,
- am Montag der 3. Woche für die 4. Woche,
- am Montag der 4. Woche für die 5. Woche usw.

Das vorherige Abtrennen von noch nicht fälligen Wochen-Abschnitten ist nicht zulässig.

II. Bei Normalverbrauchern (die keine Zusatzkarten haben) erfolgt die Einziehung wie bisher, d. h. **alle** erforderlichen Abschnitte sind **am Ende der 4. Woche** für die **ganze nächste** Periode abzugeben.

III. Die Werksküchen haben **sofort** bei der Bezirksbehörde einen **Vorschußbezugschein** über ihren voraussichtlichen Bedarf für 4 Wochen anzufordern, da mit Ausnahme der Abschnitte auf Fleisch die von den Arbeitern eingenommenen Abschnitte der Wochenzusatzkarten sowie die Nahrungsmittelabschnitte und die übrigen Abschnitte der Bezirksbehörde erst am Ende der Zuteilungsperiode zur Verrechnung mit den Vorschußbezugscheinen vorzulegen sind. Auf diese Weise haben die Betriebe jetzt auch eine größere Zeitspanne zur Verfügung, um die Abschnitte aufzukleben und die Abrechnung vorzubereiten.

IV. Durch die Einführung der Wochenzusatzkarten ist eine bessere Anpassung der Küchendispositionen an die Zahl der tatsächlich Verpflegten möglich, auch entfällt die Rückgabe von Abschnitten, wenn z. B. ein Arbeiter längere Zeit wegen Urlaub oder Krankheit nicht an der Werksküchenverpflegung teilnehmen kann.

3. Vorschußbezugscheine auf Butter und Schweinefett.

Da festgestellt wurde, daß manche Werksküchen, die auf Vorschußbezugscheine erhaltene Butter durch Abschnitte auf Butter nicht rechtzeitig oder überhaupt nicht abdecken konnten, ordnet das Ministerium für Land- und Forstwirtschaft an, daß künftighin an Werksküchen Vorschußbezugscheine auf Butter und auf Schweinefett nicht mehr ausgestellt werden dürfen.

Hierbei wird noch bemerkt, daß die Werksküchen verpflichtet sind, die auf Vorschußbezugscheine bereits erhaltene Butter und das Schweinefett spätestens in 6 Monaten abzudecken.

4. Übergabe von Abschnitten auf Brot der Reichs-Urlauberkarten und der Reichs-Reise- und Gaststättenmarken auf Brot unmittelbar an Hersteller von Weißgebäck.

Durch Kundmachung des Ministers für Landwirtschaft vom 15. April 1941, Slg. Nr. 27/41 und vom 28. Mai 1941, Slg. Nr. 194/41, wurde bestimmt, daß die Urlauberkarten des Reiches und die Reise- und Gaststättenmarken des Reiches im Protektorat in Gaststätten und ähnl. Unternehmungen, also auch in Werksküchen gelten.

Um den Werksküchen, die zu Warmgetränken Weißgebäck verabreichen und dafür Abschnitte der Reichs-Urlauberkarten auf Brot oder Reichs-Reise- und Gaststättenmarken auf Brot einnehmen, die Möglichkeit zu geben, das Weißgebäck auf diese Abschnitte bzw. Marken unmittelbar vom Erzeuger (Bäcker, Zuckerbäcker) zu beziehen, bewilligt das Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, daß diese Unternehmungen die auf Abrechnungsbogen aufgeklebten Abschnitte der Reichs-Urlauberkarten auf Brot bzw. Reise- und Gaststättenmarken auf Brot des Reiches unmittelbar den Herstellern von Weißgebäck übergeben können.

Diese Abrechnungsbogen haben die Werksküchen mit ihrem Firmenstempel zu versehen und mit der Art und Anzahl der aufgeklebten Abschnitte bzw. Marken zu bezeichnen.

Die Hersteller von Weißgebäck haben zur Ausstellung eines Bezugscheines auf Mehl diese Abrechnungsbogen in der vorgeschriebenen Frist der Gemeinde vorzulegen.

