

17. Wahlperiode

Kleine Anfrage

des Abgeordneten Simon Kowalewski (PIRATEN)

vom 31. Juli 2012 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 02. August 2012) und **Antwort**

Barrierefreies Essen in öffentlichen Einrichtungen in Berlin

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Kleine Anfrage wie folgt:

Vorbemerkung: Die Kleine Anfrage betrifft zu einem Teil Bereiche, für die der Senat nicht aus eigener Kenntnis antworten kann. Er ist gleichwohl bemüht, Ihnen eine Antwort auf Ihre Fragen zukommen zu lassen und hat daher u.a. - stellvertretend für weitere Kita-Träger - die fünf bezirklichen Kita-Eigenbetriebe und die Vivantes GmbH um eine Stellungnahme gebeten, die von dort in eigener Verantwortung erstellt und dem Senat übermittelt wurde. Sie wird nachfolgend, in Teilen zusammengefasst, wiedergegeben.

1. Inwiefern wird in öffentlichen Einrichtungen in Berlin wie etwa KiTas, Schulen, Universitäten, Krankenhäusern, Gefängnissen usw. ein attraktives, barrierefreies Verpflegungsangebot für Menschen gewährleistet, welche aufgrund ihrer politischen, ethischen oder religiösen Vorstellungen, gesundheitlichen Situation, Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder sozialer und ökologischer Kriterien auf das konventionelle Essensangebot in Kantinen nicht zurückgreifen können bzw. wollen?

Zu 1. Kita-Eigenbetriebe des Landes Berlin

In allen Kita-Eigenbetrieben des Landes Berlin wird bei Bedarf ein barrierefreies Verpflegungsangebot gewährleistet. Ausgenommen sind Zubereitungen wie Koscher oder Halal. Dies kann von den Kita-Eigenbetrieben mit den dort zur Verfügung stehenden Mitteln nicht geleistet werden.

Die Essensversorgung orientiert sich an den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und erfolgt in der Regel in Absprache mit den Eltern, deren Wünsche beim Verpflegungsangebot ihrer Kinder Berücksichtigung finden.

Schulen

Neben den Kindertageseinrichtungen bieten auch die Schulen ein ausgewogenes Speisenangebot an, das sich an

den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientiert. Danach sollten maximal an acht von zwanzig Tagen ein Fleisch-Gericht und bei Gerichten mit Schweinefleisch eine alternative Fleischsorte angeboten werden. Auch an diesen Tagen ist ein vegetarisches Essen anzubieten.

Im Allgemeinen sind kulturspezifische und religiöse Aspekte bei der Speiseplanung zu beachten. Kindern und Jugendlichen mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wird eine Teilnahme am Mittagessen ermöglicht.

Universitäten

Im Bereich der Universitäten geht das Studentenwerk Berlin weitgehend auf die unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten von Studierenden ein: In den 13 großen Mensen gibt es z. B. täglich ein rein veganes sog. „Klimaessen“. Darüber hinaus bietet das Studentenwerk täglich sowohl ein Bioessen als auch ein vegetarisches Gericht an. 70% des Essensangebotes ist in diesen Mensen vegetarisch. Das Seefischangebot kommt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei. Das Studentenwerk verwendet ausschließlich Eier aus Biohaltung. Das Studentenwerk plant außerdem ein verbessertes Angebot beim Fleisch. Nach Einführung des Tierschutzlabels des Tierschutzbunds (geplant Ende 2012) wird das Studentenwerk das Fleisch von zertifizierten Firmen kaufen, so dass gewährleistet ist, dass das Schlachtvieh auch unter guten Bedingungen gehalten und geschlachtet wurde.

