

Antwort

der Bundesregierung

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Renate Künast, Lisa Badum, Matthias Gastel, weiterer Abgeordneter und der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
– Drucksache 19/12276 –**

Nachhaltige Ernährung in Gemeinschaftsverpflegungen des Bundes

Vorbemerkung der Fragesteller

Das Grundgesetz verlangt den Schutz von Umwelt und Tieren (Artikel 20a) und in multilateralen Abkommen hat sich Deutschland zur Einhaltung der UN-Nachhaltigkeitsziele (SDG), zum Schutz des Klimas (Paris) sowie der Artenvielfalt (CBD) verpflichtet.

Die öffentliche Hand beschafft jedes Jahr Produkte und Dienstleistungen im Wert von mehr als 350 Mrd. Euro (UniBw/KOINNO (2016), Innovative öffentliche Beschaffung (Hochrechnung des öffentlichen Beschaffungsvolumens auf Basis von Haushaltsdaten und öffentlicher Statistiken; www.supply-magazin.de/35-milliarden-euroGtonovationsvolumen-moeglich). Mit diesem Geld müssen öffentliche Stellen Verantwortung dafür tragen, unter welchen Bedingungen produziert und Leistungen erbracht werden. Dies gilt auch für die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln, die in den Kantinen des Bundes angeboten werden.

Der Schutz von Klima, Artenvielfalt und Tieren sowie die Einhaltung der UN-Nachhaltigkeitsziele sind eng mit Fragen der Ernährungswirtschaft verbunden. Immer mehr Bürgerinnen und Bürger haben nicht nur ihre Gesundheit, sondern auch die Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion auf Tiere, Umwelt, Klima und globale Gerechtigkeit im Blick (www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pool/Broschueren/nachhaltiger_konsum_broschuere_bf.pdf).

Die öffentliche Hand hat hierbei nach Auffassung der Fragesteller eine besondere Vorbildfunktion für die Betreiber von Kantinen und muss daher dem gestiegenen Interesse an gesunder und nachhaltiger Ernährung gerecht werden. Zudem muss die öffentliche Verpflegung als ein Baustein zum Erreichen der Sustainable Development Goals (SDGs), der Convention on Biodiversity (CBD) und des Übereinkommens von Paris verstanden werden.

Vorbemerkung der Bundesregierung

Allgemein

Zur Erhebung der für die Beantwortung der Fragen erforderlichen Daten war eine Ressortabfrage durchzuführen. Die Antworten geben die im Rahmen der

Die Antwort wurde namens der Bundesregierung mit Schreiben des Bundesministeriums des Innern, für Bau und Heimat vom 9. September 2019 übermittelt.

Die Drucksache enthält – in kleinerer Schrifttype – den Fragetext.

für die Beantwortung von Kleinen Anfragen geltenden Fristen ermittelbaren Ergebnisse wieder. Sie sind daher sowohl qualitativ wie quantitativ mit Unsicherheiten behaftet. Im Rahmen der vorgegebenen Frist konnten keine Daten im BMJV erhoben werden.

Die Fragen 1, 13, 14, 15, 16, 17, 22, 27 und 34 bis 36 werden in tabellarischer Form beantwortet.

Zum Bundesnachrichtendienst

Die Antwort zu den Fragen kann nicht offen erfolgen. Die Einstufung der Antwort auf die Frage als Verschlussache (VS) mit dem Geheimhaltungsgrad „VS – Nur für den Dienstgebrauch“ ist im vorliegenden Fall im Hinblick auf das Staatswohl erforderlich. Nach § 2 Absatz 2 Nummer 2, 3 und 4 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zum materiellen Geheimschutz vom 10. August 2018 (Verschlussachsanweisung – VSA) sind Informationen, deren Kenntnisnahme durch Unbefugte für die Interessen der Bundesrepublik Deutschland oder eines ihrer Länder nachteilig sein können, entsprechend einzustufen. Eine zur Veröffentlichung bestimmte Antwort der Bundesregierung auf die Fragen der nachhaltigen Ernährung in Gemeinschaftsverpflegungen des Bundes würde, soweit es den Bundesnachrichtendienst betrifft, einem nicht eingrenzbaeren Personenkreis nicht nur im Inland, sondern auch im Ausland Informationen zugänglich machen, die Rückschlüsse auf Personalstärke, finanzielle Ausstattung und Standortverteilung der Dienststellen des Bundesnachrichtendienstes ermöglichen. Eine solche Veröffentlichung von Einzelheiten ist daher geeignet, zu einer wesentlichen Verschlechterung der dem BND zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Informationsgewinnung zu führen. Dies kann für die wirksame Erfüllung der gesetzlichen Aufgaben der Nachrichtendienste und damit für die Interessen der Bundesrepublik Deutschland nachteilig sein. Diese Informationen werden daher als „VS – Nur für den Dienstgebrauch“ eingestuft und dem Deutschen Bundestag gesondert übermittelt.*

1. Wie viele Personalstellen sind in den Dienststellen der Bundesregierung mit Aufgaben der Beschaffung betraut (bitte nach Dienststellen aufschlüsseln)?

Der Begriff „mit Aufgaben der Beschaffung betraut“ ist in dieser Form nicht eindeutig abgrenzbar, da es hierfür keine nähere allgemeingültige Definition gibt. Die Antwortbeiträge aus den verschiedenen Ressorts sind daher nur bedingt vergleichbar. Die Fragestellung enthält keine Konkretisierung hinsichtlich Beschaffung für den Aufgabenbereich von Gemeinschaftsverpflegungen bzw. Kantinen. In der Antwort wird daher auf die Beschaffung insgesamt abgestellt.

Mit Beschaffung betraut sind 1 312 Stellen. Die Aufschlüsselung nach Dienststellen ist der beigefügten Anlage 1** zu entnehmen.

2. Welche verpflichtenden Nachhaltigkeitskriterien gelten für die öffentliche Beschaffung, und wie werden diese in der Praxis umgesetzt und nachgewiesen?

Grundsätzlich gelten die §§ 67 und 68 der Verordnung über die Vergabe öffentlicher Aufträge (VgV) für die Beschaffung energieverbrauchsrelevanter Liefer- oder Dienstleistungen und die Beschaffung von Straßenfahrzeugen.

* Das Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat hat die Antwort als „VS – Nur für den Dienstgebrauch“ eingestuft. Die Antwort ist im Parlamentssekretariat des Deutschen Bundestages hinterlegt und kann dort von Berechtigten eingesehen werden.

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

Darüber hinaus gelten für die Bundesregierung folgende Vorgaben:

- Allgemeine Verwaltungsvorschrift zur Beschaffung energieeffizienter Produkte und Dienstleistungen (AVV-EnEff)
- Richtlinie zur Beschaffung Sauberer Fahrzeuge der EU-Kommission (umgesetzt im oben genannten § 68 VgV)
- Aufstellungsgrundschriften des BMF und die darin festgelegten Beschaffungsgrundsätze für Dienstkraftfahrzeuge
- Gemeinsamer Erlass zur Beschaffung von Holzprodukten
- Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit zur Beschaffung von Papier, Fahrzeugen und Textilien
- Leitfaden Nachhaltiges Bauen (Bundesbauverwaltung)

Es ist für die Bundesverwaltung nicht allgemein verbindlich vorgegeben, die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen im Vergabeverfahren zu fordern. Für das Beschaffungsamt des BMI (BeschA) und damit auch für die Zentralstelle für IT-Beschaffung (ZIB) im BeschA, die seit 2017 für die Ausschreibung von IT-Rahmenvereinbarungen für die gesamte Bundesverwaltung zuständig ist, ist die Anwendung der durch das BeschA verhandelten Mustererklärung zur sozialen Nachhaltigkeit bei der IT-Beschaffung (ILO-Erklärung) verpflichtend anzuwenden.

Darüber hinaus existieren keine Vorgaben, jedoch in einzelnen Ressorts interne Empfehlungen für die nachhaltige Beschaffung bestimmter Produktgruppen. Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sind der Bundesregierung keine spezifischen Vorgaben bekannt.

Zu den verpflichtenden Nachhaltigkeitskriterien in Ländern und Kommunen liegen der Bundesregierung keine abschließenden und vollständigen Informationen vor. Die vorgenannten Ausführungen sind übereinstimmend mit der Antwort der Bundesregierung zu Frage 23 der Großen Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN auf Bundestagsdrucksache 19/7567.

3. Wie viele finanzielle Mittel und wie viel Personal stehen der Kompetenzstelle für Nachhaltige Beschaffung (KNB) im aktuellen Haushaltsjahr zur Verfügung?

Die Kompetenzstelle für Nachhaltige Beschaffung (KNB) verfügt als Teil des BeschA über keine eigenen Haushaltsmittel bzw. über keinen eigenen Titel im Kapitel 0619 und wird somit aus den Gesamtmitteln des BeschA mitfinanziert. Hinsichtlich der personellen Ausstattung stehen der KNB gem. Personalhaushalt 2019 insgesamt 9 Plan-/Stellen zur Verfügung, von denen aktuell 6 Plan-/Stellen besetzt sind.

4. Wie viele Kantinen bzw. Caterer der Dienststellen des Bundes wurden in den Jahren 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 durch die KNB beraten (bitte nach Jahr, Art der Beratung und danach, ob die Beratung durch die Kantine bzw. den Caterer angefragt oder von der KNB angeboten wurde, aufschlüsseln)?

Die KNB hat in den Jahren 2014 bis 2018 keine Beratungen für Kantinen bzw. Caterer durchgeführt. Zielgruppe der KNB und ihrer Beratungen sind öffentliche Auftraggeber – betrieben werden Kantinen jedoch häufig von privaten Unternehmen. Diese, sowie auch Caterer, die ebenfalls nicht Zielgruppe der KNB sind, können sich zum Beispiel über die Deutsche Gesellschaft für Ernährung

zum Thema nachhaltiger Ernährung informieren. Die KNB hat jedoch öffentliche Auftraggeber zum Thema „Catering“ beraten.

Ursächlich ist hierfür die Einbindung von Nachhaltigkeitsaspekten in die erforderlichen Ausschreibungen für den Betrieb von Kantinen bzw. für die Durchführung des Caterings. Beratungen finden grundsätzlich auf Anfrage der öffentlichen Auftraggeber statt.

5. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes werden als behördeneigene Einrichtung geführt?

a) Wie viele der Kantinen werden selbst betrieben?

26 Kantinen.

- b) Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes werden einem Pächter, der sie auf eigene Rechnung führt, übertragen?

118 Kantinen.

- c) Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes werden von einem Caterer beliefert?

4 Kantinen.

- d) Gibt es für den externen Betrieb von Kantinen und die Belieferung durch einen Caterer einen Mustervertrag, der die Ziele der SDGs, der CBD und des Übereinkommens von Paris berücksichtigt?

Nein, für den Bund existiert kein übergreifender Mustervertrag der die hier genannten Ziele explizit inkludiert.

6. Wie viele verschiedene Gerichte werden in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag angeboten (bitte nach den einzelnen Gemeinschaftsverpflegungen aufschlüsseln)?

Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten: 1 Gericht pro Tag im Schnitt.

Gemeinschaftsverpflegung in Behörden: 4 Gerichte pro Tag im Schnitt.

7. Wie viele verschiedene Gerichte, die ausschließlich aus Zutaten des ökologischen Landbaus bestehen, werden in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag angeboten?

Der Bundesregierung liegen hierzu keine Informationen vor.

8. Wie viele einzelne Essen werden in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag herausgegeben (bitte nach den einzelnen Gemeinschaftsverpflegungen aufschlüsseln)?

Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten: 35 Essen pro Tag im Schnitt.

Gemeinschaftsverpflegung in Behörden: 359 Essen pro Tag im Schnitt.

9. Wie viele Essen, die ausschließlich aus Zutaten des ökologischen Landbaus bestehen, werden prozentual in den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Schnitt pro Tag herausgegeben im Vergleich zu anderen Essen?
10. Wie hoch ist der prozentuale Anteil an regionalen Lebensmitteln im Vergleich zu anderen Lebensmitteln in den jeweiligen Bundeskantinen?

