

Kleine Anfrage der Fraktion Bündnis 90/Die Grünen vom 12. September 2018**Fleischgerichte, vegetarische und vegane Gerichte, Halal- und koscheres Essen an den Mensen der Hochschulen in Bremen und Bremerhaven: Angebot, Nachfrage und Preisgestaltung**

In den Mensen des Studierendenwerkes Bremen wird eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten angeboten – darunter Fleischgerichte, vegetarische und immer mehr auch vegane Gerichte. Mittlerweile spielen auch Halal- und koscheres Essen bei der Gestaltung der Speisepläne in den Mensen eine größer werdende Rolle. Unter den Studierenden, wie auch in der Gesellschaft allgemein, steigt der Anteil von Menschen, die sich vegetarisch und vegan ernähren, stetig an, was sich auch in der Nachfrage in den Mensen widerspiegelt. Gleichzeitig sinkt die Nachfrage nach Fleischgerichten, was mit Änderungen der Essgewohnheiten insgesamt zu tun hat, aber auch mit Veränderungen im Verbraucherbewusstsein. Immer mehr Menschen wollen die häufig primär kommerziell orientierten und teilweise brutalen Bedingungen in der Erzeugung tierischer Produkte (Tierhaltung, Transporte, Schlachthöfe et cetera) nicht mehr hinnehmen und nicht mit ihrem Geld unterstützen.

Bei der Preisgestaltung in den Hochschulmensen wird deutlich, dass täglich Fleisch- und vegetarisches Essen als Essen 1 oder 2 zum subventionierten Preis angeboten werden, für veganes, für Halal- und koscheres Essen jedoch ein erhöhter Preis zu entrichten ist. Menschen, die sich ausschließlich oder primär in dieser Form ernähren, werden somit an der Mensakasse benachteiligt. Obwohl sich die Nachfrage und das Angebot des Essens in den Mensen des Studierendenwerkes seit Jahren in einem stetigen Veränderungsprozess befinden, bleibt die Frage, ob dies auch zu sichtbaren Konsequenzen auf die Gestaltung der Speisepläne und das grundsätzliche Preisgefüge in den Mensen geführt hat.

Wir fragen den Senat (bitte bei Beantwortung der Fragen jeweils getrennt nach den einzelnen Mensen beziehungsweise Hochschulen im Land Bremen):

1. Wie viele Essen werden aktuell an den Mensen der Hochschulen in Bremen und Bremerhaven täglich ausgegeben? Wie hoch ist hierbei der Anteil an Essen, die zu subventionierten Preisen ausgegeben werden? Wie viele Essen davon sind Fleischgerichte, wie viele vegetarisch, wie viele vegan?
2. Wie hat sich die Nachfrage nach den verschiedenen Essensformen (Fleisch, vegetarisch, vegan, Halal, Koscher) seit 2012 bis heute verändert? Wie äußert sich die Nachfrage beziehungsweise wird sie an den einzelnen Mensen tatsächlich ermittelt?
3. Auf welcher Datengrundlage wird an den einzelnen Mensen/Hochschulen festgelegt, welche Gerichte in welchem Umfang angeboten werden (Fleischgerichte, vegetarische und vegane Gerichte, Halal- und koscheres Essen)?
4. In welcher Form werden Studierende an den Hochschulen an diesen Entscheidungsprozessen beteiligt?
5. Inwieweit spielen Kostenfragen bei der Entscheidung über das Angebot an den Mensen eine Rolle?

6. Welche Planungen gibt es an den Hochschulen, im Rahmen des subventionierten Essens regelmäßig neben vegetarischem auch veganes, Halal- und koscheres Essen anzubieten? Zu welchem Zeitpunkt kann damit gerechnet werden, dass Studierenden auch dieses Essen im Rahmen der subventionierten Angebote zur Verfügung steht?

