



Landkreis Kusel

Kreistagsfraktion

18.12.2018

An den Landrat

Herrn Otto Rubly

Kreisverwaltung Kusel

Anfrage zur nächsten Kreistagsitzung

Regionale und ökologische Erzeugnisse in der Gemeinschaftsverpflegung des Landkreises Kusel

Immer mehr Menschen, auch bei uns im Kreis, wünschen sich mehr regionale und ökologische produzierte Lebensmittel. Es ist klar, dass aber nicht nur die Verbraucher sondern auch die regionale Landwirtschaft von dieser Entwicklung profitiert: die Höfe können höhere Preise erzielen und stehen nicht mehr in der erzwungenen Wachstumsspirale des Handels. In zunehmend mehr Hof- oder Dorfläden können interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher frische und ökologische Produkte aus der Region erwerben.

Ähnliche Entwicklungen sollen nach Wunsch der Landesregierung nun auch im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung über Mensen, Kantinen oder Gemeinschaftsküchen wie in Kitas, Kindergärten, Grund-, Ganztages- und Weiterführenden Schulen sowie weiteren Gemeinschaftseinrichtungen wie z.B. Krankenhäusern oder Seniorenheimen stattfinden. Die aufgeführten Fragen beziehen auf die genannten Einrichtungen.

Vor diesem Hintergrund frage ich die Kreisverwaltung:

1. Welche Verpflegungskapazitäten haben die einzelnen Mensen, Kantinen, Verpflegungsstätten und Gemeinschaftsküchen der unterschiedlichen Träger im Landkreis Kusel? (bitte nach Verpflegungsstätte und Trägerschaft sortieren und tabellarisch aufführen)
2. Welche Verpflegungsstätten der unterschiedlichen Träger verfügen noch über eine Frischküche und welche davon werden zur frischen Zubereitung von Lebensmitteln tatsächlich genutzt? (bitte nach Verpflegungsstätte und Trägerschaft sortieren und tabellarisch aufführen)
3. In welcher Form (Küchenfertig, Garfertig, Regenerier- und Verzehrfertig) werden die Waren an die einzelnen Verpflegungsstätten beliefert? (bitte tabellarisch aufführen)
4. Wie hoch sind die durchschnittlichen Kosten für eine Mahlzeit in jeder Verpflegungsstätte im Landkreis Kusel? (bitte tabellarisch aufführen)

5. Gibt es Erfahrungen, mit welchem Kostenmehraufwand für die frische Zubereitung (in einer bereits vorhandenen Frischeküche) an einer Verpflegungsstätte durchschnittlich zu rechnen wäre? (wenn nicht, bitte erläutern)
6. Welche sozialen bzw. ökologischen Kriterien müssen Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen im Landkreis im Rahmen von Vergabeprozessen aufweisen?
7. Welche Schwierigkeiten bestehen aus Sicht der Kreisverwaltung bei der Vergabepaxis von Gemeinschaftsverpflegungen und deren Qualitätsmanagement?
8. Welchen Anteil nehmen frische, regionale und ökologische Produkte derzeit im Westpfalzkrinikum (Standort Kusel) ein?
9. In welchen Verpflegungsbetrieben besteht die Möglichkeit eine tägliche Mahlzeit ohne tierische Produkte („vegan“) zu bekommen?
10. Welche Anbieter von regional und/oder ökologisch erzeugten Produkten zur Zubereitung und Weiterverarbeitung von Gemeinschaftsverpflegungen sind der Kreisverwaltung bekannt?
11. Welche Möglichkeiten existieren aus Sicht der Kreisverwaltung, um die Anteile von regionalen und ökologischen Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung im Kreis zu steigern?

Wir bitten um Beantwortung dieser Fragen.

MfG

Andreas Hartenfels