Die Fragen 9 und 10 werden gemeinsam beantwortet.

Der Bundesregierung liegen hierzu keine Informationen vor.

11. Gibt es einen verbindlich festgeschriebenen Anteil an Bio- und regionalen Lebensmitteln, den Bundeskantinen verwenden müssen?
 - a) Falls ja, wie hoch ist dieser?
 - b) Falls nein, warum nicht?

Die Fragen 11 bis 11b werden gemeinsam beantwortet.

Nein. Eine zentrale Steuerung sämtlicher Kantinen bzw. entsprechende zentrale Vorgaben für eine Vielzahl sich nach Größe, Region, Auslastung, Betreiber und Kundenzusammensetzung unterscheidende Kantinen werden in Bezug darauf, dass jede Kantine individuellen, und hinsichtlich lokaler Gegebenheiten und ihrer jeweiligen Auslastung höchst unterschiedlichen Herausforderungen ausgesetzt ist, für nicht zielführend erachtet.

12. Wie hoch waren in den einzelnen Jahren 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 die Umsätze der Kantinen der Dienststellen des Bundes?

Im Sinne der Pächter der Kantinen in den Dienststellen des Bundes können die Umsätze oft aus Gründen von Betriebs- u. Geschäftsgeheimnissen nicht veröffentlicht werden. Die Umsätze der Kantinen der Dienststellen des Bundes liegen der Bundesregierung daher zur Veröffentlichung nur vereinzelt vor. Eine aussagekräftige Antwort erscheint vor diesem Hintergrund nicht möglich und die Nennung einer pauschalen Summe der vereinzelt übermittelten Umsätze wird als nicht repräsentativ angesehen.

13. Wie hoch waren in den einzelnen Jahren 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 die Kosten (bitte nach den Kantinen der Dienststellen des Bundes aufschlüsseln) für
 - a) die Einrichtung der Kantinen einschließlich aller Speiseräume und der zur Kantine gehörenden Erfrischungsräume mit dem erforderlichen Mobiliar,
 - b) die erstmalige Ausstattung der Kantine mit Geräten (Küchenmaschinen, Koch- und Essgeschirr, Bestecke, Küchenwäsche und dgl.) und für die Ergänzung der Ausstattung, die durch eine notwendige Ausdehnung des Kantinenbetriebs bedingt ist, und
 - c) den Unterhalt und Ersatz der Ausstattungsgegenstände?

Die Fragen 13 bis 13c werden in Anlage 2** beantwortet.

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

14. Wie viele der Kantinen (einschließlich Caterer) der Dienststellen des Bundes
- haben sich den Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (GMBI 2011, S. 566) entsprechend vertraglich zur Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung) für die Betriebsverpflegung verpflichtet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln),
 - sind von der DGE mit der JOB&FIT-Zertifizierung ausgezeichnet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln),
 - sind von der DGE mit der JOB&FIT-PREMIUM-Zertifizierung ausgezeichnet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln) bzw.
 - sind von der DGE mit der Auszeichnung für „nachhaltige Verpflegung“ ausgezeichnet (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Fragen 14 bis 14d werden in Anlage 3** beantwortet.

15. Mit welchen Maßnahmen werden die Nachhaltigkeitskriterien der DGE in den Kantinen des Bundes konkret umgesetzt (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Frage 15 wird in Anlage 4** beantwortet.

16. Wie viele der Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten kostenfrei Trinkwasser (Leitungswasser) an (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Frage 16 wird in Anlage 5** beantwortet.

17. Wie viele Kantinen des Bundes haben seit 2009 (seit dem Inkrafttreten des Gesetzes zur Modernisierung des Vergaberechts) Kriterien für die nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln festgelegt (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Frage 17 wird in Anlage 6** beantwortet.

18. Welche Siegel bzw. Zertifikate auf Lebensmitteln werden von den einzelnen „Bundes-Kantinen“ genutzt (bitte Namen der Siegel und Zertifikate sowie den prozentualen Anteil von damit ausgezeichneten Lebensmitteln an der Gesamtmenge aller Lebensmittel auflisten)?

Folgende Siegel und Zertifikate werden von den Kantinen des Bundes genutzt:

Siegel: Fairtrade, Bio-Siegel nach der EG-Ökoverordnung, FSC, Rainforest Alliance, deutsches Bio-Siegel, Biokreis regional & fair, ProVeg (vcgan), Ursprung, Listen des WWF, Demeter, Bioland, ISO, UTZ, GS TÜV, Blauer Engel, Haltungsformsiegel (Tierwohlsiegel), Neuland, Edeka Gutfleisch, MSC, ASC, QS-Prüfzeichen, ohne Gentechnik, IFS, DLG, Für mehr Tierschutz, Safe, follofish, Naturland.

Zertifikate: Job & Fit, Öko-Zertifizierung zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln, SGS-Zertifikat Rindfleischetikettierung, Zertifikat der GFRS (Gesellschaft für

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

Ressourcenschutz), Urkunde LM NRW für den Einsatz regionaler Lebensmittel, Urkunde des Greentable e. V. für nachhaltige Gastronomie, Urkunde der Green Chefs für respektvollen Umgang mit Lebensmitteln, Umweltbewusstsein und faire Arbeitsbedingungen, FLOCERT, Zertifizierung DIN ISO 9001:2015, Preis betriebliche Esskultur 3.0, IHK-Zertifikat Experte für Vegetarische-Vegane-Küche, Premium Zertifikat für ökologische Hygienesicherheit (Remsgold), GfRS-Zertifikat (Verarbeitung ökologisch/biologischer Zutaten).

Die Ermittlung von prozentualen Anteilen der mit Siegeln und Zertifikaten ausgezeichneten Lebensmittel ist nicht möglich, da der Bundesregierung entsprechende Informationen nicht vorliegen.

19. Welche konkreten Maßnahmen werden von den Kantinen der Dienststellen des Bundes ergriffen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren?

In den Kantinen der Dienststellen des Bundes werden unterschiedliche Maßnahmen ergriffen, um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Dazu gezählt werden u. a. folgende konkrete Maßnahmen:

individuelle Portionierung bei der Essensausgabe, Vermeidung von Abfällen bei der Herstellung der Mahlzeiten, Wiederverwendung von übriggebliebenem (nicht ausgegebenem) Essen am nächsten Tag in Form von z. B. Suppen oder Aufläufen, erneutes Anbieten übriggebliebener Menüs am folgenden Tag, Kochen im Dreischichtsystem, um flexibel auf die Tagesgäste zu reagieren, flexible Beilagenwahl, halbe Portionen, aktuelle Beobachtungen zum Verbraucherverhalten, einschließlich regelmäßiger Auswertung des für Hinweise ausliegenden Kundenbuches (Vorlieben/Abneigungen, Anregungen, jahreszeitliche Schwankungen, mengenmäßig angepasste Portionen); Anpassung der Bereitstellungsmengen durch Personmeldungen bei vorhersehbaren, deutlichen Abweichungen der voraussichtlichen Essensteilnahme, Bestellsystem – Essen müssen spätestens 1 Tag vorher verbindlich bestellt werden –, Teilnahme an United against waste sowie talk&act, Reduzierung von Einwegverpackungen bei Speisen und Getränken, Verwendung von Portionsspendern statt Portionsbeuteln bei Salz, Pfeffer, Ketchup und Senf, bei Caterern gezielte Bestellung anhand der geplanten Lehrgangsteilnehmenden, Herstellung nach täglichen Planzahlen – Nachproduktion erst nach Bedarf – bedarfsgerechtes Vorratsmanagement, optimale Lagerungsbedingungen, Mitnahmeoptionen, Portionierung nach dem DGE-Kellenplan, Führen von Statistiken u. a. zur Differenz von produzierten und verkauften Lebensmitteln, Verhaltensregeln für Mitarbeiter, Beachtung von Urlaubs- und Ferienzeiten, Umstellung des Frittierfettes, daher weniger Altfettproduktion, variables Tagesmenü, um Überproduktion weiterverwerten zu können, Durchführung von Abfallmessungen, um daraus Maßnahmen zur Reduzierung abzuleiten, nicht ausgegebene Lebensmittel werden teilweise nach Abruf an Foodcharing (eine Art Tafel) kostenlos abgegeben, Vermeidung von Schautellern, Mitarbeiterschulungen, vermindertes Essensangebot am Freitag, Speisereste und Frittierfett einer nachhaltigen Verwendung zuführen sowie passgenauer Einkauf.

Unter Federführung des BMEL wird in den Kantinen am Standort Bonn, Rochusstraße 1, das Projekt „NACHHALTIG B|UND GESUND“ durchgeführt. Als ein Teilaspekt der Nachhaltigkeit ist es auch Ziel des Projektes, die Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

20. Inwieweit sind diese Maßnahmen für alle Bundeskantinen verpflichtend und werden auch von allen umgesetzt?

Es gibt keine übergreifenden verpflichtenden Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung in den Kantinen des Bundes.

Der Zielsetzung dienen die auf der dienstrechtlichen Fürsorgepflicht fußenden Kantinenrichtlinien (Nummer 3 Satz 4) des Bundes mittelbar, wonach in den Kantinen nur Waren verkauft werden dürfen, die nach Art und Menge für einen alsbaldigen Verzehr oder Verbrauch bestimmt sind.

21. Inwieweit wird die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in den Bundeskantinen evaluiert, und welche konkreten Zahlen und Erkenntnisse liegen hierzu vor?

In der BMEL-Kantine findet im Rahmen des Projektes „NACHHALTIG B|UND GESUND“ nach Durchführung aller Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle eine erneute Messung des Lebensmittelabfalls statt, um den Erfolg der Maßnahmen zu messen. Eine darüberhinausgehende übergreifende Evaluation für alle Kantinen des Bundes ist aktuell nicht vorgesehen.

22. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes enthalten Fleisch als Komponente (bitte in absoluten Zahlen sowie prozentual angeben und nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Antwort zu Frage 22 ist der Anlage 7** zu entnehmen.

23. Wie viel Fleisch wurde von den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Jahr 2018 eingekauft (bitte in Kilogramm bzw. Tonnen angeben)?

Der Bundesregierung liegen hierzu keine vollständigen Informationen vor. Auf Grundlage der vorliegenden unvollständigen Zahlen konnte eine Menge von knapp über 409 t ermittelt werden. Da für zahlreiche Kantinen keine Informationen vorliegen, kann davon ausgegangen werden, dass die Menge des eingekauften Fleisches von dieser Zahl abweicht.

24. Welche Siegel bzw. Zertifikate speziell für Fleisch werden von den einzelnen Bundeskantinen genutzt (bitte Namen der Siegel und Zertifikate sowie den prozentualen Anteil von damit ausgezeichneten Lebensmitteln an dem Gesamtgewicht eingekaufter Fleischwaren auflisten)?

Folgende Siegel und Zertifikate werden von den Kantinen des Bundes speziell für Fleisch genutzt:

Siegel: Fairtrade, Bio-Siegel nach der EG-Ökoverordnung, deutsches Bio-Siegel, Demeter, Bioland, Haltungsformsiegel (Tierwohlsiegel), Neuland, Edeka Gutfleisch, QS-Prüfzeichen, DLG, Für mehr Tierschutz.

Zertifikate: SGS-Zertifikat Rindfleischetikettierung.

Die Ermittlung von prozentualen Anteilen der mit Siegeln und Zertifikaten ausgezeichneten Lebensmittel ist nicht möglich, da der Bundesregierung entsprechende Informationen nicht vorliegen.

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

25. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes enthalten Bio-Fleisch als Komponente?
26. Wie ist das Verhältnis zwischen angebotenem Bio-Fleisch und Nicht-Bio-Fleisch in den Bundeskantinen prozentual?

Die Fragen 25 und 26 werden gemeinsam beantwortet.

Der Bundesregierung liegen hierzu keine Informationen vor.

27. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes enthalten Fisch als Komponente (bitte in absoluten Zahlen sowie prozentual angeben und nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Antwort zu Frage 27 ist der Anlage 8** zu entnehmen.