142

5. Mehrbezug von Fleisch auf die abgegebenen Fleischmarken.

Im Amtsblatt Nr. 75 vom 30. 3. 1942 ist die Kundmachung Nr. 1/42 des Böhmisches-Mährischen Verbandes für Vieh, Fleisch und Fische angeführt, aus welcher unter § 103 folgendes hervorgeht:

Großschlächter, Fleischagenten, Fleischwarenfabriken, Fleischwarenhändler oder Ladenschlächter haben bei der Lieferung von Fleisch oder Fleischwaren an

- a) Wiederverkäufer (z. B. Ladenfleischer, Einzelhandelsgeschäfte und ähnliche Betriebe) oder
- b) Gaststätten oder
- c) Krankenhäuser, Anstalten, Speisehäuser (Kantinen), Werkküchen und Gemeinschaftslager.

Für Haut- und Schwundverlust eine Mehrbelieferung auf das tatsächliche Abgabegewicht vorzunehmen. Die Mehrbelieferung hat zu betragen bei der Abgabe

- a) ab Schlachtviehmarkt oder Fleischmarkt (sofern diese Mehrbelieferung nicht bereits bei den Zuteilungen der Zuteilungsstelle berücksichtigt ist) 10 v. H.
- b) in allen anderen Fällen 5—10 v. H.

Innerhalb dieser Spanne von 5—10 v. H. ist die Höhe der Mehrbelieferung zwischen Käufer und Verkäufer frei zu vereinbaren.

Die vorgeschriebene Mehrbelieferung gilt nicht bei der Abgabe von vorbereiteten Einzelportionen sowie von Fleisch und Fleischwaren in Konserven oder festen Behältnissen.

6. Richtigstellung der Schlachtgewichtsbestimmung für Schweine.

Gemäß Erlaß des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft Z. 91.932-IV D/40 vom 9. 9. 1940 wird bestimmt, daß das Schlachtgewicht das Ausgangsgewicht für die Berechnung des Abzuges von 15 v. H. ist. Das Schlachtgewicht ist durch Abwiegen auf einer geeichten Waage zu ermitteln. Unter Schlachtgewicht ist das Gewicht des geschlachteten Schweines zu verstehen, von dem nur folgende Teile abgetrennt sein dürfen:

Die Organe und Eingeweide der Brust-, Buch und Beckenhöhle nebst Zunge, Luftröhre und Schlund mit Ausnahme der Nieren und des Schmers (Flomen, Liesen), bei männlichen Schweinen die äußeren Geschlechtsteile.

Von dem so ermittelten Gewicht werden 15 v. H. für Schwund abgerechnet und die Restmenge ist mit Fleisch- bzw. Fettmarken zu decken.

Die Werksküchen dürfen nur Läufer Schweine zur Anmästung aufkaufen und haben dieselben solange zu mästen, bis ein Schlachtgewicht von mindestens 120 kg erreicht wird.

7. Bierzuteilung und Verbot der Verbringung.

Die für die Werksküchen zugeteilten Biermengen bedeuten eine starke Verkürzung der Zuteilung an die Gaststätten. Es darf daher, das den Werksküchen zur Verfügung gestellte Bier nur in der Werksküche verteilt und verbraucht werden. Ein Mitnehmen von Bier nach Hause oder eine entgeltliche Abgabe an andere Personen ist unzulässig. Ein solcher Vorgang widerspricht der gesetzlichen Definition einer Werksküche und kann eine Einstellung der Bierzuteilung zur Folge haben. Es sind daher sofort die Maßnahmen zu ergreifen, welche verhindern, daß von den Arbeitnehmern das Bier aus dem Betriebsgelände fortgeschafft wird. In der Regel dürfte die Maßnahme genügen, das Verbot der Verbringung von Bier aus dem Betriebsgelände allen im Betriebe Beschäftigten in üblicher Weise zur Kenntnis zu bringen und die Torhüter anzuweisen, die Einhaltung des Verbotes streng zu überwachen. Bei Nichtbefolgung wird die weitere Bierzuteilung eingestellt.

8. Verwertung von Pferdefleisch in den Werksküchen.

Auf Grund vielseitiger Anfragen seitens der Werksküchen wird mitgeteilt, daß der Anfall von Schlachtpferden und demzufolge von Pferdefleisch gering und unregelmäßig ist, weil nur Notschlachtungen in Frage kommen. Aus diesen Gründen kann eine regelmäßige und nennenswerte Lieferung von Pferdefleisch an die Werksküchen nicht gesichert werden. Es bestehen aber keine Bedenken gegen Vereinbarungen der Werksküchen mit einzelnen Pferdefleischern über Lieferung von Pferdefleisch oder von Pferdefleischwaren.