Krankenhäuser

➤ *Krankenhaus des Maßregelvollzugs Berlin*

Die Speisenversorgung der Patientinnen und Patienten im Krankenhaus des Maßregelvollzugs – Krankenhausbetrieb des Landes Berlin (KMV) - erfolgt für den Standort Reinickendorf im Rahmen einer Kooperationsvereinbarung mit Krankenhauskost der Vivantes GmbH und für den Standort Buch mit der Fa. Helios GmbH. Die Patientinnen und Patienten können anhand

eines vorgegebenen Speiseplans wochenweise aus verschiedenen Angeboten (Vollwertkost, Reduktionskost, vegetarische Kost sowie islamische Kost ohne Schweinefleisch) auswählen. Darüber hinaus können einige Patientinnen und Patienten als Selbstversorger entweder Lebensmittel über einen Lieferservice erwerben oder Patientinnen und Patienten mit entsprechendem Lockerungsstatus Lebensmittel in Geschäften außerhalb des KMV unter Berücksichtigung individueller Kriterien erwerben.

➤ Vivantes GmbH

In den Kliniken und Einrichtungen der Vivantes GmbH besteht für Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner ein barrierefreies Verpflegungsangebot, das ethische und religiöse Vorstellungen, gesundheitliche Beschränkungen bei der Nahrungsaufnahme und Nahrungsmittelunverträglichkeiten umfassend berücksichtigt. In den Versorgungszentren der Speiseversorgung und -logistik GmbH (SVL) werden diese Essen bei Bedarf individuell zubereitet. Für die Besucher der barrierefreien öffentlichen Cafeterien in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen ist ein derart umfassendes Angebot aufgrund der logistischen Vorlaufzeiten nicht möglich. Hier bietet die SVL aber immer auch vegetarisches Essen sowie Essen ohne Schweinefleisch an.

Justizvollzugsanstalten

In den Justizvollzugsanstalten des Landes Berlin nehmen die Gefangenen die Mahlzeiten nicht in zentralen Gemeinschaftsräumen wie Speisesälen oder Kantinen ein. Vielmehr wird die Verpflegung von den Küchenbetrieben direkt in die verschiedenen Unterbringungsbereiche geliefert und dort an die Gefangenen ausgegeben. Die Einnahme der Mahlzeiten erfolgt in den Hafträumen.

Zusammensetzung und Nährwert der Gefangenenverpflegung werden ärztlich überwacht. Die Verpflegung gewährleistet eine vollwertige Ernährung der Gefangenen nach den Erkenntnissen der modernen Ernährungslehre sowie die Einhaltung der jeweils gültigen Bestimmungen und gängigen Qualitätsstandards zum Umgang mit Lebensmitteln in den Küchen- und Lagerräumen.

Den Gefangenen wird ermöglicht, Speisevorschriften ihrer Religionsgemeinschaft zu befolgen. Unterliegt ein Gefangener religiösen Speisegeboten, werden nach Möglichkeit Bestandteile der Anstaltsverpflegung, die er nicht verzehren darf, auf Antrag gegen andere Nahrungsmittel ausgetauscht. So wird beispielsweise für Inhaftierte muslimischen und jüdischen Glaubens schweinefleischfreie Kost angeboten. Darüber hinaus wird im Bedarfsfall weitere Austausch-/Sonderkost in Form von vegetarischem, glutenfreiem, salz-/fettarmen sowie laktosefreiem Essen ausgegeben.

Sondervermögen Immobilien des Landes Berlin

Für die Dienstgebäude des Sondervermögens Immobilien des Landes Berlin sowie die vom Land Berlin von Dritten angemieteten Gebäude, die sich in Verwaltung der

Berliner Immobilienmanagement GmbH (BIM GmbH) befinden, wurde zwischen dem Hauptpersonalrat für die Behörden, Gerichte und nichtrechtsfähigen Anstalten des Landes Berlin und der Senatsverwaltung für Inneres und Sport mit Zustimmung der Senatsverwaltung für Finanzen im Jahre 2009 eine Dienstvereinbarung zur Errichtung, Verwaltung und Auflösung von Kantinen, Bistros und Cafeterien abgeschlossen ([DV Kantinen](#)). Diese regelt insbesondere, dass der Betrieb von Kantinen, Bistros und Cafeterien den Zielen der Mitarbeiterorientierung und -zufriedenheit folgt, sichergestellt durch ein einheitliches Qualitätsmanagement (z.B. durch regelmäßige Befragungen und ein einvernehmlich geregeltes Vorschlags- und Beschwerdeverfahren).