28. Wie viel Fisch wurde von den Kantinen der Dienststellen des Bundes im Jahr 2018 eingekauft (bitte in Kilogramm bzw. Tonnen angeben)?

Der Bundesregierung liegen hierzu keine vollständigen Informationen vor. Auf Grundlage der vorliegenden unvollständigen Zahlen konnte eine Menge von knapp 60 t ermittelt werden. Da für zahlreiche Kantinen keine Informationen vorliegen, kann davon ausgegangen werden, dass die Menge des eingekauften Fisches von dieser Zahl abweicht.

29. Welche Siegel bzw. Zertifikate speziell für Fisch werden von den einzelnen Bundeskantinen genutzt (bitte Namen der Siegel und Zertifikate sowie den prozentualen Anteil von damit ausgezeichneten Lebensmitteln an dem Gesamtgewicht des eingekauften Fisches auflisten)?

Folgende Siegel werden von den Kantinen des Bundes speziell für Fisch genutzt:

Siegel: MSC, ASC, follofish, Safe, ohne Gentechnik, WWF, Naturland.

Über die Nutzung von Zertifikaten für Fisch liegen der Bundesregierung keine Informationen vor.

Die Ermittlung von prozentualen Anteilen der mit Siegeln und Zertifikaten ausgezeichneten Lebensmittel ist nicht möglich, da der Bundesregierung entsprechende Informationen nicht vorliegen.

30. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien „vegetarisch“ (nach Definition der 12. VSMK am 22. April 2016), und wie viele der Essen werden entsprechend ausgewiesen?

Da die Fragestellung nicht konkret auf einen Angebotszeitraum (täglich, wöchentlich usw.) abstellt, wurde ein Durchschnittswert pro Tag auf Grundlage der Rückmeldungen aus allen Ressorts inkl. Geschäftsbereichen der Bundesregierung gebildet.

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

In den Kantinen des Bundes werden durchschnittlich 1 bis 2 Gerichte pro Tag entsprechend den Kriterien als vegetarisch angeboten. Die angebotenen vegetarischen Gerichte werden in vergleichbarer Zahl ausgewiesen.

31. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien „vegan“ (nach Definition der 12. VSMK am 22. April 2016), und wie viele der Gerichte werden entsprechend ausgewiesen?

Da die Fragestellung nicht konkret auf einen Angebotszeitraum (täglich, wöchentlich usw.) abstellt, wurde ein Durchschnittswert pro Tag auf Grundlage der Rückmeldungen aus allen Ressorts inkl. Geschäftsbereichen der Bundesregierung gebildet.

In den Kantinen des Bundes werden mit Ausnahmen täglich nach den entsprechenden Kriterien keine explizit veganen Gerichte angeboten und ausgewiesen. Von einer konkreten Angabe pro Tag wurde auf Grundlage der bestehenden Varianz des veganen Angebots abgesehen. Detaillierte Angaben zu den einzelnen Kantinen sind der Antwort zu den Fragen 34 bis 36 zu entnehmen (Anlage 9**).

32. Wie viele der angebotenen Gerichte in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien des Kaschrut (nach Definition des Zentralrats der Juden), und wie viele der Essen werden entsprechend ausgewiesen?

Da die Fragestellung nicht konkret auf einen Angebotszeitraum (täglich, wöchentlich usw.) abstellt, wurde ein Durchschnittswert pro Tag auf Grundlage der Rückmeldungen aus allen Ressorts inkl. Geschäftsbereichen der Bundesregierung gebildet.

In den Kantinen des Bundes werden mit wenigen Ausnahmen täglich keine expliziten Gerichte nach den Kriterien des Kaschrut angeboten und ausgewiesen. Detaillierte Angaben zu den einzelnen Kantinen sind der Antwort zu den Fragen 34 bis 36 zu entnehmen (Anlage 9**).

33. Wie viele der angebotenen Essen in den Kantinen der Dienststellen des Bundes entsprechen den Kriterien „halal“ (nach Definition des Zentralrats der Muslime), und wie viele der Essen werden entsprechend ausgewiesen?

Da die Fragestellung nicht konkret auf einen Angebotszeitraum (täglich, wöchentlich usw.) abstellt wurde ein Durchschnittswert pro Tag auf Grundlage der Rückmeldungen aus allen Ressorts inkl. Geschäftsbereichen der Bundesregierung gebildet.

In den Kantinen des Bundes werden mit wenigen Ausnahmen täglich keine expliziten Gerichte nach den Kriterien „halal“ angeboten und ausgewiesen. Detaillierte Angaben zu den einzelnen Kantinen sind der Antwort zu den Fragen 34 bis 36 zu entnehmen (Anlage 9**).

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

34. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten täglich ein Gericht (ohne Angebote wie etwa einer Salatbar) an, das den Kriterien vegetarisch, vegan, kosher und halal entspricht (bitte nach den einzelnen Kriterien aufschlüsseln) und keine Süßspeise (wie etwa Germknödel oder Milchreis) ist (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
35. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten täglich zwei Gerichte (ohne Angebote wie etwa einer Salatbar) an, die den Kriterien vegetarisch, vegan, kosher und halal entsprechen (bitte nach den einzelnen Kriterien aufschlüsseln) und keine Süßspeise (wie etwa Germknödel oder Milchreis) sind (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?
36. Wie viele Kantinen der Dienststellen des Bundes bieten täglich drei oder mehr Gerichte (ohne Angebote wie etwa einer Salatbar) an, die den Kriterien vegetarisch, vegan, kosher und halal entsprechen (bitte nach den einzelnen Kriterien aufschlüsseln) und keine Süßspeise (wie etwa Germknödel oder Milchreis) sind (bitte nach den einzelnen Kantinen aufschlüsseln)?

Die Fragen 34 bis 36 werden zusammen beantwortet.

Die Antwort ist der Anlage 9** zu entnehmen.

37. Ist von der Bundesregierung beabsichtigt, das geplante sogenannte Tierwohlkennzeichen der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Julia Klöckner oder andere Siegel bzw. Zertifizierungen für tierische Produkte in die Richtlinien zur Vergabe mit aufzunehmen?
38. Falls beabsichtigt ist, Fleisch aus dem geplanten sogenannten Tierwohlkennzeichen der Bundesministerin Julia Klöckner in die Richtlinien zur Vergabe mit aufzunehmen, soll es eine bevorzugte Stufe geben?

Die Fragen 37 und 38 werden zusammen beantwortet.

Das geplante Tierwohlkennzeichengesetz befindet sich derzeit noch im Gesetzgebungsverfahren. Es bestehen daher noch keine Überlegungen, das Tierwohlkennzeichen vor dem Hintergrund der EU-Vergabe-Richtlinie im Rahmen eines Vergabeverfahrens als konkreten Nachweis einzufordern.

** Von einer Drucklegung der Anlage wird abgesehen. Diese ist auf Bundestagsdrucksache 19/13166 auf der Internetseite des Deutschen Bundestages abrufbar.

Anlage 1 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Personalstellen für Beschaffung je Dienststelle

Dienststelle	Personalstellen
AA Berlin	45
AA Bonn	5
BMBF Bonn und Berlin	4
BMEL Bonn und Berlin	3
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)	17,6
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)	7
Bundessortenamt (BSA)	2,5
Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)	8
Friedrich-Loeffler-Institut (FLI)	5,5
Julius Kühn-Institut (JKI)	9
Max Rubner-Institut (MRI)	8,6
Thünen-Institut (TI)	3
BMF Bonn und Berlin	38
ITZ-Bund	30,9163
BZSt	4
Zollverwaltung gesamt (GZD und Ortsbehörden)	267
BAFzA	7
BMFSFJ	4
BMG Dienstsitz Bonn	2,75 (ZVS)
BMG Dienstsitz Berlin	Wird durch Bonn betreut
BfArM, Bonn	5
BZgA, Köln	21,3
DIMDI, Köln	2
PEI, Langen	5,37
RKI, Berlin	7,98
BMU Bonn Berlin	7,6
UBA	21,7
BfN	3,6
BfE	7

BfS	7,7
	Eine zentrale Auswertung zu Personalstellen, die mit Aufgaben der Beschaffung betraut sind, ist im Personalwirtschaftssystem der Bundeswehr nicht möglich. Eine dezentrale Ermittlung über alle Dienststellen der Bundeswehr war in der vorgegebenen Zeit nicht zu realisieren.
BMVg	11
BMWf	2,25
Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA)	11
Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM)	2
Bundesanstalt für Geowissenschaften und Rohstoffe (BGR)	3,4
Bundeskartellamt (BKartA)	11,35
Bundesnetzagentur (BNetzA)	20
Physikalisch-Technische Bundesanstalt Braunschweig (PTB BS)	5
Physikalisch-Technische Bundesanstalt Berlin (PTB IB)	5,95
BMZ	9
BPA	2
BKM	2
BArch	2
Koblenz	2
BArch	1
Berlin-Lichterfelde	9
BArch Berlin Reinickendorf	0
BStU	5
BKGE	4
BMAS Bonn	5,7
BMAS Berlin	3
Bundesversicherungsamt	15
Bundessozialgericht	1,3
BAuA	14,7
BAG	8
BAMF	270
BBR	30,85
BeschA	0
BfV	
BKA	

Bundespolizeipräsidium	72
Bundespolizeidirektion 11	15
Bundespolizeidirektion Bad Bramstedt	12
Bundespolizeidirektion Hannover	10
Bundespolizeidirektion Sankt Augustin	10
Bundespolizeidirektion Koblenz	10
Bundespolizeidirektion Stuttgart	10
Bundespolizeidirektion München	11
Bundespolizeidirektion Pirna	10
Bundespolizeidirektion Berlin	9
Bundespolizeidirektion Flughafen Frankfurt am Main	11
Direktion Bundesbereitschaftspolizei	9
Bundespolizeiakademie	1
BVA Berlin	2
BVA Köln	2
HS Bund, Brühl	5
BpB	1
BBK (Bonn)	1
BBK (AW)	15
StBA und BIB	35
BMVI	5
LBA	6
BSH Hamburg	1
BFU	7,7
BAG	2
BMI	13,3
BKAmt	

Anlage 2 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Kosten für Einrichtung, erstmalige Ausstattung, Unterhalt u. Ersatz der Kantinen des Bundes

Kantine	13 a) Kosten Einrichtung							13 b) Kosten erstmalige Ausstattung							13 c) Kosten Unterhalt und Ersatz						
	2018	2017	2016	2015	2014	2018	2017	2016	2015	2014	2018	2017	2016	2015	2014	2018	2017	2016	2015	2014	
AA WMkt	k.A.	17.464 €	14.602 €	56.152 €	58.613 €	13.372 €	10.571 €	5.421 €	1.360 €	1.947 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	52.114 €	28.001 €	5.640 €	9.172 €	1.371 €	
AA RW	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
BMBF, Berlin*	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
BMBF, Bonn	k.A.	106.000 €	k.A.	13.000 €	4.000 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	10.000 €	9.000 €	9.000 €	9.000 €	9.000 €	10.000 €	9.000 €	9.000 €	9.000 €	8.000 €	
BMEL-Beitrag	k.A.	795 €	15.339 €	63.585 €	0 €	0 €	816 €	1.331 €	91.495 €	18.081 €	32.043 €	49.558 €	1.535 €	k.A.	k.A.	32.043 €	49.558 €	1.535 €	k.A.	k.A.	
BMEL-GB-Beitrag:	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
BLE	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	35.000 €	250.000 €	20.000 €	18.000 €	15.000 €	
FLI Insel Riems	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
FLI Jena	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
MRI	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	1.211 €	0 €	162 €	2.789 €	0 €	1.211 €	0 €	162 €	2.789 €	0 €	
Thünen-BS	3.487 €	9.095 €	6.693 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	296 €	2.403 €	1.496 €	2.996 €	1.363 €	296 €	2.403 €	1.496 €	2.996 €	1.363 €	
JKI (BS)	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	2.541 €	4.231 €	10.345 €	4.085 €	3.807 €	2.541 €	4.231 €	10.345 €	4.085 €	3.807 €	
JKI (QLB)	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	800 €	2.004 €	1.350 €	0 €	6.026 €	0 €	0 €	0 €	0 €	6.026 €	0 €	0 €	0 €	0 €	
JKI (B-K)	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
JKI (B-D)	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
BfR_DDW	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	18.670 €	27.420 €	17.534 €	14.170 €	16.754 €	18.670 €	27.420 €	17.534 €	14.170 €	16.754 €	
BMF (DS Berlin)	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	78.962 €	64.455 €	64.270 €	52.946 €	69.603 €	78.962 €	64.455 €	64.270 €	52.946 €	69.603 €	
BMF (DS Bonn)	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	843 €	644 €	0 €	0 €	0 €	843 €	644 €	0 €	0 €	0 €	
ITZBund	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	8.106 €	14.467 €	9.405 €	2.567 €	1.430 €	8.106 €	14.467 €	9.405 €	2.567 €	1.430 €	