Bemerkt wird noch, daß viele Verbraucher Pferdefleisch grundsätzlich ablehnen. Es ist daher notwendig, daß sich vorher der Betriebs- und Küchenausschuß mit der Verwendung von Pferdefleisch in der Werksküche einverstanden erklärt und daß an den Tagen, an welchen Pferdefleisch ausgegeben wird, dies ausdrücklich im Küchenzettel bekanntgegeben wird, damit in dieser Hinsicht Benachteiligungen der Verköstigten unterbunden werden. Das Pferdefleisch ist im Verhältnis von 1 : 2 mit Marken zu belegen.

9. Freibankfleisch.

Die Verwendung von Freibankfleisch in den Werksküchen wird vom Ministerium des Innern nicht zugelassen. Dagegen erklärt sich das

14 e

Ministerium des Innern bereit den Verkauf von Freibankfleisch in solche Zeiten zu verlegen, in welchen es den Arbeitern möglich ist das Freibankfleisch einzukaufen. Damit das Freibankfleisch in erster Linie den Arbeitern zufällt, haben die Betriebe den von den Arbeitern gewünschten Einkaufstermin bei der Freibank zu melden und den Arbeitern Betriebslegitimationen auszufolgen. Die Freibank wird auf Grund dieser Legitimationen in erster Linie die Arbeiter mit Freibankfleisch beteilen. Sollte in einigen Orten der Anfall von Freibankfleisch gering sein, ersuche ich um entsprechende Meldung, damit ich durch das Ministerium des Innern Veranlassung treffen kann, nach Möglichkeit diesen Orten Freibankfleisch zuzuweisen.

10. Ausstellung der Bezugscheine auf Kartoffeln für anerkannte Werksküchen.

Um die Ausstellung sämtlicher Bezugscheine für anerkannte Werksküchen bei einer Behörde zu konzentrieren, werden die Bezirksbehörden (Magistrate) beauftragt, ab 51. Zuteilungsperiode (28. 6. 1943) die Bezugscheine auf Kartoffeln für anerkannte Werksküchen selbst auszustellen. Die bisher festgesetzten Mengen gelten weiter. (§ 14, Abs. 3, der Kundmachung des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 31. August 1942, Amtsblatt Nr. 208 vom 4. September 1942.)

Die Verrechnung der von den Gemeinden bis einschließlich der 50. Zuteilungsperiode ausgestellten Bezugscheine auf Kartoffeln hat die anerkannte Werksküche bei der Gemeinde durchzuführen. Falls bei der anerkannten Werksküche ein Kartoffelüberschuß vorhanden ist, ist dieser von der Gemeinde der zuständigen Bezirksbehörde (Magistrat) zu melden, die ihn bei Ausstellung des Bezugscheines auf Kartoffeln von der Gesamtmenge, über die der Bezugschein zu lauten hat, abzieht. Sie meldet die Durchführung der Gemeinde, damit diese die nötige Eintragung im Verzeichnis durchführen kann.

11. Einlösung der Bezugscheine.

Die direkte Einlösung der Bezugscheine bei den Händlern darf nur unter Vorlage einer Bestätigung des Betriebes, welche als Legitimation zur Abholung der Ware berechtigt, erfolgen.

Prag, am 24. Mai 1943.

Ing. KÖSTER.

Abschrift.

18

Der Abteilungsleiter II

Prag, den 9. Juli 1942.

Nr. II/4-2030/42 II.

Büro des Reichshauptstellenleiters
in Prag
Eing. 11. JULI 1942

An

die Herren Abteilungsleiter I, III und IV,
den Herrn Leiter der Zentralverwaltung,
sowie die Gruppen der Abteilung II.

Betr. : Gemeinschaftsverpflegung
in Industriebetrieben.

In unmittelbarer Unterstellung unter den Abteilungsleiter II ist Reichshauptstellenleiter Pg. Ing. Köster am 8. Juli d.J. zum Beauftragten des Reichsprotectors für Gemeinschaftsverpflegung im Protektorat Böhmen und Mähren bestellt worden. Er hat die Aufgabe, die beschleunigte Erweiterung der Gemeinschaftsverpflegung in den Industriebetrieben des hiesigen Raumes mit allem Nachdruck durchzuführen und die Werksküchenverpflegung baldmöglichst auf den Stand des übrigen Reichsgebiets zu bringen.

