

Kleine Anfrage zur schriftlichen Beantwortung**In welchem Umfang stehen Küchen und Kantinen staatlicher bzw. staatlich geförderter Einrichtungen im Wettbewerb zu gastronomischen Betrieben im Oldenburger Münsterland?**

Anfrage der Abgeordneten Karl-Heinz Bley, Clemens Große Macke und Dr. Stephan Siemer (CDU) an die Landesregierung, eingegangen am 22.07.2015

Das Land Niedersachsen hat in eigener Verantwortung und auf eigene Kosten zahlreiche staatliche Einrichtungen mit Küchen, Kantinen und Essenausgaben ausgestattet, damit in diesen Einrichtungen Nutzer Mahlzeiten einnehmen können und die Versorgung mit Essen dauerhaft gewährleistet ist. Beispielhaft genannt seien große Behörden, Justizvollzugsanstalten und Hochschulen. Außerdem fördert das Land direkt oder auch indirekt durch Weiterleitung von Bundesmitteln Investitionen in Küchen, Kantinen und Essenausgaben bei anderen Einrichtungen wie Krankenhäusern, Einrichtungen für die Betreuung von Menschen mit Behinderungen, Schulen. Die Betreiber der Küchen und Kantinen können somit auf Betriebsmittel für die Herstellung von Mahlzeiten zugreifen, die sie nicht und nur teilweise finanzieren mussten.

Das Gastronomiegewerbe muss die erforderlichen Investitionen in Küchen und Bewirtungseinrichtungen selber erwirtschaften. Insofern kann es zu Wettbewerbsverzerrungen kommen, wenn aus staatlich erstellten und staatlich/kommunal geförderten Einrichtungen heraus Mahlzeiten für Nachfrager aus dem freien Markt angeboten werden.

1. In welchen Einrichtungen in den Landkreisen Cloppenburg und Vechta hat das Land den Bau und die Einrichtung von Küchen und Kantinen ganz oder auch nur teilweise finanziert?
2. Für welche Zahl von täglichen internen Nutzern sind diese Küchen und Kantinen ausgelegt?
3. Wie viele Mahlzeiten verkaufen diese staatlich erstellten bzw. staatlich oder kommunal geförderten Einrichtungen an Dritte, d. h. an Personen, die nicht in der Einrichtung arbeiten oder in der Einrichtung betreut werden bzw. untergebracht sind?
4. Welche Einrichtungen bieten einen Catering-Service an, indem sie z. B. Mahlzeiten, Kanapees etc. außer Haus liefern?
5. Welche Umsätze erzielen die Einrichtungen damit, und werden alle Umsätze der Umsatzsteuerpflicht unterworfen? Wenn nein, wieso nicht?
6. Erfüllen alle Einrichtungen die staatlichen Auflagen, die auch für privat geführte gastronomische Einrichtungen gelten?
7. Werden Neubauten von Küchen und Kantinen, die zurzeit geplant oder realisiert werden, in ihren Dimensionen so bemessen, dass die Betreiber zusätzlich Mahlzeiten und Catering außer Haus anbieten können? Wenn ja, warum?
8. Welche vertraglichen Regelungen mit Betreibern von Küchen und Kantinen bestehen bezüglich des Außerhausverkaufs (bitte im Einzelfall darlegen)?

(Ausgegeben am 03.08.2015)