BZSt	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	2.419 €	0 €	262 €	801 €	360 €	17.940 €	9.947 €	8.602 €	13.891 €	13.910 €
Zollverwaltung:	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Rostock (Eröffnung 2017)	3236,0 g*	3236,0 g*	k.A.	k.A.	13.724 €	35.000 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	311,85 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Bleckede	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	27.252 €	26.352 €	25.288 €	24.935 €	25.500 €
Plessow/Lehmin	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	703,97 €	701,46 €	819,01 €	808,71 €	785,74 €
Münster Geschenweg	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	1.486,2 €	960,72 €	927,40 €	939,36 €	895,96 €
Münster Mecklenbecker Straße (Eröffnung 2015)	78000 €	78000 €	78000 €	78000 €	0 €	0 €	0 €	0 €	134,0 €	k.A.	k.A.	550,13 €	555,34 €	239,81 €	Eröffnung 2015
Sigmaringen	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	722,08 €	697,23 €	652,96 €	645,07 €	640,00 €
Neuendettelsau	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	13.710 €	10.380 €	29.794 €	26.982 €	11.797 €
Leipzig (Eröffnung 2019)	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Summe (Zoll)	81.236 €	81.236 €	78.000 €	78.000 €	13.724 €	35.000 €	0 €	0 €	134,0 €	0 €	3.265,1 €	2.946,2 €	3.009,8 €	2.684,8 €	2.359,0 €
BAFZA	k.A.	21.581 €	k.A.	k.A.	197,07 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	12.605 €	7.418 €	9.789 €	4.278 €	8.512 €
BMFSFJ Bonn	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	4.334 €	5.997 €	6.580 €	14.402 €	5.214 €
BMFSFJ Berlin	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Bildungszentren	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BMG DS Berlin	28.343 €	2.384 €	13.779 €	k.A.	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	2.513 €	3.345 €	387 €	k.A.	k.A.
BfArM	10.184 €	0 €	0 €	50.908 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	18.301 €	16.415 €	29.801 €	16.991 €	16.465 €
RKI	Angaben liegen nicht vor.														
BMI - Bonn	3.300 €	k.A.	1.000 €	k.A.	500 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	22.800 €	25.500 €	42.500 €	31.500 €	36.500 €
BMI - Berlin	38.600 €	30.100 €	19.000 €	1.600 €	900 €	25.000 €	k.A.	k.A.	279,00 €	k.A.	12.500 €	16.000 €	8.500 €	1.900 €	4.500 €

BMU BN	28.734 €	244.881 €	77.739 €	267.821 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	45.229 €	21.804 €	76.334 €	51.552 €	7.118 €
BMU B	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Krausenstr.	k.A.	2.000 €	k.A.	400 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	3.000 €	11.000 €	15.000 €	13.000 €	3.000 €
Stresemannstr.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
UBA	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Dessau	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	14.343 €	18.232 €	5.721 €	15.013 €	6.506 €
Berlin	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	20.335 €	3.572 €	10.024 €	5.589 €	7.815 €
BFS	18.198 €	k.A.	k.A.	835 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.						
BMVg	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e - BAAINBw Koblenz- Raental	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e - L&D -v. Hardenberg- Kaserne Straussberg	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e - Niederauerberg Kaserne Sankt Augustin	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e Campus Straussberg Bw - AIK-	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e Kassel	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e Köln - Konrad- Adenauer- Kaserne	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Behördenkantin e München - BwVZ	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.

BPOLABT Ratzeburg	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	2.664 €	0 €	19.447 €	7.229 €	7.678 €	5.657 €	2.049 €	
BPOLABT Sankt Augustin	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	31.492 €	1.954 €	2.348 €	4.911 €	1.279 €	
BPOLDB BP Fulda	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	1.618 €	0 €	0 €	0 €	0 €	3.247 €	899 €	4.740 €	1.088 €	666 €	17.898 €	2.861 €	
BPOLABT Blumberg	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	10.500 €	6.000 €	54.500 €	8.500 €	22.000 €	
BPOLABT Bayreuth	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	1.850 €	7.888 €	8.533 €	4.316 €	4.039 €	
BPOLABT Hünfeld	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	12.881 €	2.158 €	2.914 €	10.009 €	2.400 €	
BPOLABT Bad Döben	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	7.814 €	6.188 €	5.014 €	4.436 €	1.086 €	
BPOLABT Uelzen	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	13.499 €	1.160 €	6.249 €	2.288 €	732 €	
BPOLABT Deggendorf (RO)	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	14.370 €	3.115 €	8.970 €	4.924 €	2.597 €	
BPOLABT Deggendorf	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	
Zur Kantine der BPOOLD München kann keine Angabe gemacht werden, da diese wegen Urlaub zurzeit geschlossen ist																			
BVA Lichtenberg	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BVA Köln	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	13.180 €	3.681 €	2.408 €	2.217 €	1.870 €	
HS Bund; Brühl	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	12.951 €	10.081 €	18.577 €	10.633 €	10.660 €	
BBK Bonn	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	3.500 €	1.000 €	500 €	500 €	500 €	
BBK Ahrweiler	24.249 €	0 €	0 €	0 €	0 €	437.503 €	12.872 €	4.187 €	18.672 €	9.258 €	18.672 €	2 €	8 €	5.519 €	7.628 €	4.565 €	7.866 €	6.944 €	
STBA Wi	350.000 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	1.830.000 €	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BMVI Berlin	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	384.49 €	111.866,74 €	8.393,78 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	3.290,25 €	249,51 €	1.891,59 €	4.505,54 €	1.501,84 €	
BMVI Bonn	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	4.360 €	0 €	0 €	0 €	0 €	19.838 €	26.312 €	19.945 €	15.708 €	25.740 €	
BSH Hamburg	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	4.115 €	3.466 €	186.536 €	2.610 €	k.A.	
BAG	k.A.	k.A.	0 €	0 €	0 €	k.A.	k.A.	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	k.A.	k.A.	57.000 €	158.000 €	57.000 €	
BAW KA	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	1.202 €	724 €	1.906 €	4.305 €	2.809 €	

KBA	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	13.488 €	10.741 €	24.108 €	18.460 €	30.559 €
BKAmt	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	32.363,73 €	44.582,76 €	55.095,05 €	26.182,28 €	34.181,20 €
k.A. = keine Angabe möglich da Zahlen nicht vorliegen oder Kantine später eröffnet wurde																					

Anlage 3 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

DGE

Kantine	a) Richtlinie verpflichtet	b) Job & FIT Zertifikate	c) Job & FIT Zertifikate Premium	d) nachhaltige Verpflegung
AA WerMkt.	ja	ja	nein	nein
AA Reihew.	nein	ja	nein	nein
BMBF, Berlin	ja	ja	nein	nein
BMBF, Bonn	ja	2019 ja	2015-2018 ja	nein
BMEI	ja	ja	nein	nein
Thünen-BS	ja	nein	nein	nein
MRI	ja	nein	nein	Nein
BLE	ja	ja	ja	ja
FLI Insel Riems	nein	nein	nein	nein
JKI (BS)	ja	nein	nein	nein
JKI (QLB)	ja	nein	nein	nein
JKI (B-K)	ja	nein	nein	nein
JKI (B-D)	ja	nein	nein	nein
BfR	ja	nein	nein	nein
BMF, Berlin	ja	ja	nein	nein
BMF, Bonn	ja	nein	nein	nein
ITZBund	Ja	k.A.	k.A.	k.A.
BZSt	Ja	k.A.	k.A.	k.A.
Zollverwaltung:				
Rostock	ja	nein	nein	nein
Bleckede	ja	nein	nein	nein
Plessow/Lehmin	ja	nein	nein	nein
Münster Gescherweg	ja	nein	nein	nein

Münster Mecklenbecker Straße	ja	nein	nein	nein	nein	nein
Sigmaringen	ja	nein	nein	nein	nein	nein
Neuendettelsau	ja	nein	nein	nein	nein	nein
Leipzig	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BMFSFJ Berlin	ja	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BMFSFJ Bonn	ja	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BAFzA	ja	k.A.	ja	ja	k.A.	k.A.
Bildungszentren	ja	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BMG DS Berlin	ja	nein	nein	nein	nein	nein
BfArM	ja	nein	nein	Ja	Ja	Ja
RKI	ja	nein	nein	nein	nein	nein
BMI	ja	ja	ja	nein	nein	nein
BMU Bonn	ja	nein	nein	nein	nein	nein
BMU Berlin	k.A.	nein	nein	nein	nein	nein
KRA	ja	nein	nein	nein	nein	nein
STR	ja	nein	nein	nein	nein	nein
UBA	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
Dessau	ja	ja	ja	nein	nein	nein
Berlin	ja	nein	nein	nein	nein	nein
BfS	ja	beantragt	beantragt	beantragt	beantragt	beantragt
BMVg Bonn	ja	ja	ja	ja	ja	k.A.
BMVg Berlin	ja	ja	ja	ja	ja	k.A.
Kassel	ja	ja	ja	ja	ja	k.A.
Köln	ja	ja	ja	ja	ja	k.A.
München	ja	ja	ja	ja	ja	k.A.
Stuttgart	ja	nein	nein	nein	nein	k.A.
Koblenz	nein	nein	nein	nein	nein	k.A.
Strausberg Campus	nein	nein	nein	nein	nein	k.A.