Zu seiner Unterstützung ist ihm ein Beirat mit beratender Funktion beigegeben, der sich aus dem Leiter der Gruppe Ernährung und Landwirtschaft, sowie einem Vertreter der Rüstungsinspektion Prag und einem Vertreter des Zentralverbandes der Industrie für Böhmen und Mähren zusammensetzt.

Bei Durchführung dieses Sonderauftrages hat sich Reichshauptstellenleiter Pg. Ing. Köster des ihm für seinen sonstigen Aufgabenkreis zur Verfü-

IV M-159/42

gung gestellten Apparates zu bedienen.

Den Herrn Abteilungsleiter I darf ich bitten, insbesondere auch die Herren Oberlandräte (Inspekture) hiervon zu verständigen.

(gezeichnet) Dr. Bertsch.

Nachrichtlich an :

Die Adjutantur des Oberst-Gruppenführers,
das Büro des Herrn Staatssekretärs,
den Herrn Befehlshaber der Sicherheitspolizei und des SD,
den Herrn Befehlshaber der Ordnungspolizei.

S. a. d.
1. 27/8. 44.

» *Viktoria* «

GASTSTÄTTENBETRIEBE • PRAG I., REINHARD HEYDRICH UFER 64

Fernruf: 33444 (Kanzlei)

Kaffee Viktoria 362-35, 36

Parnass Bar 372-31

Wirtschaftsbetrieb 207-70

20
-9. APR. 1943

Prag, den 8. April 1943.

Herrn Ministerialrat Dr. G i e s

Prag.

Palais Czernin .

Sehr geehrter Herr Ministerialrat ,

Die Stilllegung der Viktoria-Gaststättenbetriebe und die Beschlagnahme der Räume durch die Flugzeugwerke Letov hat mich erneut existenzlos gemacht.

Durch das nur elfwöchentliche Bestehen des Kaffeehauses und des nur siebenwöchentlichen der Weindiele unter meiner Leitung habe ich lelastende Verpflichtungen übernommen, die in dieser so kurzen Zeit nicht annähernd getilgt werden konnten .Ich muss bald Arbeit finden und bringe mich Ihnen deshalb wieder in wohlwollende Erinnerung mit der Bitte, mich für einen neuen Wirkungskreis vorzuschlagen , wenn Sie Gelegenheit dazu haben.

Falls nicht ein weiteres Hotel in Prag in deutsche Hand überführt wird, so könnte ich vielleicht als Treuhänder oder auf ähnlichem Posten vorübergehende Beschäftigung finden bis zur Wiedereröffnung meiner Betriebe.

Bewahren Sie mir bitte Ihr Wohlwollen, sehr geehrter Herr Ministerialrat ,trotzdem ich Sie erneut als Bittsteller belästigen muss, wozu ich den Mut nur finde, weil ich auch diesmal wieder ganz unverschuldet in die für mich so peinliche Lage gekommen bin. Ich danke Ihnen im Voraus.

Heil Hitler !

Ihr Ihnen sehr ergebener

G. Krügel

21

Prag, den 16. März 1943

Der Beauftragte der NSDAP
für das Wohnungswesen
Prag I., Saazergasse 4/Ist.

Prag, den 16. März 1943.

D 8923/Ty/Lo/Knispel

Der
Staatssekretär beim Reichsprotector
in Böhmen und Mähren, Persönl. Referent
Prag IV.

St.S. IV M - 160/e/42, Wohnungszuteilung für den
Vg. Georg Knispel, Prag XII., Antrag vom 26.11.1942.

Sehr geehrter Herr Ministerialrat Dr. G i e s !

Im Nachtrag zu meiner Zuschrift vom 27.v.M. teile
ich Ihnen mit, dass die Angelegenheit durch die am 11.d.M.
erfolgte Wohnungszuteilung ihre Erledigung gefunden hat.

Heil Hitler!

i.V.

/ Teplicky/

Eintrag Nr

! 27. 2. 43.

IV M - 160 k/42

Büro des Reichsprotectors
in Böhmen und Mähren
Eing.: -2. FEB. 1943

22

Der Beauftragte der NSDAP
für das Wohnungswesen
Prag I., Saazergasse 4/Ist.

Prag, den 27. Feber 1943.

