

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Wolfgang SOBOTKA
Parlament
1017 Wien

13. August 2018

GZ. BMEIA-AT.90.13.03/0060-VI/2018

Die Abgeordneten zum Nationalrat Daniela Holzinger-Vogtenhuber, BA, Kolleginnen und Kollegen haben am 13. Juni 2018 unter der Zl. 1040/J-NR/2018 an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „öffentliche Auftragsvergabe und Beschaffung im Bereich von Lebensmitteln“ gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Zu Frage 1:

Das Bundesministerium für Europa, Integration und Äußeres (BMEIA) beschafft in der Regel keine unverarbeiteten Lebensmittel und unterhält auch keine Kantine im Eigenbetrieb. Die nachstehenden Angaben beziehen sich damit im Wesentlichen auf Obst bzw. Milch und Mineralwasser für Sitzungen und Veranstaltungen oder für Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsvorsorge (Aktion „Steirische Äpfel“).

2016: Euro 24.566,04

2017: Euro 29.087,62

Zu den Fragen 2 und 3:

Ich verweise auf meine Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Zl. 1071/J-NR/2018 vom 14. Juni 2018.

Eine ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Faktor für die Gesundheit. In der von einer externen Firma betriebenen Kantine des BMEIA kommt ein abwechslungsreiches und gesundes Speisenkonzept zum Einsatz.

Zu den Fragen 4, 13 und 14:

Die Beschaffung erfolgt durch die Abteilungen I.1 (Protokoll) und I.4 (Organisation von Staatenkonferenzen und Angelegenheiten internationaler Organisationen und Schulen in Österreich) sowie durch die Hausverwaltung im BMEIA.

Für die Bundesbeschaffungsgesellschaft (BBG) als zentrale Beschaffungsstelle des Bundes gilt das Bestbieterprinzip im Bereich Lebensmittel, welches durch folgende Kriterien umgesetzt wird:

- GVO- (genetisch veränderte Organismen) freie Fütterung
- Zusätzliche Artikel aus biologischer Landwirtschaft
- Agrarwarenkorb (Einhaltung zum Beispiel durch AMA-Artikel)
- Anzahl der Artikel mit MSC/ASC-Zertifizierung
- Anzahl der Artikel ohne Glutamat/Hefeextrakt
- Angabe von Nährwerten
- Qualitätssicherungssystem beim Lieferanten
- Rabatt für Großbestellungen
- Zusätzliche Liefertage
- Geschmackstest.

Zu Frage 5:

Das BMEIA beschafft in der Regel kein Fleisch und keine tierischen Produkte in unverarbeiteter Form.

Die BBG setzt bei Ausschreibungen im Bereich „Frischgeflügel“ auf Tierwohl-Kriterien, welche die Besatzdichte in der Aufzucht berücksichtigen. Bei weiteren tierischen Produkten findet das Tierwohl zum Beispiel durch Artikel aus biologischer Landwirtschaft Berücksichtigung.

Zu Frage 6:

Der Wert der in Österreich hergestellten Lebensmittel (vor allem Mineralwasser, Obst) betrug:

2016: Euro 11.971,23

2017: Euro 15.504,73.

Der tatsächliche Wertanteil von in Österreich erzeugten Produkten liegt allerdings höher. Die wertanteilmäßige Aufschlüsselung für Lebensmittel wie Fruchtsäfte, Milchprodukte, Tees war verwaltungsökonomisch nicht möglich.

Zu Frage 7:

Im Rahmen ständiger Markterhebungen der beschaffenden Stellen sowie der BBG.

Zu den Fragen 8 bis 11:

Lebensmittel werden stets nach Prüfung des Bedarfes bestellt.

Zu Frage 12:

Die Speisen in der von einem externen Betreiber geführten Kantine des BMEIA sind nach ernährungsphysiologischen Erkenntnissen zusammengestellt und erfüllen die geforderten Qualitätskriterien, wobei auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt werden.

Zu den Fragen 15 bis 18:

Die BBG fördert kurze Transportwege im Rahmen der „KMU-Strategie“. Durch Loseilung erfolgt eine Wettbewerbsgleichstellung zwischen Klein- und Mittelbetrieben und Großunternehmen. In diesem Sinn wurden Ausschreibungen in regionale Lose geteilt, Vertriebsstrukturen über lokale Partner forciert und die Bildung von Bietergemeinschaften unterstützt. Auf diesem Wege werden die Reduktion von Transportwegen einerseits und die Einbindung regionaler Wirtschaftsstrukturen andererseits ermöglicht.

Weiters verweise ich auf meine Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Zl. 1071/J-NR/2018 vom 14. Juni 2018.

Dr. Karin Kneissl