Strausberg v. Hardenberg Kaserne	nein	nein	nein	nein	k.A.
Sankt Augustin	nein	nein	nein	nein	k.A.
BMW Berlin	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BMW Bonn	ja	k.A.	k.A.	k.A.	ja
BAFA	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BAM	ja	ja	ja	k.A.	k.A.
BGR	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BKartA	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BNetzA	ja	nein	nein	nein	nein
PTB BS	ja	nein	nein	nein	nein
PTB IB	ja	nein	nein	nein	nein
BMZ	ja	nein	nein	nein	ja
BPA	nein	ja	ja	k.A.	k.A.
BKM					
BArch Koblenz	ja	ja	ja	nein	nein
BArch Berlin	ja	ja	nein	nein	nein
BMAS Bonn	ja	ja	ja	nein	nein
BMAS Berlin	ja	ja	ja	nein	nein
BSG	ja	ja	ja	nein	nein
Kantine BAuA Dortmund	ja	ja	k.A.	k.A.	k.A.
BAG	ja	ja	nein	nein	nein
BAMF (Zentrale)	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BBR	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BfV Köln	nein	nein	nein	nein	nein
BfV Heimerzheim	nein	nein	nein	nein	nein

BKA Wiesbaden	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BKA Meckenheim	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BKA Berlin	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLAK	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLD Berlin	ja	nein	nein	nein	nein	Das Kaltgetränkangebot umfasst Bio-Getränke/Heißgetränke Bio- und Fairtrade-Produkte Das Speisenangebot ist auf das saisonale Angebot abgestimmt Es werden Lieferanten mit eigenem Nachhaltigkeitskonzept und regionalen Produkten bevorzugt
BPOLABT DUD	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT BBZ	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT RZ	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT STA	nein	nein	nein	nein	nein	nein
D BP FDT	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT BLU	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT BT	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT HÜN	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT BDÜ	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT UE	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT DEG	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BPOLABT DEG (RO)	nein	nein	nein	nein	nein	nein
BVA Lichtenberg	ja	nein	nein	nein	nein	nein
BVA Köln	ja	nein	nein	ja	nein	nein
HS Bund	ja	nein	nein	nein	nein	nein
BBK Bonn	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.	k.A.
BBK Mensa AKNZ	nein	nein	nein	nein	nein	nein
StBA Wi	ja	nein	nein	nein	nein	nein

<p>BMVI Berlin</p>	<p>ja</p>	<p>Nein, jedoch gibt es bei einem Caterer eine eigene Gesundheitslinie (+punkt) und eine Nachhaltigkeitslinie. Diese Menülinien ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhtem Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhtem Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Neuland-Fleisch, reduzierter Kalorienzahl, handwerklicher Herstellung etc.</p>	<p>Nein, jedoch gibt es bei einem Caterer eine Gesundheitslinie (+punkt) und eine Nachhaltigkeitslinie. Diese Menülinien ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhtem Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhtem Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Neuland-Fleisch, reduzierter Kalorienzahl, handwerklicher Herstellung etc</p>	<p>Nein, jedoch gibt es bei einem Caterer eine eigene Gesundheitslinie (+punkt) und eine Nachhaltigkeitslinie. Diese Menülinien ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhtem Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhtem Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Neuland-Fleisch, reduzierter Kalorienzahl, handwerklicher Herstellung etc</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>
<p>BMVI Bonn</p>	<p>ja</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische etc. Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische etc. Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische etc. Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische etc. Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>	<p>Nein, es gibt eine firmeneigene Menülinie "Delightful", mit der leichte, regionale, frische etc. Gerichte angeboten werden. Bei der Produktauswahl werden u. a. Lieferanten aus der Region bevorzugt, Saisonalität, reduzierte Kalorienzahl, spielen ebenfalls eine Rolle.</p>
<p>BSH</p>	<p>ja</p>	<p>Nein, die Menülinien des Caterers ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Bio-Fleisch, reduzierte Kalorienzahl sowie handwerkliche Herstellung</p>	<p>Nein, die Menülinien des Caterers ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Bio-Fleisch, reduzierte Kalorienzahl sowie handwerkliche Herstellung</p>	<p>Nein, die Menülinien des Caterers ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Bio-Fleisch, reduzierte Kalorienzahl sowie handwerkliche Herstellung</p>	<p>Nein, die Menülinien des Caterers ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Bio-Fleisch, reduzierte Kalorienzahl sowie handwerkliche Herstellung</p>	<p>Nein, die Menülinien des Caterers ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Bio-Fleisch, reduzierte Kalorienzahl sowie handwerkliche Herstellung</p>

BfG	ja	Nein, jedoch gibt es eine eigene Gesundheitslinie (+punkt) des Caterers und eine Nachhaltigkeitslinie. Diese Menülinien ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Neuland-Fleisch (nicht in BfG wegen geringer Essenzahl), reduzierte Kalorienzahl, handwerkliche Herstellung.	Nein, jedoch gibt es eine eigene Gesundheitslinie (+punkt) des Caterers und eine Nachhaltigkeitslinie. Diese Menülinien ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Neuland-Fleisch (nicht in BfG wegen geringer Essenzahl), reduzierte Kalorienzahl, handwerkliche Herstellung.	Nein, jedoch gibt es eine eigene Gesundheitslinie (+punkt) des Caterers und eine Nachhaltigkeitslinie. Diese Menülinien ermöglichen eine regelmäßige Ernährung nach bestimmten festgelegten Richtlinien wie Regionalität, Saisonalität, erhöhter Anteil pflanzlicher Produkte, erhöhter Anteil an Vollkornprodukten, Einsatz von Neuland-Fleisch (nicht in BfG wegen geringer Essenzahl), reduzierte Kalorienzahl, handwerkliche Herstellung.
BAW KA	ja	Nein, jedoch gibt es vom Lieferanten eine eigene Gesundheitslinie und eine Nachhaltigkeitslinie. Sonstige Produkte wie Wurst und Frisch-Gemüse wird von lokalen Erzeugern/Händlern bezogen.	Nein, jedoch gibt es vom Lieferanten eine eigene Gesundheitslinie und eine Nachhaltigkeitslinie. Sonstige Produkte wie Wurst und Frisch-Gemüse wird von lokalen Erzeugern/Händlern bezogen.	Nein, jedoch gibt es vom Lieferanten eine eigene Gesundheitslinie und eine Nachhaltigkeitslinie. Sonstige Produkte wie Wurst und Frisch-Gemüse wird von lokalen Erzeugern/Händlern bezogen.
KBA	ja	Nein, aber Job und Fit findet in der Speiseplanung im vegetarischen Menü Anwendung. Die Darstellung von Kalorien je Menü erlauben eine gezieltere Ernährung eines jeden Gastes. Das Angebot der Salatbar erlaubt eine täglich vollwertige Ernährung. Die Bereitstellung von frischen Obst und eiweißreichen Produkten erlauben eine kalorienarme Ernährung.	Nein, aber Job und Fit findet in der Speiseplanung im vegetarischen Menü Anwendung. Die Darstellung von Kalorien je Menü erlauben eine gezieltere Ernährung eines jeden Gastes. Das Angebot der Salatbar erlaubt eine täglich vollwertige Ernährung. Die Bereitstellung von frischen Obst und eiweißreichen Produkten erlauben eine kalorienarme Ernährung.	Nein, aber Job und Fit findet in der Speiseplanung im vegetarischen Menü Anwendung. Die Darstellung von Kalorien je Menü erlauben eine gezieltere Ernährung eines jeden Gastes. Das Angebot der Salatbar erlaubt eine täglich vollwertige Ernährung. Die Bereitstellung von frischen Obst und eiweißreichen Produkten erlauben eine kalorienarme Ernährung.
BKAmt	DGE- Qualitätsstandards	ja	nein	nein

Anlage 4 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Maßnahmen Nachhaltigkeitskriterien

Kantine	Maßnahme Nachhaltigkeitskriterien
AA WerMkt.	DIN ISO, 14001/2015, Verzicht auf Plastik, Mehrweg
AA Reitherw.	k.A.
BMBF, Berlin	- Einführung und Aufrechterhaltung eines Umweltmanagementsystems entsprechend DIN ISO 14001:2015 - weitestgehender Verzicht auf Kunststoffe (Mehrwegbehälter für Speisen und Getränke, Portionsspendler statt Portionsverpackungen bei Salz, Pfeffer, Ketchup oder Senf) - Großteil der Lieferanten im Umkreis von 100 km
BMBF, Bonn	regionale Lieferanten, Mitnahmegeschirr kompostierbar, keine Mitnahmebecher Kaffee
BMEL	Durchführung des Projektes "NACHHALTIG BJUND GESUND" mit den Zielen den Einsatz von Bioprodukten zu steigern, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und die Akzeptanz des gesundheitsförderlichen Menüs zu verbessern.
Thünen-BS	nein
MRI	MRI: -Speisepläne auf Basis der DGE-Qualitätsstandards -Möglichst regionales und saisonales Angebot an Obst und Gemüse, teilweise aus ökologischer Landwirtschaft (ca. 10 % des Angebots) -einwandfreie Hygiene bei allen Prozessen (keine Beanstandungen bei Kontrollen) -tägliches Angebot einer ovo-lacto-vegetarischen Menülinie -täglich großes und abwechslungsreiches Salatbuffet -Vermeidung von Speiseresten -Wiederverwertung von übriggebliebenem Essen -geringe Stand- und Warmhaltezeiten -Angebot von fair gehandelten Produkten: Kaffee
BLE	Greentable Restaurant
FLI Insel Riems	nein

JKI (BS)	Gericht wird gekennzeichnet, Projektwoche zum Thema DGE in 2016
JKI (QLB)	nein
JKI (B-K)	nein
JKI (B-D)	nein
BfR	nein
BMF (DS Berlin)	Es ist vorgesehen, weitestgehend auf die Verwendung von Kunststoff und Plastik zu verzichten. Papiertücher für Pfeffer und Salz werden vollständig durch Salz- und Pfefferstreuer, Plastiktücher für Senf und Ketchup durch Portionsspender ersetzt. Es ist auch für warme und kalte Speisen vorgesehen, dass die Mitnahme nur noch über Mehrwegbehälter erfolgt. Einen Großteil der Lebensmittel wird von Lieferanten bezogen, die ihren Firmensitz im Umkreis von 100 km haben. In der Produktion werden überwiegend hochwertige Raps- und Sonnenblumenöle eingesetzt. Lebensmittel und Menü-Komponenten werden durch BIO-Artikel ersetzt, sofern es dem wirtschaftlichen Betrieb der Kantine nicht entgegensteht.
BMF (DS Bonn)	nein
ITZBund	k.A.
BZSt	k.A.
Zollverwaltung:	
Rostock	Berücksichtigung beim Einkauf
Bleckede	Berücksichtigung beim Einkauf
Plessow/Lehnin	Berücksichtigung beim Einkauf
Münster Gescherweg	Berücksichtigung beim Einkauf
Münster Mecklenbecker Straße	Berücksichtigung beim Einkauf
Sigmaringen	Berücksichtigung beim Einkauf
Neuendettelsau	Kein direkten Einfluss, da Caterer einkauft, aber vertraglich verpflichtet
Leipzig	Kein direkten Einfluss, da Caterer einkauft, aber vertraglich verpflichtet
BMFSFJ Berlin	k.A.
BMFSFJ Bonn	k.A.

BAFZA und Bildungszentren	Insgesamt werden in allen 18 Kantinen Maßnahmen nach ökologischer, ökonomischer und sozialer Verantwortung umgesetzt.
BMG DS Berlin	Vom Pächter festgelegt
BfAM	Regionale Produkte, Kompostierbare Einwegverpackungen, Einsatz von Bio- und FairTrade-Produkten, Einkauf von Fisch aus nachhaltiger Fischerei
RKI	k.A.
BMI	k.A..
BMU BN	MSC-Zertifizierung/Ausweisen eines CO2-Fussabdruckes für jedes Essen im Speiseplan
BMU B	MSC / teilw. Bioware
KRA	k.A.
STR	k.A.
UBA	k.A.
Dessau	Begleitendes Kantinencoaching zur Steigerung folgender Punkte: weniger tierische Produkte weniger Flugware regionale und saisonale Produkte stärken Verwendung von Bio Produkten Aufklärung: wie kann man erkennen, ob Produkte ökologisch besser sind als andere? Empfehlung: Welche tägliche Empfehlung spricht die Kantine aus um bei der Ernährung eines eine möglichst geringe Menge CO 2 Belastung zu erzeugen
Berlin	Begleitendes Kantinencoaching zur Steigerung folgender Punkte: weniger tierische Produkte weniger Flugware regionale und saisonale Produkte stärken Verwendung von Bio Produkten Aufklärung: wie kann man erkennen, ob Produkte ökologisch besser sind als andere? Empfehlung: Welche tägliche Empfehlung spricht die Kantine aus um bei der Ernährung eines eine möglichst geringe Menge CO 2 Belastung zu erzeugen
BfS	k.A.