D 8923/Ty/Lo/Knispel

Der
Staatssekretär beim Reichsprotector
in Böhmen und Mähren
Persönlicher Referent
Prag IV.

St.S IV M - 160/e/42
Ihre Zuschrift vom 23., eingelangt am 25.d.M.

Betr.: Wohnungszuteilung für den Vg. Georg KNISPEL,
Prag-Hotel Flora, Schwerinstr. 121.

Sehr geehrter Herr Ministerialrat Dr. G i e s !

Der Antragsteller hat eine Einzimmerwohnung beantragt, um nach seinen Angaben eine Zweizimmerwohnung austauschen zu können. Von der Einzimmerwohnung wollte er nun ein Zimmer abgeben, sich also mit einem einzelnen Raum begnügen. Der Antrag ist nach den für meine Dienststelle gültigen Massnahmen abgelehnt worden.

Ich ändere jetzt meine Entscheidung dahin ab, dass ich ausnahmsweise in Anbetracht seines Alters eine Garconniere abgeben werde und werde in diesem Sinn den Vg. Knispel verständigen.

Heil Hitler!

i.V.

/ Teplicky /

1 Brief zurück.

St. S. IV M - 160 e/42

23'

» Viktoria «

GASTSTÄTTENBETRIEBE • PRAG I., REINHARD HEYDRICH UFER 64

Fernruf:

Kaffee Viktoria 362-35,30

Parvass Bar 372-31

Wirtschaftsbetrieb 207-70

Prag , den 10. Februar 1943

Briefmarken
in Briefen
bis 12. Februar 1943

Herrn
Ministerialrat Dr. G i e s ,
Palais Czernin
Prag .

Sehr geehrter Herr Ministerialrat ,

Ihr mir stets bewiesenes, so geschätztes, Wohlwollen gibt mir den Mut, Sie mit einer Bitte von ganz persönlichem Interesse zu belästigen. Seit dem 1. August vorigen Jahres, seit ich das Hotel Alcron verlassen musste, wohne ich im Hotel Flora und bemühe mich krampfhaft, aber vergeblich, eine Wohnung in der Nähe meines neuen Unternehmens, der Viktoria Gaststättenbetriebe (Kaffeehaus und Bar) Reinhard Heydrich Ufer 64, zu finden.

Vom Beauftragten der N S D A P für das Wohnungswesen der Stadt Prag, Herrn Teplicky, wurde mein Antrag abgelehnt, weil ich eine Wohnung im Reich besitze. Ich habe allerdings für meine Frau, welche seit dem ersten Weltkrieg durch eine 4 jährige Internierung in Frankreich kränkelt und nicht mit mir im Geschäft tätig sein kann, eine bescheidene Wohnung in Küstrin. An Stelle meiner Frau kommt zu meiner Unterstützung im Betrieb eine Schwester oder Schwägerin, und ich benötige deshalb für uns eine 2-3 Zimmerwohnung.

In anbetracht, dass ich der älteste deutsche Hotelier in Prag und hier seit dem 1. September 1930 tätig bin, bitte ich Sie inständigst, Herrn Teplicky autorisieren zu wollen, mir ausnahmsweise eine Wohnung von 2-3 Zimmern aus früherem jüdischem

IV N - 160

13a

Bestand zu überlassen. Ich würde mich dann mit genanntem Herrn in Verbindung setzen, weil mein damaliger Antrag jetzt vereinfacht ist.

Ich bitte Sie nochmals höflichst um Entschuldigung, sehr geehrter Herr Ministerialrat, wenn ich Sie in solch banaler Angelegenheit persönlich bemühe, aber nur eine wirkliche Notlage zwingt mich dazu. Ganz abgesehen davon, dass ich in kurzer Zeit das Hotel Flora infolge des von 4 Wochen begrenzten Hotelaufenthaltes verlassen muss, könnte ich den Betrieb hier nicht ordnungsgemäss organisieren und bis Betriebsschluss überwachen, wenn ich den weiten Weg zur Flora oft wegen Überfüllung der Nachtstrassenbahn zu Fuss machen müsste.

Ich danke Ihnen im voraus ganz ergebenst für die Erfüllung meines Wunsches.

Heil Hitler!

Georg Knispel



22.63

Parteiverbindungsstelle

24
Prag IV, den 25. Februar 1943
Burg, Nordflügel,
Tel. 60141-49, App. 3626.

An den

Schu/ Ka.