Jan Saffe, Dr. Henrike Müller, Dr. Maike Schaefer
und Fraktion Bündnis 90/Die Grünen

D a z u

Antwort des Senats vom 23. Oktober 2018

1. Wie viele Essen werden aktuell an den Mensen der Hochschulen in Bremen und Bremerhaven täglich ausgegeben? Wie hoch ist hierbei der Anteil an Essen, die zu subventionierten Preisen ausgegeben werden? Wie viele Essen davon sind Fleischgerichte, wie viele vegetarisch, wie viele vegan?

Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf die Anzahl der Tellergerichte, die im Jahr 2017 durchschnittlich pro Tag in der jeweiligen Mensa ausgegeben wurden. Die veganen Speiseangebote werden nicht separat erfasst und sind in der Anzahl der vegetarischen Gerichte enthalten.

Aktuell (2017) werden an den Mensen der Hochschulen in Bremen und Bremerhaven im Durchschnitt 5 039 Tellergerichte pro Tag ausgegeben. Der Anteil der ausgegebenen subventionierten Essen lag 2017 bei 63 Prozent.

Mensa	Gesamtanzahl Tellergerichte/Tag	Davon Anteil der subventionierten Gerichte/Tag (Essen 1 und 2)		
		Essen 1 und 2 gesamt	Davon Anteil Fleisch/Fisch	Davon Anteil fleischlos
Uni-Mensa	3.279	1.841	1.347	494
Mensa NW 1	292	248	179	69
Mensa Neustadtswall	634	474	306	168
Mensa Werderstr.	311	225	181	44
Mensa Airport	152	131	97	34
Mensa Bremerhaven	371	259	230	29
Gesamt	5.039	3.178	2.340	838

2. Wie hat sich die Nachfrage nach den verschiedenen Essensformen (Fleisch, vegetarisch, vegan, Halal, Koscher) seit 2012 bis heute verändert? Wie äußert sich die Nachfrage beziehungsweise wird sie an den einzelnen Mensen tatsächlich ermittelt?

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Essensangeboten ist in den letzten Jahren leicht angestiegen, was bei der Planung entsprechend berücksichtigt und im Angebot ergänzt wurde. Entsprechende Nachfragen erfolgten gegenüber den Betriebsleitungen, bei der Leitung der Hochschulgastronomie oder bei der Geschäftsführung des Studierendenwerks.

Nachfragen zu Halal- oder koscherem Essen sind nicht bekannt geworden.

3. Auf welcher Datengrundlage wird an den einzelnen Mensen/Hochschulen festgelegt, welche Gerichte in welchem Umfang angeboten werden (Fleischgerichte, vegetarische und vegane Gerichte, Halal- und koscheres Essen)?

Das gesamte Speiseangebot in den einzelnen Betrieben wird nachfrageorientiert kontinuierlich überprüft und angepasst. Die Leitung der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks steht in ständigem Kontakt zu den Betriebsleitungen der Mensen. Eines der subventionierten Essen wird täglich an allen Standorten in vegetarischer Form angeboten und ist zum Teil auch vegan. Halal- und koscheres Essen wird nicht angeboten.

Sofern es die technischen und räumlichen Gegebenheiten der Mensen zulassen, werden an den Standorten unterschiedliche Angebotsformate umgesetzt: So kann in der Mensa am Neustadtswall und in der Mensa Bremerhaven die Hauptkomponente des ‚Essen 1‘ auch in vegetarischer Form ausgewählt werden. Je nach Angebot nutzen circa 5 bis 21 Prozent der Kundinnen/Kunden diese Variante.

Diese Angebotsform ist an kleineren Standorten nicht umsetzbar, weil eine Auswahl der Hauptkomponenten unweigerlich zu Überproduktionen führen würde, die aus wirtschaftlichen und nachhaltigen Gründen zu vermeiden sind.