BMVg Bonn	gem. Checkliste Betriebsverpflegung der DGE
BMVg Berlin	gem. Checkliste Betriebsverpflegung der DGE
Kassel	gem. Checkliste Betriebsverpflegung der DGE
Köln	gem. Checkliste Betriebsverpflegung der DGE
München	gem. Checkliste Betriebsverpflegung der DGE
Stuttgart	gem. Checkliste Betriebsverpflegung der DGE
Koblenz	ja (eigenes Qualitätsmanagementsystem nach eigener Auskunft)
Strausberg Campus	ja (eigenes Qualitätsmanagementsystem nach eigener Auskunft)
Strausberg v. Hardenberg Kaserne	ja (eigenes Qualitätsmanagementsystem nach eigener Auskunft)
Sankt Augustin	nein
BMWi Berlin	k.A.
BMWi Bonn	Caterer kauft selbst unter Beachtung DE-Öko-039 Siegel, Bio-Zertifizierung sowie dem Bezug von MSC-zertifiziertem Fisch ein; Nutzung von Mehrwegverpackungen und Einwegverpackungen aus alternativen biologisch abbaubaren Rohstoffen; regionaler Lieferanten; regionale und saisonaler Produkte.
BAFA	k.A.
BAM	<ul style="list-style-type: none"> • kein Einweggeschirr • keine Portionsverpackungen • regionale Lebensmittel • Mehrwegtransportverpackung • Lebensmittelkennzeichnung nach DGE • Nährstoffangaben kcal / kJ Angaben
BGR	Berücksichtigung der Nachhaltigkeitskriterien bei der Beschaffung, Speisenauswahl, - planung, -herstellung und -zubereitung
BKartA	k.A.

<p>BNetzA</p>	<p>Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßiges Angebot pflanzlicher Produkte • Möglichst geringer Einsatz verarbeiteter Produkte • Nudelsorten (Spaghetti, Fusilli, u.a.) in Bio-Qualität • Bevorzugung regionaler und saisonaler Produkte • Vermeidung unnötiger Verpackungen • Angebot einer Nachhaltigkeitsgerichtlinie <p>Gesundheit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Angebot einer Nährstoffoptimierten Gerichtlinie • Einhaltung der Hygiene in allen Betriebsprozessen über gängige Standards hinaus • Kontrolle durch externe und interne Qualitätssicherung • Veranstaltung von Aktions-/Gesundheitstagen <p>Ökologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwendung von Mehrportionengebinden • Nudeln (Spaghetti, Fusilli, Penne, Farfalle) in Bio-Qualität • Angebot einer Nachhaltigkeitsmenülinie • Bezug von MSC-zertifiziertem Fisch • Nutzung von Mehrwegverpackungen und Einwegverpackungen aus alternativen biologisch abbaubaren Rohstoffen <p>Gesellschaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn möglich Einbindung regionaler Lieferanten/Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe • Vergütung nach Tarifvertrag • Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen • Transparente Kommunikation • Internes und externes Weiterbildungsprogramm • Wirtschaftlichkeit • Optimierter Einsatz von Ressourcen • Bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen • Attraktives, zeitgemäßes Angebot, Absatzsteigerung
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PTB BS	<p>die Musterleistungsbeschreibung der DGE ist Vertragsbestandteil mit dem Pächter, insbes.: überwiegend regionale - (100km Umkreis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bio-Produkte • kurze Transportwege, • keine Verwendung von Einweggeschirr und -trinkbechern, • stattdessen Mehrweg- und Großgebinde usw.
PTB IB	k.A.
BMZ	nein
BPA	k.A.
BKM	
BArch Koblenz	<p>Einkauf bei Queerfeld Neuland - Fleisch nachhaltige Menülinie Zusammenarbeit mit Unites against waste</p>
BArch Berlin	nein
BMAS Bonn	<p>Der Pächter der Kantinen BMAS an den Standorten Berlin und Bonn trägt Verantwortung gegenüber der Natur und ist mitverantwortlich für den Erhalt unserer Umwelt. Aus diesem Grund hat sich der Pächter im Jahr 2019 entschlossen, ein Umweltmanagementsystem entsprechend der DIN ISO 14001:2015 einzuführen und aufrechtzuerhalten. Im Zuge der Implementierung des Umweltmanagementsystems ist vorgesehen, weitestgehend auf die Verwendung von Kunststoff und Plastik zu verzichten. Papiertüchen für Pfeffer und Salz werden vollständig durch Salz- und Pfefferstreuer, Plastiktüchen für Pfeffer und Salz werden vollständig durch Salz- und auch für warme und kalte Speisen vorgesehen, dass die Mitnahme nur noch über Mehrwegbehältnisse erfolgt. Einen Großteil der Lebensmittel wird von Lieferanten bezogen, die Ihren Firmensitz im Umkreis von 100 km haben.</p> <p>In der Produktion werden überwiegend hochwertige Raps- und Sonnenblumenöle eingesetzt. Lebensmittel und Menü-Komponenten werden durch BIO-Artikel ersetzt, sofern es dem wirtschaftlichen Betrieb der Kantine nicht entgegensteht. Im Sinne einer</p>

	gesunden Ernährung wird die Kantine BMAS am Standort Bonn jährlich nach dem Siegel JOB&FIT zertifiziert.
BMAS Berlin	wie BMAS Bonn
BSG	ja
Kantine BAuA Dortmund	k.A.
BAG	nein
BAMF (Zentrale)	k.A.
BBR	Der Pächter der Kantine Bundesamt für Bauwesen und Raumordnung trägt Verantwortung gegenüber der Natur und ist mitverantwortlich für den Erhalt unserer Umwelt. Aus diesem Grund hat sich der Pächter im Jahr 2019 entschlossen, ein Umweltmanagementsystem entsprechend der DIN ISO 14001:2015 einzuführen und aufrechtzuerhalten. Im Zuge der Implementierung des Umweltmanagementsystems ist vorgesehen, weitestgehend auf die Verwendung von Kunststoff und Plastik zu verzichten. Papiertüchen für Pfeffer und Salz werden vollständig durch Salz- und Pfefferstreuer, Plastiktüchen für Senf und Ketchup durch Portionsspender ersetzt. Es ist auch für warme und kalte Speisen vorgesehen, dass die Mitnahme nur noch über Mehrwegbehältnisse erfolgt.
BfV Köln	Tägliches Angebot vielfältiger Lebensmittel, Obst, Salatbar, div. Gemüse, Milch und Milchprodukte, Fisch, Verwendung von Rapsöl, sparsamer Einsatz von Salz und Zucker, kreatives Würzen mit Kräutern und Gewürzen, div. Mineralwässer einschl. Magnesium mineralisiertes Leitungswasser, schonende Zubereitung von Speisen, ansprechendes Kantinenambiente
BfV Heimerzheim	nein
BKA Wiesbaden	nein
BKA Meckenheim	nein
BKA Berlin	nein
BPOLAK	nein
BPOLD Berlin	Das Speisenangebot ist auf das saisonale Angebot abgestimmt Es werden Lieferanten mit eigenem Nachhaltigkeitskonzept und regionalen Produkten bevorzugt
BPOLABT DUD	Bei der Zusammenstellung und Produktion der Mittagsverpflegung werden die -8- Regeln der DGE zum vollwertigen Essen und Trinken berücksichtigt.
BPOLABT BBZ	nein
BPOLABT RZ	k.A.
BPOLABT STA	k.A.

D BP FDT	k.A.
BPOLABT BLU	k.A.
BPOLABT BT	k.A.
BPOLABT HÜN	Verwendung von möglichst gering verarbeiteten Lebensmitteln. Soweit möglich Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten. Einhaltung einer einwandfreien Hygiene bei allen Prozessen anhand eines Hygieneplans.
BPOLABT BDÜ	nein
BPOLABT UE	nein
BPOLABT DEG	nein
BPOLABT DEG (RO)	nein
BVA Lichtenberg	Getränkeangebot kalt Getränke: neben konventionellen Getränken auch bio-Getränke, nur Bio und Fairtrade Kaffee, Speisenangebot auf saisonales Angebot abgestimmt, bevorzugt Lieferanten mit eigenem Nachhaltigkeitskonzept und regionalen Produkten
BVA Köln	k.A..
HS Bund	regionale Lebensmittel
BBK Bonn	k.A.
BBK Mensa AKNZ	Es erfolgte bislang keine Zertifizierung/Verpflichtung gem. DGE Standards. Allerdings erfolgt eine Orientierung an diesen (der Küche vorliegenden) Standards. Exemplarisch: Vollkornprodukte, Eier aus der Region, eigener Kräutergarten, ständig frisches Obst, Olivenöl, Rapsöl, Bereitstellung Trinkwasser, jodiertes Salz (in Maßen) und Garmethoden (oftmals) dämpfen und dünsten (schonend)
StBA Wi	nein

<p>BMVI Berlin BSH Hamburg und Rostock BfG BAw KA</p>	<p>Gesundheit: Angebot einer Nährstoffoptimierten Gerichtlinie Einhaltung der Hygiene in allen Betriebsprozessen über gängige Standards hinaus Kontrolle durch externe und interne Qualitätssicherung Veranstaltung von Aktions-/Gesundheitstagen</p> <p>Ökologie: Verwendung von Mehrportionengebinden Nudeln (Spaghetti, Fusilli, Penne) in Bio-Qualität Angebot einer Nachhaltigkeitsmenülinie Bezug von MSC-zertifiziertem Fisch Nutzung von Mehrwegverpackungen und Einwegverpackungen aus alternativen biologisch abbaubaren Rohstoffen</p> <p>Gesellschaft: Wenn möglich Einbindung regionaler Lieferanten/Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe Vergütung nach Tarifvertrag Wertschätzung von Mitarbeitern und Gästen Transparente Kommunikation Internes und externes Weiterbildungsprogramm</p> <p>Wirtschaftlichkeit: Optimierter Einsatz von Ressourcen Bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen Attraktives, zeitgemäßes Angebot, Absatzsteigerung</p>
<p>BMVI Bonn</p>	<p>Dienstleister hat sog. "Nachhaltigkeitsboard" gebildet mit den Inhalten Ökonomie, Ökologie und Soziales: Darin wird u.a. eine gleichbleibende und dauerhaft hohe Dienstleistungsqualität garantiert und sich dem Umweltschutz in allen Dienstleistungen verpflichtet.</p>
<p>KBA</p>	<p>Es gelten Grundsätze beim Einkauf: regional, saisonal, ökologisch und fair. Obst/Gemüse: Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten. Tierische Produkte: Wenig Fleischprodukte. Verwendung nur aus ökologischer Produktion sowie aus artgerechter Viehhaltung. Verzicht auf gefährdete Fischarten. Ausschließlich Verwendung von Fisch mit MSC-oder Naturlandsiegel. Eier aus regionaler Freilandhaltung. Milchprodukte aus möglichst regionalem Bezug. Kaltgetränke aus regionaler Produktion verwenden. Verwendung von Kaffee und Tee mit Fair Trade-Siegel.</p>

BKAmT	Umweltmanagementsystem entsprechend der DIN ISO 14001:2015 regionale und saisonale Lebensmittel Mehrweg Großgebäude Komponenten in Bio-Qualität
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anlage 5 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Angebot an kostenlosem Trinkwasser

Kantine	Trinkwasser (Leitungswasser)
AA WerMkt.	nein
AA Reihew.	ja
BMBF, Berlin	nein
BMBF, Bonn	nein
BMEL	nein
Thünen-BS	nein
MRI	In der Kantine selbst wird kein kostenloses Leitungswasser angeboten, allerdings befindet sich in unmittelbarer Nähe im Haus ein allen Mitarbeitern zugänglicher Trinkwasserspender
BLE	zeitweise
FLI Insel Riems	ja
JKI (BS)	ja
JKI (QLB)	ja
JKI (B-K)	ja
JKI (B-D)	ja
BfR	ja
BMF (DS Berlin)	nein
BMF (DS Bonn)	nein
ITZBund	nein
BZSt	nein
Zollverwaltung:	
Rostock	nein - in Planung
Blecke	nein - in Planung
Plessow/Lehmin	nein - in Planung
Münster Gescherweg	ja, ab 09/2019
Münster Mecklenbecker Straße	ja
Sigmaringen	nein - in Planung
Neuendettelsau	nein - in Planung
Leipzig	ja
BMFSFJ Berlin	nein

BMFSFJ Bonn	nein
BAFzA	ja
Bildungszentren	ja
BMG DS Berlin	nein
BfArM	nein
RKI	nein
BMI	nein
BMU BN	nein
BMU B	nein
KRA	nein
STR	nein
UBA	k.A.
Dessau	ja
Berlin	ja
BfS	k.A.
BMVg Bonn	k.A.
BMVg Berlin	k.A.
Kassel	k.A.
Köln	k.A.
München	k.A.
Stuttgart	k.A.
Koblenz	k.A.
Strausberg	k.A.
Campus	
Strausberg	k.A.
v. Hardenberg Kaserne	
Sankt Augustin	k.A.
BMWi Berlin	k.A.
BMWi Bonn	k.A.
BAFA	k.A.
BAM	ja
BGR	nein
BKartA	k.A.
BNetzA	k.A.
	k.A.