Herrn Staatssekretär,
SS-Gruppenführer K.H. Frank,

Prag IV,
Czernin-Palais.

Betrifft: Hotel "Ambassador."

Sehr geehrter Gruppenführer!

Wie ich erfahre, soll jetzt nach dem Ausscheiden des Parteigenossen Kopp der frühere Geschäftsführer des Hotels "Alcron", Herr Knispel, das Hotel "Ambassador" übernehmen.

Ich stehe mit meiner Meinung nicht allein, dass der Genannte für die Übernahme des Hotels "Ambassador" völlig ungeeignet ist. Ich darf die Anregung geben, bei der Vergebung des Hotels einen geeigneteren Bewerber zu berücksichtigen.

Heil Hitler!
Ihr sehr ergebener

Schulte-Schomburg

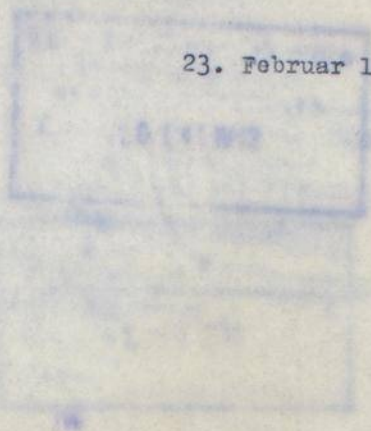
Schulte-Schomburg.

IV M-160 f. 42

25

st.S. IV M - 160 e/42.

23. Februar 1943.



1.) An den
 Beauftragten der NSDAP für das Wohnungswesen,
 Herrn Teplicky,
P r a g I,
 Saazergasse 4.

Sehr geehrter Parteigenosse Teplicky !
 Den angeschlossenen Vorgang übersende ich zur Kenntnis und
 weiteren Bearbeitung. Ein Abgabebescheid ist nicht erteilt.

H e i l H i t l e r !

10/10
 Ministerialrat.

2.) Z.d.A.

Ne

Der Oberlandrat

Inspektor des Reichspräsidenten

Prag I, den 17. Oktober 1942.
Ufergasse 7

26

Nr. HB

Es wird gebeten, dieses Geschäftszeichen und den Gegenstand bei weiteren Schreiben anzugeben.

Büro des Reichspräsidenten
in Prag
C. 20. OKT. 1942

An

den persönlichen Referenten
des Herrn Gruppenführers und Staatssekretärs K.H. Frank
Herrn 4-Obersturmbannführer Ministerialrat Dr. G i e s
in P r a g .

Betrifft: Direktor K n i s p e l vom Hotel Alcron.

Abschliessend darf ich Ihnen mitteilen, dass
Direktor Knispel mit der Sudetendeutschen Union-Versiche-
rung einen Pachtvertrag bezüglich des Kaffees "Viktoria",
früher Kaffee "Slavia", an der Ecke des Reinhard Heydrich-
Ufers und der Viktoria-Strasse abgeschlossen hat. Der Pacht-
vertrag gilt nur für Kriegsdauer, sodass es möglich ist,
nach Kriegsende einen verdienten Frontkämpfer in das Kaffee
hineinzusetzen. Da ein geeigneter deutscher Pächter zur
Zeit nicht zu finden war, ist die getroffene Lösung sehr
zu begrüßen.

*Eintrag
10. 10. 42*

[Handwritten signature and red stamp]

EN 3. V M - 160-1/42

Der Oberlandrat

Stabschef des Reichsprotektors

Prag I, den 29. September 1942. 24

Moltbaurände 64 Ufergasse 7

HB

Nr.

Es wird gebeten, dieses Geschäftszeichen und den Gegenstand bei weiteren Schreiben anzugeben.

An

den persönlichen Referenten
des Herrn Staatssekretärs K.H. Frank

Herrn $\frac{1}{2}$ -Obersturmbannführer
Ministerialrat Dr. G i e s

in P r a g I V.

Der Oberlandrat
best. Reichsprotektor
in Böhmen und Mähren.
Eing.: - 1. OKT. 1942

Sehr geehrter Herr Ministerialrat!

