
1137/J XXVII. GP

Eingelangt am 28.02.2020

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage

**der Abgeordneten Dipl.-Ing. Karin Doppelbauer, Kolleginnen und Kollegen
an die Bundesministerin für Landwirtschaft/Regionen und Tourismus
betreffend Netzwerk Kulinarik**

Im April 2016 gab das Ministerium den Auftrag für die Errichtung einer "Netzwerkstelle Kulinarik". Gemäß Rechnungshofbericht (2018/52) erhielt das Ministerium von der Zahlstelle AMA ELER-Mittel in Höhe von rund 5,26 Mio. EUR und stellte in weiterer Folge auch eigene Mittel zur Verfügung. Insgesamt wurden für die Netzwerkstelle Kulinarik im Zeitraum von 2016 bis 2022 rund 10,5 Mio. EUR budgetiert. Nach Zerbrechen der Bietergemeinschaft, an der die AMA-Marketing als 100-Prozent-Tochter der Bundesbehörde Agrarmarkt Austria beteiligt war, erfolgte der Neustart des Netzwerkes im Jahr 2018. Die AMA-Marketing wurde mit den strategischen Aufgaben der Netzwerkstelle Kulinarik beauftragt und ein Arbeitsprogramm und eine Strategie wurden vorgestellt.

Im Vorjahr fiel das Netzwerk in der öffentlichen und medialen Diskussion fast ausschließlich negativ auf - unter anderem war von "sonderbaren Geldströmen" die Rede und möglicher förderrechtlicher Probleme bei der Anwendung von EU-Mitteln. Seither wurden keine neuen Informationen seitens der AMA Marketing oder des BMLRT bezüglich etwaiger Entwicklungen oder Fortschritte an die Öffentlichkeit kommuniziert.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

Anfrage:

1. Was ist der Zweck des Netzwerkes Kulinarik?
2. Wie beurteilt das BMLRT bzw. die AMA grundsätzlich die derzeitige Situation des Netzwerkes Kulinarik?
3. Das Regierungsprogramm spricht von einer "Evaluierung" der AMA Marketing - was impliziert das für die Zukunft des Netzwerk Kulinarik?

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

4. Warum wurden vonseiten des BMLRT sowie der AMA trotz der intensiven media- len Kritik seit ca. Mitte 2019 keine Informationen bezüglich etwaiger Entwicklun- gen oder Fortschritte an die Öffentlichkeit kommuniziert?
5. Wie sieht die grundsätzliche Kommunikationsstrategie des Netzwerks Kulinarik aus?
6. Inwiefern ist dieser eklatante Mangel an Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit für den Zweck des Netzwerks Kulinarik förderlich?
7. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Etablierung eines durchgängigen, freiwilligen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems als Grundlage für ein national anerkanntes Gütesiegel für Direktvermarktung, Manu- fakturen und Gastronomie" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
8. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Entwick- lung von Beratungspackages für Betriebe, die am Qualitäts- und Herkunftssiche- rungssystem teilnehmen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
9. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Forcierung von Kombikontrollen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
10. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchfüh- rung einer Informations-Roadshow zum Qualitäts- und Herkunftssicherungs- system für die Betriebe" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
11. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht den "Akti- ven Erfahrungsaustausch und intensive Zusammenarbeit, um den Anteil regiona- ler Lebensmittel zu erhöhen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
12. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Optimierung der Antragstellung durch praxisingerechte Umsetzungsleitfäden und Beratung für Erstantragsteller sowie Organisation des 1. EU-Herkunftsschutz-Tages" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

13. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Regelmäßige Information über Innovationen und Best-Practice Beispiele" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
14. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Kostenlose Coachings für Innovationen und die Weiterentwicklung regionaler Kulinarik-Initiativen" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
15. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Entwicklung von Veranstaltungsformaten für den aktiven Austausch entlang der Wertschöpfungskette und mit Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
16. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Organisation von thematischen Fokusgruppen" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
17. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Ausarbeitung einer Kommunikationsstrategie gemeinsam mit dem Tourismus" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
18. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Fotoshootings in den Regionen gemeinsam mit dem Tourismus und Erstellung einer Foto-datenbank" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
19. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Aktive Kooperationen zwischen Kulinarik und Tourismus durch Workshops zur Vernetzung und gemeinsamen Angebotsentwicklung" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
20. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Fachexkursion mit Akteurinnen und Akteuren aus Landwirtschaft und Tourismus in eine Best-Practice Region" vor.

- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
21. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung von regionaler Pressearbeit, Storytelling sowie Erstellung Veranstaltungskalender und kulinarische Landkarte gemeinsam mit dem Tourismus" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
22. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Neukonzeption von bestehenden Kulinarik-Veranstaltungen und Entwicklung von neuen Veranstaltungsformaten" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
23. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Organisation von „Speed-Datings“ in jedem Bundesland zur Vernetzung von Akteurinnen und Akteuren in den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
24. Das Arbeitsprogramm des Netzwerk Kulinarik für 2019/20 sieht die "Erarbeitung praktikabler und einfacher Logistikhösungen" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
25. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Konzeption einer gemeinsamen Datenbank mit Schnittstellen zu regionalen Kulinarik-Initiativen" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
26. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung eines Pilotprojekts für mehr Regionalität in der Bundeshauptstadt" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
27. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Produzentinnen und Produzenten, Verarbeiterinnen und Verarbeiter sowie Gastronominnen und Gastronomen und deren Geschichten vor den Vorhang holen" vor.

- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
28. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Daten und Fakten aus den Branchen entlang der Wertschöpfungskette aufzeigen" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
29. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung von Informations- und Bewusstseinsbildungsmaßnahmen für die regionale Kulinarik" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
30. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Öffentliche Organisationen und Institutionen für regionale und saisonale Lebensmittel begeistern" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
31. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Klar definierte Ansprechpersonen, Zuständigkeiten und Schwerpunkte" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
32. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Anwendungsorientiertes Feedback und Lernen von Best-Practices entlang der Wertschöpfungsketten" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
33. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Austausch und Hilfe bei geplanten Projekten in den Regionen" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
34. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Vernetzungstreffen in jedem Bundesland und jährliche Bundeskonferenz" vor.
- a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

35. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht "Alle Informationen auf www.netzwerk-kulinarik.at sowie regelmäßiger Versand von Newslettern" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
36. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Erstellung eines praxisnahen Förderhandbuches, Entwicklung eines einheitlichen Controllingtools und standardisierten Angeboten zur einfachen Förderabwicklung" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
37. Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Aufbau gemeinsamer Projektdatenbank, Erfahrungsaustausch von Best-Practice und Worst-Practice Beispielen" vor.
- Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
38. Wie beurteilt das BMLRT zusammenfassend die bisherige Leistung des Netzwerk Kulinarik seit dem Neustart in 2019?
39. Wie viel Personal steht derzeit für das Netzwerk Kulinarik zur Verfügung?
40. Wie hoch waren die Personalkosten 2019?
41. Wie viel wurde 2019 für externe Dienstleistungen ausgegeben (Consulting, Rechtsbeistand, Grafik etc.)?
42. Wer leitet das Netzwerk Kulinarik?
43. Auf Basis welcher Kriterien wurde diese Person ausgewählt und wie viele andere Bewerber_innen gab es?
44. Wie hoch ist das Gesamtbudget des Netzwerk Kulinarik und wie ist dieses gegliedert?
45. Wie viele Fördermittel hat das Netzwerk Kulinarik 2018, 2019 und 2020 von welchen Stellen erhalten?
46. Wie wurde für diese Fördermittel angesucht?
47. Wie hoch sind insgesamt die Mehrkosten welche durch den Ausstieg des Unternehmens Fairfly 2018 für die Republik Österreich entstanden sind?