

Dezernat IV
Stadtkämmerer André Schellenberg

Postfach 11 10 61
64225 Darmstadt

Wissenschaftsstadt
Darmstadt



Herrn
Stv. Stefan Fuchs
Weidenweg 1
64289 Darmstadt

Stadtkämmerer
André Schellenberg

Neues Rathaus am Luisenplatz
Luisenplatz 5a
64283 Darmstadt
Telefon: 06151 13 – 2313
Telefax: 06151 13 – 3199
E-Mail: stadtkaeemmerer@darmstadt.de
Internet: www.darmstadt.de
Datum:
25. Juni 2020

Kleine Anfrage vom 27.04.2020

Qualität Essensangebot

Sehr geehrter Herr Fuchs,

Ihre Kleine Anfrage beantworte ich wie folgt:

Frage 1: Wie viel Kantinen, Restaurants, Mensen, Küchen werden geführt allein von oder unter Mitbeteiligung der Stadt oder ihrer Töchter wie z. B. EAD, Klinikum, Entega, usw.?

Antwort : Der EAD stellt für die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine Kantine im Sensfelderweg zur Verfügung. Darüber hinaus betreibt der EAD an der Georg-Büchner-Schule, der Bernhard-Adelung-Schule und der Stadtteilschule jeweils eine Produktionsstätte für die Schulverpflegung.

Die Klinikum Darmstadt GmbH betreibt über die Tochterfirma KCS GmbH eine Produktionsstätte im Logistikzentrum am Standort Grafenstraße. Diese Produktionsstätte versorgt sowohl die Patientinnen und Patienten des Krankenhauses als auch die eigenen Beschäftigten.

Ferner betreiben die Entega AG an den Standorten Frankfurter Straße, Dornheimer Weg und Zentralklärwerk und die Heag mobilo GmbH am Standort Klappacher Straße eigene Betriebsrestaurants / Kantinen.

Frage 2: Wie viele Essen werden dort bereitgestellt pro Jahr, pro Tag?



Antwort : Die bereitgestellten Essen werden in der folgenden tabellarischen Übersicht dargestellt:

	Essen pro Tag	Essen pro Jahr
EAD – Kantine	65	16.411
EAD - Schulverpflegung	929	181.174
Heag mobilo	90	21.000
Klinikum - Beschäftigte		145.000
Klinikum - Patientinnen/en		955.000
Entega AG	302	75.856

Die Betriebskantine der Heag mobilo GmbH ist fremd vergeben und wird von der Firma EUREST Deutschland GmbH betrieben. Die Betriebsrestaurants der Entega AG werden von der Firma Genuss & Harmonie Gastronomie GmbH verantwortet.

Frage 3: Wie viel % mehr oder weniger kostet ein vegetarisches Essen im Vergleich zum nicht vegetarischen, in der Herstellung? Wie viel muss der Kunde jeweils dafür zahlen im Durchschnitt?

Antwort : Nach Einschätzung des EAD kann je nach Zusammenstellung der Gerichte und der eingesetzten Lebensmittel ein vegetarisches Essen in der Herstellung ggf. 10 % mehr kosten.

Im Übrigen hat die Wissenschaftsstadt Darmstadt gegenüber den privaten Cateringunternehmen und Konzessionsnehmern kein Auskunftsrecht.

Frage 4: Wie viel Essen werden bezogen von Dritten/Caterern z. B. im Darmstadtium, beim Bauverein und anderen sowie im Bereich der Verwaltung pro Jahr/Tag?

Antwort : Die Essen beim EAD und bei der Klinikum Darmstadt GmbH werden ausschließlich durch eigenes Personal hergestellt. Die übrigen Betriebsrestaurants und Kantinen sind an private Fremdfirmen (Konzessionsnehmer) vergeben. Die bezogenen Essen sind in der Tabelle zur Frage 2 dargestellt.

Frage 5: Wie viel % mehr oder weniger kostet ein vegetarisches Essen im Vergleich zum nicht vegetarischen Essen?

Antwort : Eine generelle Aussage kann hier nicht getroffen werden, da die vegetarischen Essen in der Herstellung teilweise teurer, teilweise aber auch billiger sein können. Beim EAD unterscheiden sich die Preise für das vegetarische und nicht-vegetarische DGE-Menü nicht. Dies gilt sowohl für die Betriebskantine als auch für die Schulverpflegung.

Frage 6: Wie viel % der von Dritten gelieferten Essen sind fleischfrei vs. Fleischprodukte/Fisch?

Antwort : Hierzu liegen keine Angaben vor.

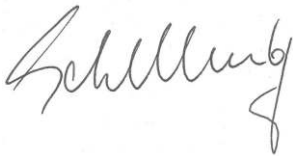
Frage 7: Zu wie viel Prozent werden die fleischfreien Essen angenommen bzw. nachgefragt, im Verhältnis zum Gesamtangebot?

Antwort : Der Speiseplan des EAD besteht aus 4 verschiedenen Menülinien. Von den produzierten Mittagessen entfallen ca. 70 % auf vegetarische Gerichte. Dies gilt für die Kantine und die Schulverpflegung gleichermaßen. Alle Betriebsrestaurants und Kantinen geben ferner an, dass die Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) berücksichtigt werden. Ferner werden zur Herstellung der Speisen so weit wie möglich Produkte mit hohem Regionalbezug eingesetzt.

Frage 8: Wie viel % des angebotenen Fleisches ist aus artgerechter Haltung?

Antwort : Die Verwendung von Fleisch aus artgerechter Haltung und die anschließende Frischfleischverarbeitung setzt die Erfüllung hoher gebäudetechnischer und maschinentechnischer Standards voraus, die in kleineren Produktionsstätten in der Regel nicht erfüllt werden können. Daher können beim EAD nur industriell vorgegarte Fleischprodukte verwendet werden. Diese sind aus konventioneller Tierhaltung.

Mit freundlichen Grüßen



André Schellenberg
Stadtkämmerer

Verteiler

Büro der Stadtverordnetenversammlung und Gremiendienste

Büro des Oberbürgermeisters

Pressestelle zur Kenntnis

EAD

Heag mobilo

Klinikum Darmstadt

entega AG