PTB BS	ja
PTB IB	ja
BMZ	nein
BPA	k.A.
BKM	nein
BArch Koblenz	nein
BArch Berlin	nein
BMAS Bonn	Nein
BMAS Berlin	nein
BSG	nein
Kantine BAuA Dortmund	nein
BAG	nein
BAMF (Zentrale)	nein
BBR	nein
BfV Köln	nein
BfV Heimerzheim	ja
BKA Wiesbaden	nein
BKA Meckenheim	nein
BKA Berlin	nein
BPOLAK	ja
BPOLD Berlin	nein
BPOLABT DUD	nein
BPOLABT BBZ	k.A.
BPOLABT RZ	k.A.
BPOLABT STA	ja
D BP FDT	nein
BPOLABT BLU	ja
BPOLABT BT	nein
BPOLABT HÜN	k.A.
BPOLABT BDÜ	ja
BPOLABT UE	ja
BPOLABT DEG	ja
BPOLABT DEG (RO)	ja

BVA Lichtenberg	nein
BVA Köln	nein
HS Bund	nein
BBK Bonn	nein
BBK Mensa AKNZ	ja
StBA Wi	nein
BMVI Berlin	nein
BMVI Bonn	nein
BSH Hamburg und Rostock	ja, auf Nachfrage
BfG	nein
BAW KA	ja
KBA	nein
BKAmt	nein

Anlage 6 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN
(Bundestagsdrucksache 19/12276)

Kriterien für nachhaltige Beschaffung

Kantine	Kriterien für nachhaltige Beschaffung
AA WerMkt.	ja
AA Reihew.	nein
BMBF, Berlin	ja
BMBF, Bonn	Kaffee und Tee Fairtrade und Bio
BMEL	ja
Thünen-BS	nein
MRI	Für die Kantine des MRI werden die Nachhaltigkeitskriterien der DGE zugrunde gelegt, so werden z.B. wo möglich saisonale und regionale Lebensmittel, teilweise in Bio-Qualität, bezogen.
BLE	u.a. SRA-Standard
FLI Insel Riems	nein
JKI (BS)	nein
JKI (QLB)	nein
JKI (B-K)	nein
JKI (B-D)	nein
BfR	nein
BMF (DS Berlin)	ja
BMF (DS Bonn)	nein
ITZBund	k.A.
BZSt	k.A.
Zollverwaltung:	
Rostock	nein
Bleckede	nein
Plessow/Lehnin	nein
Münster Gescherweg	nein
Münster Mecklenbecker Straße	nein
Sigmaringen	nein
Neuendettelsau	nein
Leipzig	nein
BMFSFJ Berlin	k.A.
BMFSFJ Bonn	k.A.
BAFzA	ja
Bildungszentren	k.A.
BMG DS Berlin	vom Pächter festgelegt
BfArM	Einkauf erfolgt teilweise regional, FairTrade und Bio
RKI	k.A.
BMI	k.A.
BMU BN	k.A.
BMU B	k.A.
KRA	ja, firmenintern

STR	ja, firmenintern
UBA	k.A.
Dessau	ja
Berlin	ja
BfS	k.A.
BMVg Bonn	k.A.
BMVg Berlin	k.A.
Kassel	k.A.
Köln	k.A.
München	k.A.
Stuttgart	k.A.
Koblenz	k.A.
Strausberg Campus	k.A.
Strausberg v. Hardenberg Kaserne	k.A.
Sankt Augustin	k.A.
BMWi Berlin	k.A.
BMWi Bonn	k.A.
BAFA	k.A.
BAM	ja
BGR	k.A.
BKartA	k.A.
BNetzA	k.A.
	k.A.
PTB BS	ja
PTB IB	k.A.
BMZ	Regional/Bio/Fair Trade
BPA	k.A.
BKM	k.A.
BArch Koblenz	Verwertung von Lebensmittelresten
BArch Berlin	nein
BMAS Bonn	ja
BMAS Berlin	ja
BSG	nein
Kantine BAuA Dortmund	k.A.
BAG	nein
BAMF (Zentrale)	k.A.
BBR	ja
BfV Köln	nein
BfV Heimerzheim	k.A.
BKA Wiesbaden	nein
BKA Meckenheim	nein
BKA Berlin	nein
BPOLAK	keine
BPOLD Berlin	Das Kaltgetränkeangebot umfasst Bio- Getränke/Heißgetränke Bio- und Fairtrade- Produkte.

	Das Speisenangebot ist auf das saisonale Angebot abgestimmt. Es werden Lieferanten mit eigenem Nachhaltigkeitskonzept und regionalen Produkten bevorzugt.
BPOLABT DUD	nein
BPOLABT BBZ	nein
BPOLABT RZ	nein
BPOLABT STA	nein
D BP FDT	nein
BPOLABT BLU	nein
BPOLABT BT	nein
BPOLABT HÜN	nein
BPOLABT BDÜ	nein
BPOLABT UE	nein
BPOLABT DEG	nein
BPOLABT DEG (RO)	nein
BVA Lichtenberg	Das Unternehmen V & B Verwaltungs- und Betriebsgesellschaft GmbH hat Kriterien festgelegt.
BVA Köln	ja
HS Bund	nein
BBK Bonn	k.A.
BBK Mensa AKNZ	in Bearbeitung
StBA Wi	k.A.
BMVI Berlin	nein
BMVI Bonn	verwendet werden Produkte aus der Region. Lieferanten haben IFS (International Featured Standards).
BSH Hamburg und Rostock	nein
BfG	nein
BAW KA	nein
KBA	nein
BKAmt	nein

Anlage 7 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Fleisch als Komponente der angebotenen Gerichte

Kantine	absolute Zahl	prozentuale Zahl	Anmerkungen
AA Werd Mkt	2	40%	
AA RW	1	50%	
BMBF, Berlin	8 von 20 Gerichten pro Woche	40%	
BMBF, Bonn	2 tgl.	40%	
BMEL	8	53%	wöchentlich
	1,6	53%	täglich
MRI	1	40%	
Thünen-BS	1	40%	
BLE	2	55%	
FLI Insel Riems	1	40%	
FLI Jena	1	30%	
JKI (BS)	2	60%	
JKI (QLB)	k.A.	k.A.	
JKI (B-D)	3	60%	
JKI (B-K)	2	60%	
BfR	3	50%	
BMF (DS Berlin)	3	50%	
BMF (DS Bonn)	2 bzw. 3	50% bzw. 75%	
ITZBund	5	50%	
BZSt	11	k.A.	
Zollv. gesamt:	1296	60%	
davon:			
Rostock	90	60%	

Bleckede	18		60%	
Plessow/Lehnin	210		50%	
Münster Geschenweg	540		60%	
Münster Mecklenbecker Straße	210		60%	
Sigmaringen	210		60%	
Neuendettelsau	18		60%	
BMFSFJ Berlin	8		40%	Die Zahlen beziehen sich beispielhaft auf eine Kalenderwoche.
BMFSFJ Bonn	10		65%	Die Angaben beziehen sich beispielhaft auf eine Kalenderwoche.
BAFza	2		40%	Die Angaben beziehen sich auf das tägliche Angebot
Für die Kantinen der Bildungszentren liegen keine Erkenntnisse vor.				
BMG DS Berlin	465		54%	
BfArM	520		50%	
RKI				Es liegen keine Angaben vor.
BMI				Es liegen keine Angaben vor.
BMU Bonn	2		50%	Angaben pro Tag
BMU Berlin				
STR	2		50%	
KRA	2		50%	
UBA				
Dessau	0 bis 3		40%	
Berlin	0 bis 3		40%	
BfS	1,5		38%	
BMVg				
Kassel	5		93%	
Sankt Augustin	2		60%	
Stuttgart	2		60%	
Koblenz	5		93%	
Köln	3		68%	

Strausberg C.	4		73%	
Strausberg v. H. K.	4		73%	
München	2		60%	
Bonn	2		60%	
Berlin	2		60%	
BMWi BE	k.A.		k.A.	
BMWi BN	2		67%	
BAFA	2		67%	
BAM	2		66%	
BGR	2		50%	
BKartA	k.A.		k.A.	
BNetzA	3		60%	
PTB BS	2-3		49%	
PTB IB	1-2		64%	
BMZ:	2		65%	täglich
BPA	1,6		40%	
BArch Koblenz	2		50%	
BArch Berlin	1-2		40%	
BMAS				
BMAS Bonn	8		53%	
BMAS Berlin	12		40%	
BSG	1,5		50%	
Kantine BAuA Dortmund	2 bis 3		50 bis 75 %	
BAG				Daten nicht vorhanden
BAMF (Zentrale)	2 Gerichte pro Tag		45%	Hierzu liegen dem BAMF keine Informationen vor.
BBR	4,6		57,50%	
BfV Köln	4,6		58%	

	2 Gerichte pro Tag	45%	Täglich, bezogen auf eine Woche (5 Arbeitstage/8 Mahlzeiten täglich)
BfV Heimerzheim	7	45%	
BKA W	8	54%	
BKA M	4	53%	
BKA B	2,00	40%	
BPOLAK	2,40	0,60%	
SPSCH Bad Endorf	1,42	60%	
AFZ Neustrelitz	1,00	47,21%	
AFZ Eschwege	3,80	50%	
AFZ Oerlenbach	2,00	95%	
AFZ Bamberg	1,00	60%	
AFZ Diez	15,00	50%	
AFZ Swisttal	k.A.	0,75%	
BPOLD Berlin	1,60	54%	
BPOLABT DUD	1,00	80%	
BPOLABT BBZ	1,60	50%	
BPOLABT RZ	0,80	80%	
BPOLABT STA	2,00	80%	
D BP FDT	1,00	66%	
BPOLABT BLU	1,00	50%	
BPOLABT BT	1,00	50%	
BPOLABT HÜN	1,60	80%	
BPOLABT BDÜ	0,80	40%	
BPOLABT UE	1,60	80%	
BPOLABT DEG	0,90	45%	
BPOLABT DEG (RO)	0,90	45%	
BVA Lichtenberg	512	54%	
BVA Köln	14	70%	
HS Bund	2	50%	
BBK Bonn	7 bis 9	46%-60%	15 Gerichte je Woche
BBK Ahrweiler	1	50%	Angaben täglich

StBA Wi	8	40%	Angaben pro Woche
BMVI Berlin	11/20	55%	Angaben pro Woche
BMVI Bonn	11-12 von 25	48%	Angaben pro Woche
LBA	12/25	48 %	Angaben pro Woche
BSH Rostock	9/15	60 %	
BfG	7/15	47 %	Angaben pro Woche
BAW KA	140/290	48 %	
KBA	10/20	50 %	Angaben pro Woche
BKAmt	2	50%	

Anlage 8 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Fisch als Komponente der angebotenen Gerichte

Kantine	absolute Zahl	prozentuale Zahl	Anmerkungen
AA Wird Mkt	0,4	8 %	
AA RW	0,3	6 %	
BMBF, Berlin	2 von 20 Gerichten pro Woche	10 %	
BMBF, Bonn	mind. 1 tgl.	20%	
BMEL	1-2	10 %	wöchentlich
MRI	0,3	10 %	täglich
Thünen-BS	0,5	4 %	
BLE	1	25 %	
FLI Insel Riems	1	5 %	
FLI Jena	0,5	20 %	
JKI (BS)	1	30 %	
JKI (QLB)	0,2	10%	
JKI (B-D)	k.A.	k.A.	
JKI (B-K)	0,6	12%	
BfR	1	20%	
BfR	1	20%	
BMF (DS Berlin)	0,6	10%	
BMF (DS Bonn)	1	25%	
ITZBund	k.A.	k.A.	
BZSt	2	k.A.	
Zollv. gesamt:	210	10%	
davon:			
Rostock	15	10%	täglich/durchschnittlich

