

W sprawie utrzymywania zakładów gastronomicznych.

Otrzymałmśmy następujące pismo:
MAGISTRAT

miasta stol. Warszawy

Wydział VII zdr. publ.

dnia 10 października 1927 r.

Nr. 15715/II.

DO

ZWIĄZKI ZAWODOWEGO

PRACOWNIKÓW PRZEMYSŁU GASTRONOMICZNO-
HOTELOWEGO.

W dniach 28.VIII i 1. 5. 8 i 12.IX r. b. specjalna Komisja w składzie przedstawicieli: Wydziału zdrowia publicznego, Komendanta Pol. Państw., Stowarzyszenia restauratorów, Cechu kuchmistrzów i Związku Zawodowego Pracowników Przemysłu Gastronomiczno-Hotelowego, oraz lekarza sanitarnego odnośnego okręgu, dokonała oględzin szeregu restauracji, barów, kawiarni i jadalni w obrębie 1, 4, 5, 8, 10 i 12 okręgów. Na posiedzeniu Wydziału po rozpatrzeniu sprawozdania z dokonanych oględzin uchwalono następujące wnioski:

- 1) po uprawomocnieniu się ustawy przemysłowej, Komisja Urzędu Przemysłowego powinna dokonać oględzin wszystkich istniejących restauracji i ja-

dalodajni i wydać odnośne zarządzenia w celu doprowadzenia ich możliwie do stanu, odpowiadającego wymaganiom przepisów, stawiając jednak wymagania minimalne, stosownie do rozmiaru produkcji i wyznaczając odpowiednie terminy na wykonanie tych zarządzeń.

- 2) Dla zakładów już istniejących, które nie będzie można doprowadzić do wymaganego stanu, należy wyznaczyć dłuższe terminy w celu wynalezienia odpowiednich lokali. Po upływie tych terminów, zakłady takie należy likwidować.
- 3) Do nowoostwieranych zakładów przed wydaniem pozwoleń należy żądać ścisłego zastosowania obowiązujących przepisów, co należy podać do publicznej wiadomości.
- 4) Należy wzmocnić nadzór urzędów sanitarnych nad stanem sanitarnym restauracji, kawiarni i jadalni; zakłady te winny być pod stałym systematycznym nadzorem urzędów sanitarnych.

Niniejsze wydział zdrowia publicznego Magistratu m. stol. Warszawy przesyła do wiadomości.

Kierownik Biura: p. o. Naczelnik Wydziału:
(—) podpis nieczytelny. (—) podpis nieczytelny

Wszyscy nabywajcie! podręcznik kucharski p. t.: „WIEDZA KULINARNA“

dla restauratorów, kierowników kuchmistrzów, kelnerów, gospodyń i t. p. Pierwszy podręcznik w niepodległej Polsce. Około 1000 zup., 3000 potraw mięsnych, tyleż rybnych. 300 sosów — opracowany dla kuchni polskiej przez mistrza sztuki kulinarnej Władysława Bawarskiego.

NABYWAĆ MOŻNA U AUTORA, ŁÓDŹ, KONSTANTYNOWSKA Nr. 27
m. 6 LUB W CENTRALI, WARSZAWA, KRAK.-PRZEDMIEŚCIE Nr. 4.