Die Ausrichtung und das Betreiben von Kantinen, Bistros und Cafeterien in diesen von der BIM GmbH verwalteten Gebäuden orientiert sich danach an aktuellen ernährungsphysiologischen (in Verbindung mit dem örtlichen Gesundheitsmanagement), sozialen (Preisgestaltung) und diskriminierungsfreien (religiös-weltanschauliche Ernährungsvorschriften sowie barrierefreie Zugänge) Grundsätzen.

2. Inwiefern wird in o.g. öffentlichen Einrichtungen Berlins gewährleistet, dass Informationen über die Herkunft und Zusammensetzung des Essens klar erkennbar zugänglich sind?

Zu 2. Allgemein: Lebensmittelzusatzstoffe dürfen laut der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) nur verwendet werden, wenn sie zugelassen sind. Zusatzstoffe müssen auf der Speisekarte kenntlich gemacht werden. Die Zusatzstoffe werden mit ihrem Klassennamen (§ 9 ZZuV) angegeben. Nach den DGE-Standards ist bei Fleisch und Fleischerzeugnissen die Tierart aufzuführen.

Im Einzelnen wird ergänzend aufgeführt:

Kita-Eigenbetriebe des Landes Berlin

➤ Eigenbetrieb Kindergärten City

Die Lebensmittelauswahl erfolgt bei den Zulieferern, die im Besitz entsprechender Zertifikate und aus der Region sind. Informationen über die Herkunft und Zusammensetzung des Essens erfolgt über Aushänge in den Schautafeln bzw. in Gesprächen mit den Eltern.

➤ Eigenbetrieb Kindergärten NordOst

In den Kindergärten werden Eltern und Kinder über wöchentliche Speisepläne im Voraus informiert. Die Herkunft und Zusammensetzung der Speisen, wie z. B. E- und Inhaltsstoffe, können jederzeit von den Eltern beim Küchenpersonal nachgefragt werden.

➤ Eigenbetrieb Kindertagesstätten Nordwest

Die Informationen über die Herkunft und Zusammensetzung des Essens ist in einem üblichen Rahmen, vergleichbar etwa mit dem von Restaurants, gewähr-

leistet. Darüber hinaus erlaubt der wöchentliche Aushang über das tägliche Mittagessen den Eltern die entsprechenden Rückfragen zu stellen.

➤ Eigenbetrieb Kindertagesstätten SüdOst

Kalkulationen und Warenbeschaffung (Lieferanten) können auf Anfrage jederzeit in der Küche eingesehen werden. Der Eigenbetrieb arbeitet in Anlehnung an die Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der DGE. In mehreren Kitas werden täglich die einzelnen Komponenten des Mittagessens ausgestellt und genau beschrieben (optisch, sensorisch und haptisch erlebbar).

➤ Eigenbetrieb Kindertagesstätten Berlin Süd-West

Die Herkunft und Zusammensetzung der Speisen wird mit den Aushängen der Speisepläne veröffentlicht. Diese Informationen sind somit allen Interessierten zugänglich.

Universitäten

Im Bereich der Universitäten können die Speisepläne in den Mensen des Studentenwerks Berlin im Internet eingesehen werden. Über die gesetzlichen Deklarationsstoffe hinaus werden noch viele weitere Allergene und relevante Zutaten gekennzeichnet (z.B. Schweinefleisch bzw. Gelatine vom Schwein, Alkohole, Antioxidationsmittel, Milcheiweiße, Krebstiere, Fisch, Erdnüsse etc.).

Krankenhäuser

➤ Krankenhaus des Maßregelvollzugs Berlin

Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung des Essens können den wöchentlichen Speiseplänen entnommen werden.

➤ Vivantes GmbH

Die vom Gesetzgeber verabschiedete [Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln](#) wird ohne Einschränkungen umgesetzt. Für alle nichtverpackten Lebensmittel stehen Unterlagen mit der Auflistung der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe zur Verfügung. Zusätzlich werden auch Allergene und Stoffe, welche Unverträglichkeiten auslösen können, ausgewiesen. Auf Wunsch werden zudem weitergehende Informationen zur Verfügung gestellt.