An der Uni-Mensa ist diese Wahloption aufgrund der Ausgabenanordnung und der daraus resultierenden Schlangenbildung an den Ausgaben nicht umsetzbar. Dafür wird hier das tägliche Angebot durch ein hochwertiges vegetarisches Hauptgericht ergänzt, das seit 2005 für Studierende mit 3.10 Euro preisstabil vorgehalten wird. Im Jahr 2017 wurde dieses Angebot durchschnittlich 700-mal täglich angenommen. Damit wurden an der Uni-Mensa täglich von 3 279 ausgegebenen Tellergerichten knapp 1 200 vegetarische Gerichte gewählt, was an diesem Standort einen prozentualen Anteil von gut 36 Prozent ergibt.

Darüber hinaus gibt es weitere vegetarische und vegane Angebote in der Beilagenauswahl, am Salattresen und im Zwischenverpflegungsbereich. Eine anteilige Auswertung dieser Bereiche ist mit der eingesetzten Kassensoftware nicht möglich.

4. In welcher Form werden Studierende an den Hochschulen an diesen Entscheidungsprozessen beteiligt?

Im Jahr 2013 wurde vom Studierendenwerk eine Zufriedenheitsumfrage in den Mensen durchgeführt. Die geäußerten Anregungen und Kritikpunkte wurden aufgegriffen und nach Möglichkeit umgesetzt. Derzeit befindet sich bereits eine erneute Umfrage in Planung. Darüber hinaus finden immer wieder Gespräche über das Angebot mit den ASten, im Verwaltungsrat des Studierendenwerks und mit Mensagästen statt. Anregungen und Wünsche der Gäste vor Ort werden regelmäßig aufgenommen, geprüft und nach Möglichkeit umgesetzt.

5. Inwieweit spielen Kostenfragen bei der Entscheidung über das Angebot an den Mensen eine Rolle?

Im Studierendenwerksgesetz ist festgelegt, dass sich die Wirtschaftsführung des Studierendenwerks nach kaufmännischen Grundsätzen richtet und die Grundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit zu beachten sind. Gleichzeitig soll den Studierenden in den Mensen ein attraktives und gesundes Essensangebot gemacht werden.

In diesem Rahmen bewegen sich regelmäßig die Entscheidungen über das Essensangebot in den Mensen. Für die Studierenden spielt der Essenspreis eine maßgebliche Rolle bei der Frage, ob sie eine Mensa besuchen bzw. welches Gericht sie auswählen. Primäres Ziel der Angebote der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks ist es daher, den Studierenden unter Berücksichtigung der entstehenden Kosten ein ausgewogenes Essensangebot zu unterbreiten.

Dies wird untermauert durch die Randauszählung für das Land Bremen zur jüngsten 21. Sozialerhebung des Deutschen Studentenwerks zur wirtschaftlichen und sozialen Lage der Studierenden in Deutschland 2016: Demnach spielt für 52 Prozent der Bremer Studierenden der Preis des Essens eine große Rolle, während er für 15 Prozent eher unwichtig ist – immerhin ein Drittel der Befragten äußerte sich zum Preis neutral. Dafür sind

für 76 Prozent der Genuss und für 57 Prozent gesundes Essen wichtig. Vegetarisch orientiert waren 28 Prozent während nur 7 Prozent vegan orientiert waren. Mit dem Preis-Leistungsverhältnis waren 72 Prozent der Befragten zufrieden, während nur 11 Prozent nicht zufrieden waren, 17 Prozent gaben eine neutrale Bewertung ab.

6. Welche Planungen gibt es an den Hochschulen, im Rahmen des subventionierten Essens regelmäßig neben vegetarischem auch veganes, Halal- und koscheres Essen anzubieten? Zu welchem Zeitpunkt kann damit gerechnet werden, dass Studierenden auch dieses Essen im Rahmen der subventionierten Angebote zur Verfügung steht?

Die subventionierten Essen enthalten bereits aktuell ein vegetarisches und zum Teil auch veganes Angebot. Das Angebot wird stetig weiterentwickelt und entsprechend der Nachfrage angepasst. Im Übrigen siehe Antwort zu Frage 2.