Auf Ihr Schreiben vom 24. September 1942, Zeichen
St.S. IV M - 160 b/42, in Sachen Direktor K n i s p e l
darf ich Ihnen folgendes mitteilen:

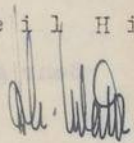
Herrn Knispel sind seinerzeit 2 führende Hotels
in Brünn und Podiebrad zur Übernahme als Pächter angeboten
worden. Er hat die Angebote abgelehnt, da er in Prag bleiben
wollte. Weiterhin wurde ihm das allerdings nicht erstklassige
Hotel "Zentral" in Prag, dessen Besitzer Josef Mejstřík nicht
ganz einwandfrei ist, angeboten. Ausserdem stand er lange
in Verhandlungen mit der Sudetendeutschen Union-Versicherung
wegen Übernahme des Kaffee's "Viktoria", früher Kaffee
"Slavia" als deutscher Pächter. Da Knispel das Risiko aber
allein nicht übernehmen will, hat er vorgeschlagen, das
Kaffee zusammen mit dem früheren tschechischen Pächter Fi-
scher zu übernehmen. Diese Lösung erscheint mir an und für
sich bedenklich und könnte nur dann event. verantwortet
werden, wenn es sich um eine kriegsmässig bedingte Über-
gangslösung handelt und nach dem Kriege sofort ein Front-
kämpfer eingesetzt wird. Da sich jedoch bereits die Gau-
leitung Reichenberg (stellvertretender Gauleiter Donnevert

27a

und stellvertretender Gauwirtschaftsberater Dr. Adolf) mit der Sache befasst, werde ich in den nächsten Tagen erst mit Dr. Adolf Fühlung nehmen.

Dass es so schwierig ist, Direktor Knispel unterzubringen, liegt daran, dass er einerseits grosse Forderungen stellt, andererseits aber fachlich nicht in der Lage ist, einen grösseren Wirtschaftsbetrieb allein verantwortlich zu führen. Sobald eine endgültige Lösung gefunden ist, werde ich Ihnen weiter berichten.

Heil Hitler !



St.S. IV M - 160 c/42.

Prag, den 6. Oktober 1942.

1.) Vermerk:

Eine weitere Verfolgung der Angelegenheit durch das Büro des Herrn Staatssekretärs ist nicht erforderlich.
Daher

2.) z.d.A.



22159

28

St.S. IV M - 160 b/42.

24. September 1942.

24. IX. 1942

1.) An Herrn
Oberlandrat Freiherrn v. Watter,
P r a g ,
Oberlandratsamt.

Sehr geehrter Herr Oberlandrat !

Unter Bezugnahme auf das dort. Schreiben vom 4.8. d.Js. -
Zeichen Nr. HB in Sachen Direktor Knispel übersende ich
einen Schriftsatz zur Kenntnis und mit der Bitte um eine
baldgefällige Mitteilung über den Stand der Angelegen-
heit.

Heil Hitler !

Ihr

Ministerialrat.
80000

2.) Wv. am 24.10.1942 bei dem Unterzeichner.

Der Oberlandrat

Landesamt des Reichsprotektorats

Prag I, den 4. August 1942. 29
Ufergasse 7

Nr. HB

Es wird gebeten, dieses Geschäftszeichen und den Gegenstand bei weiteren Schreiben anzugeben.

Büro des Staatssekretärs
beim Reichsprotektorat
in Böhmen und Mähren.
Eing.: - 8. AUG. 1942

An
das Büro des Herrn Staatssekretärs
z.Hd. von Herrn W-Obersturmbannführer
Oberregierungsrat Dr. G i e s
in P r a g .

Sehr geehrter Pg. Gies!

Direktor K n i s p e l wird sich auf meine Veranlassung im Laufe dieser Woche unmittelbar mit dem Besitzer des Hotels "Central", Josef Mejstřík, in Verbindung setzen. Sobald ich darüber im Bilde bin, mit welcher Art von Widerständen seitens Mejstříks zu rechnen ist, werde ich mich selbst entsprechend einschalten. Ich hoffe, dass es auf diese Weise gelingen wird, eine gütige Einigung zwischen Dir. Knispel und Mejstřík herbeizuführen.

Das gegen Rückgabe übersandte Randschreiben vom 25.7.1942 ist abgeschlossen.

Handwritten signatures and notes in blue ink, including the name 'Knišpel' and other illegible scribbles.

St. G. IV M - 160/42

G. Knispel
Hotel Alcron
P r a g.

Prag, den 10. Juli 1942.