Justizvollzugsanstalten

Für jede Kalenderwoche wird ein nährwertberechneter Speiseplan erstellt, der sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung orientiert und den Gefangenen in geeigneter Weise bekannt gegeben wird. Der Speiseplan wird von der Anstaltsärztin bzw. dem Anstaltsarzt sowie der Anstaltsleiterin bzw. dem Anstaltsleiter oder entsprechend beauftragten Bediensteten genehmigt.

Soweit Nahrungsmittel für das Frühstück und Abendbrot originalverpackt an die Gefangenen ausgegeben werden (z. B. Marmelade, Quarkspeisen, Konserven etc.), können entsprechende Informationen über Herkunft und Zusammensetzung den jeweiligen Umverpackungen entnommen werden.

Darüber hinaus erfolgt in den Justizvollzugsanstalten keine Kennzeichnung von Lebensmitteln in der nachgefragten Weise, da dies in Anbetracht der Vielzahl täglich herzustellender Mahlzeiten in unterschiedlichen Kostformen (siehe Teilantwort zu 1.) mit zu hohem Aufwand verbunden wäre.

Sondervermögen Immobilien des Landes Berlin

Das von der BIM GmbH verwendete Vertragsmuster enthält Regelungen, die die Pächterin / den Pächter verpflichten, auf die Verwendung von nicht unbedingt erforderlichen Konservierungs- und Farbstoffen zu verzichten. Unverzichtbare Stoffe und Zusätze sowie die Verwendung von Alkohol sind eindeutig von der Pächterin / vom Pächter auszuweisen, Gen- oder strahlungsbehandelte Produkte sind als solche zu kennzeichnen. Alle diesbezüglichen gesetzlichen Vorschriften und behördlichen Auflagen hat die Pächterin / der Pächter auf ihre / seine Kosten einzuhalten bzw. zu erfüllen.

Weitere Informationen, z.B. über die Herkunft der Speisen, können durch die in der vorgenannten Dienstvereinbarung definierte regelmäßige Zusammenarbeit mit den vor Ort ansässigen Nutzerinnen und Nutzern und der Betreiberin / dem Betreiber der Kantine ausgetauscht werden.

3. Welche o.g. öffentlichen Einrichtungen bieten regelmäßig einen rein vegetarischen/vegane Tag o.ä. an?

Zu 3.

<i>Kindertageseinrichtungen</i>		Die Empfehlungen der DGE sehen vor, in Kindertageseinrichtungen an maximal acht Verpflegungstagen im Monat Fleisch (inkl. Wurstwaren) anzubieten. Deswegen ist die Kost in Kindertageseinrichtungen überwiegend vegetarisch. Eine rein vegane Verpflegung für Kinder in Kindertageseinrichtungen wird von der DGE nicht empfohlen.
<i>Schulen</i>		täglich ein vegetarisches Mittagsangebot
<i>Universitäten</i>		täglich vegetarisches und veganes Essensangebot
<i>Krankenhäuser</i>	Krankenhaus des Maßregelvollzugs Berlin	täglich ein wechselndes vegetarisches Gericht
	Vivantes GmbH	vegetarisches Essen wird in den Cafeterien angeboten; vegane Kost kann für Patientinnen und Patienten sowie Bewohnerinnen und Bewohner bei Bedarf individuell in den Versorgungszentren zubereitet werden
<i>Sondervermögen Immobilien des Landes Berlin</i>		entsprechende Aktionstage werden in Eigenverantwortung der Kantinenbetreiberin und des Kantinenbetreibers sowie ggf. in Abstimmung mit den Nutzerinnen und Nutzern durchgeführt

4. Welche Vorgaben und Empfehlungen machen der Senat bzw. die Bezirke und in welcher Form (bitte beilegen/verlinken)?

Zu 4. Es gibt seitens des Senats keine für alle öffentlichen Einrichtungen Berlins geltenden zentralen, einheitlichen Vorgaben oder Empfehlungen für ein barrierefreies Essen. Dies obliegt in der Regel der Eigenverantwortung der jeweiligen Einrichtung.