Bleckede	3	10%	täglich/durchschnittlich
Plessow/Lehnin	28	8%	täglich/durchschnittlich
Münster Gescherweg	90	12%	täglich/durchschnittlich
Münster Mecklenbecker Straße	32	9%	täglich/durchschnittlich
Sigmaringen	39	11%	täglich/durchschnittlich
Neuendettelsau	3	10%	täglich/durchschnittlich
BMFSFJ Berlin	2	10%	Die Zahlen beziehen sich beispielhaft auf eine Kalenderwoche.
BMFSFJ Bonn	1-2	5%-10%	Die Zahlen beziehen sich beispielhaft auf eine Kalenderwoche.
BAFza	1	5%	Die Angaben beziehen sich auf das tägliche Angebot.
Für die Kantinen der Bildungszentren liegen keine Erkenntnisse vor.			
BMG DS Berlin	75	12%	
BfArM	104	10%	
RKI	k.A.	k.A.	
BMI	k.A.	k.A.	
BMU Bonn	1 x pro Woche	5%	
BMU Berlin			
STR	1 x pro Woche	5%	
KRA	1 x pro Woche	5%	
UBA			
Dessau	0 bis 2	10%	pro Tag
Berlin	0 bis 2	10%	pro Tag
BfS	0,5	12%	pro Tag
BMVg	1	6,66%	
Kassel	1	6,66%	
Sankt Augustin	2	13,33%	
Stuttgart	1	6,66%	
Koblenz	1	6,66%	
Köln	1	6,66%	
Strausberg C.	1	6,66%	
Strausberg v. H. K.	1	6,66%	

München	1	6,66%		
Bonn	1	6,66%		
Berlin	1	6,66%		
BMWi BE	k.A.	k.A.		
BMWi BN	0,3	10%		von Woche zu Woche unterschiedlich
BAFA	0,3	7%		
BAM	1	5%		
BGR	keine Angaben	keine Angaben		
BKartA	0,14	5%		
BNetzA	0,2-0,4	5%-10%		
PTB BS	0,2-0,4	5%-10%		
PTB IB	0,3	7%		
BMZ:	1 bis 2	35%		wöchentlich
				Bei vier angebotenen Gerichten Angaben PRO TAG, aber als Wochendurchschnitt, da nicht jeden Tag Fisch oder Fleisch angeboten wird.
BPA	0,4	10%		
BKM	0-1	25%		
BArch Koblenz	1-2	40%		
BArch Berlin				
BMAS	6	14%		wöchentlich
BMAS Bonn	2	13%		wöchentlich
BMAS Berlin	4	15%		wöchentlich
BSG	0-1	25%		jeweils pro Tag gerechnet
Kantine BAuA Dortmund	0 bis 1	0 bis 25 %		
BAG	k.A.	k.A.		
BAMF (Zentrale)	k.A.	k.A.		
BBR	3 x wöchentlich	15%		
BfV Köln	0,4	5%		
BfV Heimerzheim	0,4	5%		Täglich, bezogen auf eine Woche (5 Arbeitstage/8 Mahlzeiten täglich)

BKA W	1	7%		
BKA M	1	6%		
BKA B	1	10%		
BPOLAK	1,00	0,05%		
SPSCH Bad Endorf	0,80	20%		
AFZ Neustrelitz	0,37	12,45%		
AFZ Eschwege	0,20	5%		
AFZ Oerlenbach	0,20	5%		
AFZ Bamberg	1,00	20%		
AFZ Diez	0,20	5%		
AFZ Swisttal	1,00	0,05%		
BPOLD Berlin	k.A.	8%		
BPOLABT DUD	0,40	20%		
BPOLABT BBZ	1,00	50%		
BPOLABT RZ	0,40	20%		
BPOLABT STA	0,20	20%		
D BP FDT	1,00	33%		
BPOLABT BLU	1,00	50%		
BPOLABT BT	0,20	10%		
BPOLABT HÜN	0,20	10%		
BPOLABT BDÜ	0,20	10%		
BPOLABT UE	0,20	10%		
BPOLABT DEG	0,20	10%		
BPOLABT DEG (RO)	0,20	10%		
BVA				
Lichtenberg	75	8%		
BVA Köln	1	5%		
HS Bund	0,4	10%		
BBK Bonn	1	6,60%		15 Gerichte je Woche
BBK Ahrweiler	1	50%		Angaben täglich, nur Donnerstags
StBA Wi	2	10%		
BMVI Berlin	1-2/20	7%		Angaben pro Woche

BMVI Bonn	2-3 von 25	12%	Angaben pro Woche
LBA	1/25	4 %	Angaben pro Woche
BSH Rostock	1/15	7 %	Angaben pro Woche
BfG	1-2/15	10 %	Angaben pro Woche
BAW KA	42/290	14 %	
KBA	2/20	10 %	Angaben pro Woche
BKAmt	2	10%	Angaben pro Woche

Anlage 9 zur Antwort auf die Kleine Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN (Bundestagsdrucksache 19/12276)

Angebot der Kantinen der Dienststellen des Bundes von täglich ein, zwei, drei oder mehr Gerichten, die den Kriterien vegetarisch, vegan, kosher und halal entsprechen

Kantine	Gerichte						Anzahl Gerichte (pro Tag)
	vegetarisch	vegan	koscher	halal	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)	
AA Werderscher Markt	x						1
		x					2
							3 oder >3
AA Reiherwerder	vegetarisch	vegan	koscher	halal	halal		Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x						1
							2
							3 oder >3
BMEL-Kantine	vegetarisch	vegan	koscher	halal	halal		Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x (0,2)					1
							2
							3 oder >3
BMEL-GB:							
MRI	vegetarisch	vegan	koscher	halal	halal		Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x					1
							2
							3 oder >3

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
Thünen-BS	x				1
					2
					3 oder >3
BLE	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
FLI-Insel Riems	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
FLI- Jena	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
JKI BS	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3

QLB								1
								2
								3 oder >3
B-D	x						x	1
								2
								3 oder >3
B-K	x							1
								2
								3 oder >3
BfR	vegetarisch		vegan		koscher	halal		Anzahl Gerichte (pro Tag)
								1
	x							2
BMF (DS Berlin)	vegetarisch		vegan		koscher	halal		Anzahl Gerichte (pro Tag)
			x					1
	x							2
BMF (DS Bonn)	vegetarisch		vegan		koscher	halal		Anzahl Gerichte (pro Tag)
								1
	x							2
								3 oder >3

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
ITZBund	x				1
					2
					3 oder >3
Kantine BZSt	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
Kantinen Zollverwaltung:					
Rostock	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x		x	x	1
					2
					3 oder >3
Bleckede	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x		x	x	1
					2
					3 oder >3
Plessow/Lehnin	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x		x	x	1
					2
					3 oder >3

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
Münster Geschenweg	x	x(0,2)	x	x	1
					2
					3 oder >3
Münster Mecklenbecker Straße	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x(0,2)	x	x	1
					2
					3 oder >3
Sigmaringen	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x			x	1
					2
					3 oder >3
Neuendettelsau	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x		x	x	1
					2
					3 oder >3
Leipzig	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x(0,2)	x	x	1
					2
					3 oder >3

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
BMFSFJ Berlin	x(>=0,4)	x(>=0,2)			1
					2
					3 oder >3
BMFSFJ Bonn	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x(0,4)			1
					2
					3 oder >3
BAFza	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x(0,4)			1
					2
					3 oder >3
Bildungszentren	Für die Kantinen der Bildungszentren liegen keine Erkenntnisse vor.				
BMG DS Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
		x(0,5)			1
	x(1-2)				2
					3 oder >3
BfA/M	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x(0,4)			1
					2
					3 oder >3

	Es liegen keine Angaben vor.							
	vegetarisch	vegan	koscher	halal			Anzahl Gerichte (pro Tag)	
RKI								
BMU Bonn								
	x(0,2-0,4)	x(0,2-0,4)					1	
							2	
							3 oder >3	
BMU Berlin								
	vegetarisch	vegan	koscher	halal			Anzahl Gerichte (pro Tag)	
STR	x(0,2)						1	
							2	
							3 oder >3	
KRA	x(0,2-0,4)	x(0,2-0,4)					1	
							2	
							3 oder >3	
UBA								
	vegetarisch	vegan	koscher	halal			Anzahl Gerichte (pro Tag)	
Dessau	x(0-0,8)	x(0-0,4)					1	
							2	
							3 oder >3	
Berlin	x(0-0,8)	x(0-0,4)					1	
							2	
							3 oder >3	
BfS								
	vegetarisch	vegan	koscher	halal			Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x(0,4)						1	

									2
									3 oder >3
BMVg									
Kantine München	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x							1	
								2	
								3 oder >3	
Kantine Kassel	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x							1	
								2	
								3 oder >3	
Kantine Sankt Augustin	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x							1	
								2	
								3 oder >3	
Kantine Koblenz	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x							1	
								2	
								3 oder >3	
Kantine Köln	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x							1	

									2	
									3 oder >3	
Kantine Strausberg (Campus)	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)		
	x							1		
								2		
								3 oder >3		
Kantine Strausberg (von Hardenberg-Kaserne)	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)		
	x							1		
								2		
								3 oder >3		
Kantine Stuttgart (VerwZentr Löwentor)	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)		
	x							1		
								2		
								3 oder >3		
Kantine BMVg Bonn	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)		
	x							1		
								2		
								3 oder >3		
Kantine BMVg Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)		
	x							1		
								2		

									3 oder >3
Kantine PTB IB	vegetarisch	vegan					koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
									1
									2
									3 oder >3
Kantine BGR	vegetarisch	vegan					koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
									1
									2
									3 oder >3
Kantine Bundeskartellamt	vegetarisch	vegan					koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x								1
									2
									3 oder >3
Kantine BMZ	vegetarisch	vegan					koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x(0,2-0,4)							1
									2
									3 oder >3
BPA Kantine Berlin	vegetarisch	vegan					koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x								1
									2
									3 oder >3

BKM									
BArch Kantine Koblenz	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x(0-2)	x(0-1)						1	
								2	
								3 oder >3	
BArch Kantine Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x	x(0-1)						1	
								2	
								3 oder >3	
BMAS									
Kantine Bonn	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
		x(0,2)						1	
								2	
	x							3 oder >3	
Kantine Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x	x(0,2)						1	
								2	
								3 oder >3	
BSG	vegetarisch	vegan	koscher	halal				Anzahl Gerichte (pro Tag)	
	x							1	
								2	

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
BfV Köln	x				1
					2
					3 oder >3
BfV AfV	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
Kantine Wiesbaden	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
Kantine Meckenheim	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
Kantine Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
BPOLAK und nachgeordnete Bereiche					

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
BPOLAK	x				1
					2
					3 oder >3
BPOLD Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x			1
					2
					3 oder >3
BPOLD BP Fuldata	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
BVA Kantine Köln	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
HS Bund, Brühl	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3

	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
BKK Bonn					1
	x(0,5-1)				2
					3 oder >3
BKK Ahrweiler	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
Kantine SIBA Wi	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x				1
					2
					3 oder >3
BKAmt	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x(1-2)	x(0,2-0,4)			1
					2
					3 oder >3
BMVI Berlin	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
		x			1
	x				2
					3 oder >3
BMVI Bonn	vegetarisch	vegan	koscher	halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
	x	x			1
					2
					3 oder >3

									2
									3 oder >3
LBA								halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
		vegetarisch	vegan	koscher					1
	x		x						2
									3 oder >3
BSH Hamburg und Rostock								halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
		vegetarisch	vegan	koscher					1
	x								2
									3 oder >3
BfG								halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
		vegetarisch	vegan	koscher					1
	x								2
									3 oder >3
KBA								halal	Anzahl Gerichte (pro Tag)
		vegetarisch	vegan	koscher					1
			x						2
	x								3 oder >3