Büro des Staatssekretärs
beim Reichsprotektor
in Böhmen und Mähren.
Dag: 11. JULI 1942

Herrn Oberregierungsrat Dr. G i e s

Palais Czernin

P r a g.

Sehr geehrter Herr Oberregierungsrat,

Von Ihrer gütigen Erlaubnis Gebrauch machend, wiederhole ich meine Ihnen persönlich vorgetragene Bitte um Ihre wohlwollende Unterstützung mir eine neue Existenz zu schaffen.

Damit diese meine Bitte nicht als Aufdringlichkeit oder gar als Zumutung erscheint, muss ich einige Aufklärungen geben, die Ihnen nur teilweise bekannt sein dürften.

Durch Empfehlung erster deutscher Hotelfachleute kam ich im Jahre 1930 nach hier, um die Organisation und Vollendung des im Rohbau befindlichen Hotel Alcron zu übernehmen.

Wenn aus diesem Haus nicht ein Kaffeehaushotel, wie alle andern in Prag, sondern eins der modernsten Hotels Grossdeutschlands wurde, so ist dies lediglich mein Verdienst und nur meinen vielseitigen, wertvollen Erfahrungen zu danken, die ich mir in nur ersten Hotels des In- u. Auslandes durch meine langjährige Tätigkeit erworben habe.

Mein Schaffen und meine Leistungen hier wurden auch allseitig als mustergültig anerkannt. Trotzdem erklärte der damalige Oberbürgermeister von Prag, Dr. Baxa, das Hotel Alcron nicht zu betreten, solange ein deutscher Direktor die Leitung des Hauses hat. Es kam auch zu deutschfeindlichen Demonstrationen und schliesslich wurde mir Ende 1933 die Arbeitsbewilligung entzogen. Auf den Rat unseres damaligen Gesandten hörend, beachtete ich einfach dieses Arbeitsverbot nicht und wurde dann nach Ablauf von 6 Monaten von der Tschech. Kriminalpolizei gezwungen, binnen 24 Stunden meinen Posten im Hotel Alcron aufzugeben. Auf die sonst übliche Landesverweisung wurde allerdings verzichtet.

Erst nach dem Zusammenbruch der tschech. slowak. Republik übernahm ich im Juni 1939 wieder die Direktion des Hotel Alcron. In kurzer Zeit konnte ich das Haus für deutschen Geschmack und deutsche Gewohnheiten umstellen und ist es mir dann auch immer gelungen,

St. G. V. M. - 1942

30a

alle hohen und höchsten Staatsbesuche zufrieden zu stellen. Der verewigte Herr Reichsprotector Heydrich hätte sonst bestimmt das Hotel Alcron im Herbst 1941 nicht zum Regierungshotel erklären lassen.

Bei der Überleitung des Hotel Alcron aus tschech. Besitz in deutsche Hand wurde ich zu meinem grössten Leidwesen übergangen, erhielt aber die Zusicherung bei weiterem tschech. Besitzwechsel bevorzugt zu werden.

Wohlwollend sind mir auch zwei Hotels in der Provinz vorgeschlagen, aber ich bin zeitlebens nur in grossen Welthotels Europas tätig gewesen und passe deshalb keineswegs in die tschech. Provinz.

Wir benötigen nun in Prag unbedingt ein erklassig geführtes deutsches Hotel in Prag für die deutschen Reisenden, die die überhöhten Preise des Alcron nicht zahlen können oder wollen. Ich halte das Hotel Astoria dafür sehr geeignet, aber selbstverständlich kann jedes A. Klasse Hotel, besonders auch das Hotel Esplanade, diesem Zweck dienen. Mein Vertrag mit dem Hotel Alcron läuft am 31. d. Mts. ab und wäre ich Ihnen ausserordentlich dankbar, sehr geehrter Herr Oberregierungsrat, wenn ich bis dahin erfahren könnte, ob ich Aussicht auf Erfüllung meines sehnlichsten Wunsches habe, hier in Prag reisenden deutschen Gästen einen vorübergehenden Ersatz für das eigne Heim zu schaffen. Ich würde stets bemüht sein, das mir geschenkte Vertrauen in jeder Hinsicht zu rechtfertigen.

Heil Hitler !

G. Weiss

*Dr. Alexander Fick, v. Sauer,
Prag,
für den...
22. Juli 1942*

Der Oberlandrat
in Prag
Eing. 23. JULI 1942
Ant:.....



17 6. 42