Ergänzend dazu kann wie folgt berichtet werden:

Kindertageseinrichtungen

In der für öffentlich geförderte Kindertageseinrichtungen verbindlichen „[Vereinbarung über die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertagesstätten \(QVTAG\)](#)“, die zwischen dem Land Berlin und der Liga der Spitzenverbände, dem Dachverband Kinder- und Schülerläden und den Eigenbetrieben 2006 abgeschlossen wurde, sind Aussagen zum Mittagessen und zur gesunden Ernährung im Punkt 3.17 differenziert aufgeführt:

„Um eine gesunde Ernährung der Kinder sicherzustellen und den Anforderungen des Bildungsprogramms nach Förderung gesunder Essensgewohnheiten zu entsprechen, gewährleisten die Träger in ihren Kindertagesstätten eine qualitativ hochwertige Mittagsversorgung. Diese soll physiologisch ausgewogen, schmackhaft und abwechslungsreich sein und den Ernährungsbedürfnissen der unterschiedlichen Altersstufen entsprechen. Spezifische kulturelle Speisegebote und medizinisch erforderliche Einschränkungen für einzelne Kinder werden be-

rücksichtigt. Frisches Obst und Gemüse werden den Kindern täglich angeboten. Eine ausreichende Versorgung mit kalorienarmen Getränken ist während des gesamten Tagesablaufs zu gewährleisten.“

Schulen

Die Organisation der Schulverpflegung obliegt den Bezirken als Schulträger. Die Bezirke schließen Verträge mit den Essensanbietern; die Verträge beinhalten zu berücksichtigende Qualitätskriterien und Preise.

Justizvollzugsanstalten

Allgemein richtet sich die Verpflegung der Gefangenen nach den Vorgaben des § 21 [Strafvollzugsgesetz](#) und den hierzu erlassenen Verwaltungsvorschriften, § 18 [Berliner Untersuchungshaftvollzugsgesetz](#) sowie § 31 [Berliner Jugendstrafvollzugsgesetz](#).

In den Anstalten wird die an die Gefangenen auszugebende Verpflegung täglich im Wege von Kostproben auf Kriterien wie Temperatur, Geschmack, Zusammenstellung der Speisekomponenten, Erscheinungsbild (Farbe, Konsistenz und Frische), Portionsgröße, monatliche Speisevielfalt (abwechslungsreich, Verarbeitung von saisonalen Rohstoffen) sowie der Übereinstimmung mit dem vorgegebenen Speiseplan geprüft.

Beim Einkauf der Lebensmittel sind die allgemeinen vergabe- und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen einzuhalten. Dabei wird in den Justizvollzugsanstalten aus Gründen der Preisgestaltung und Qualitätssicherung Wert darauf gelegt, saisonale Frischware und möglichst wenig Tiefkühlprodukte zu verarbeiten. Von den Anbietern / Zulieferern wird erwartet, dass sie möglichst nach den Anforderungen des International Food Standard¹ auf höherem Niveau zertifiziert sind; ansonsten werden für Einkauf, Zubereitung und Angebot die 10 Regeln der Gesellschaft für Ernährung (abwechslungsreich, kalorienarm, weniger Zucker, Eintöpfe, Nährstoffe schonende Zubereitung etc.) beachtet.

Sondervermögen Immobilien des Landes Berlin

siehe Teilantwort zu 1. ([DV Kantinen](#))

Berlin, den 27. August 2012

In Vertretung

Dr. Margaretha Sudhof
Senatsverwaltung für Finanzen

(Eingang beim Abgeordnetenhaus am 31. August 2012)

¹ Der International Food Standard wurde 2003 von Vertretern des europäischen [Lebensmitteleinzelhandels](#) definiert und dient der Überprüfung und [Zertifizierung](#) von Systemen zum Sicherstellen der [Lebensmittelsicherheit](#) sowie der Qualität und Legalität bei der Produktion von [Lebensmitteln](#). Quelle: Wikipedia