

Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 4. Juni 2014**Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern im Land Bremen – Nachfragen**

Die Antwort des Senats auf die Kleine Anfrage „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern im Land Bremen“ (Drs. 18/1057) führt zu einigen Nachfragen, um die infrage stehenden Aspekte genauer beleuchten und politisch bewerten zu können. Für das Vertrauen von Verbraucherinnen und Verbrauchern in die Qualität und Standards der Produkte ist es wichtig, Kenntnisse über deren Herkunft zu erlangen und die Lieferkette rückverfolgen zu können. Zur Qualitätsbestimmung eines Fleischgerichtes sind auch Informationen über die Umstände, unter denen die fleischliefernden Tiere gehalten wurden sowie deren Herkunft notwendig.

Wir fragen den Senat:

1. Wer sind die in der Antwort des Senats (Drs. 18/1057) benannten „renommierten Lieferanten“?
2. Woher beziehen diese ihre Erzeugnisse (bitte genaue Nennung der Herkunftsorte)?
3. Aus welcher Art der Tierhaltung stammen die tierischen Produkte (Fleisch, Eier, Fisch, Milchprodukte), die den Patientinnen und Patienten in den städtischen Krankenhäusern angeboten werden?
4. Wie hoch ist der prozentuale Anteil regionaler Erzeugnisse an den Standorten der Gesundheit Nord gGmbH? (Bitte die Antworten zu 1. bis 4. nach Kliniken aufschlüsseln.)

Jan Saffe, Dr. Kirsten Kappert-Gonther, Dr. Maike Schaefer,
Dr. Matthias Güldner und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

D a z u

Antwort des Senats vom 8. Juli 2014**Vorbemerkung**

Die Fragen sind eine Ergänzung zu der Kleinen Anfrage „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern im Land Bremen“ (Drs. 18/1057) und richten sich im Kern an die Krankenhäuser der Gesundheit Nord gGmbH. Die Fragen werden daher nur für die Krankenhäuser der Gesundheit Nord gGmbH beantwortet.

Alle Häuser der Gesundheit Nord gGmbH verfügen über ein gemeinsames Beschaffungswesen für die Verpflegung. Zudem wird ein einheitlicher Speiseplan angeboten. Eine Aufschlüsselung nach Standorten kann somit nicht erfolgen; die unten aufgeführten Antworten gelten für alle vier Klinikstandorte der Gesundheit Nord gGmbH.

1. Wer sind die in der Antwort des Senats (Drs. 18/1057) benannten „renommierten Lieferanten“?

Bei den Lieferanten handelt es sich grundsätzlich um Schlachtereien und Großhändler, die über eine EU-Zulassung verfügen. Die Lieferanten für Produkte aus dem Frischfleischsortiment sind die Firmen Safft, Röpke und Badenhop. Im Bereich der Tiefkühlwaren wird das Fleisch- und Fischsortiment von den Firmen ChefsCulinar, Transgourmet, Frischdienst Union sowie EGV Express bezogen.

2. Woher beziehen diese ihre Erzeugnisse (bitte genaue Nennung der Herkunfts-orte)?

Herkunftsort für Produkte aus dem Bereich Frischfleisch ist Deutschland. Produkte aus dem Bereich der Tiefkühl- und Convenience-Waren werden unter dem Punkt „Herkunft Hauptrohstoff“ klassifiziert. Gemäß der vorliegenden Produktspezifikationen werden Deutschland sowie die EU als Herkunftsort benannt.

3. Aus welcher Art der Tierhaltung stammen die tierischen Produkte (Fleisch, Eier, Fisch, Milchprodukte), die den Patientinnen und Patienten in den städtischen Krankenhäusern angeboten werden?

Aufgrund der fehlenden Kennzeichnungspflicht (mit Ausnahme von Frischeiern) gibt es hierzu keine aktuellen Daten. Laut einer Lieferantenabfrage zu Molke-reiprodukten aus dem Jahr 2011 stammen diese aus konventioneller Haltung.

4. Wie hoch ist der prozentuale Anteil regionaler Erzeugnisse an den Standorten der Gesundheit Nord gGmbH?

Der Anteil regionaler Erzeugnisse schwankt je nach Produktgruppe und Jahreszeit und ist daher schwer zu beziffern. Der derzeitige Anteil regionaler und deutschlandweiter Produkte liegt bei ca. 60 %. Insbesondere Waren aus dem Bereich Frischprodukte (Brötchen, Kuchen, Frischfleisch, Obst und Gemüse) werden bevorzugt von ortsansässigen Händlern bzw. Lieferanten bezogen.