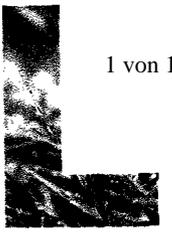


JOSEF PRÖLL  
Bundesminister

XXIII. GP.-NR  
461 IAB  
04. Mai 2007  
zu 447 IJ



lebensministerium.at

An die  
Frau Präsidentin  
des Nationalrates  
Mag. Barbara Prammer

ZI. LE.4.2.4/0016 -I 3/2007

Parlament  
1017 Wien

Wien, am - 3. Mai 2007

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber,  
Kolleginnen und Kollegen vom 5. März 2007, Nr. 447/J, betreffend  
Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen des Bundes

Auf die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Dipl.-Ing. Dr. Wolfgang Pirkhuber, Kolleginnen und Kollegen vom 5. März 2007, Nr. 447/J, betreffend Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen des Bundes, beehre ich mich Folgendes mitzuteilen:

Zu den Fragen 1 und 2:

Für den Vollziehungsbereich des Bundes bestehen bereits seit dem Jahr 1998 für eine Ökologisierung der Bundesverwaltung, insbesondere für das öffentliche Beschaffungswesen, Leitlinien, die von der Bundesregierung mit Ministerratsbeschluss vom 1. April 1998 angenommen wurden. Diese Leitlinien enthalten einerseits allgemeine Anleitungen zum umweltgerechten Handeln und andererseits konkrete Vorgaben zur Beachtung ökologischer Grundsätze bei der Vergabe öffentlicher Aufträge.

Aufgrund vielfältiger Entwicklungen (technische Weiterentwicklung, neue normative Regelungen) auf nationaler und europäischer Ebene hat das Bundeskanzleramt-Verfassungsdienst im Jahr 2004 im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW) einen Entwurf für einen Ministerratsvortrag zur Neufassung dieser Leitlinien ausgearbeitet. Sie spezifizieren den Grundsatz der umweltgerechten



Beschaffung durch Festlegung konkreter Kriterien für die Beschaffung umweltgerechter Leistungen und enthalten auch einen eigenen Abschnitt über die Beschaffung biologischer Produkte.

Die Ökologischen Leitlinien und die darin vorgeschlagenen Leistungen orientieren sich an Umweltkriterien, die in so genannten Umweltzeichenrichtlinien enthalten sind. Die Umweltzeichenrichtlinien werden unter breiter Mitwirkung aller beteiligten Kreise, jedenfalls auch der Wirtschaft und der Konsumenten, erarbeitet.

Der Entwurf der Leitlinien wurde außerdem einem allgemeinen Begutachtungsverfahren unterzogen. Nach den Rückmeldungen des Begutachtungsverfahrens wurde zwischen dem Bundeskanzleramt (BKA), dem BMLFUW und dem Bundesministerium für Finanzen (BMF) vereinbart, diesen Entwurf unter Einbeziehung der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) zu überarbeiten.

Zur Erprobung und Evaluierung ökologisch orientierter Beschaffungen wird derzeit von der BBG gemeinsam mit dem BMLFUW ein Pilotprojekt durchgeführt. Dieses beinhaltet unter anderem die Verwendung von so genannten Umweltleistungsblättern, die vordefinierte ökologische Leistungsmerkmale von Produkten erfassen und damit Ausschreibungen standardisiert zugrunde gelegt werden können. Die Ergebnisse des Pilotprojektes sollen in die Überarbeitung der Leitlinien einfließen. Das BMLFUW steht diesbezüglich mit dem Verfassungsdienst und dem BMF in einem laufenden Dialog.

Der Vollständigkeit halber weist der Verfassungsdienst darauf hin, dass – unabhängig von einer Beschlussfassung über ökologische Leitlinien – bereits das Bundesvergabegesetz (BVergG) eine grundsätzliche Verpflichtung aller öffentlichen Auftraggeber beinhaltet, bei der Beschaffung auf die Umweltgerechtigkeit der Leistung Bedacht zu nehmen (vgl. § 19 Abs. 5).

### Zu Frage 3:

Die Verbindlichkeit von Bioprodukten in öffentlichen Einrichtungen des Bundes ist ein Ziel, für das ich mich sehr gerne einsetze. Der Genuss von Bio-Produkten ist umwelt- und klimafreund-

lich und garantiert zusätzlich artgerechte Tierhaltung. Die Aufnahme eines verbindlichen Mindestanteils an Bioprodukten in öffentlichen Einrichtungen des Bundes in die aktualisierten ökologischen Leitlinien des Bundes kann uns daher diesem Ziel näher bringen.

Ich werde mich selbstverständlich auch weiterhin dafür einsetzen, dass in meinem Zuständigkeitsbereich vorrangig Bioerzeugnisse verwendet werden.

Zu den Fragen 4 und 5:

In der Betriebsküche des BMLFUW am Standort Stubenbastei 5 werden durch den externen Kantinenbetreiber biologische Lebensmittel in einem Ausmaß von rund 30 % angeboten. Dieses Ausmaß setzt sich aus Milchprodukten, Mehl und Gemüse der Saison zusammen. Es werden regelmäßig Gespräche mit dem Betreiber der Kantine geführt.

Das BMLFUW ist bemüht, bei den Dienststellen seines Wirkungsbereiches – sofern diese eigene Küchen betreiben – Einfluss zu nehmen. Mittels Bio-Verbandförderung wird auch die Öffentlichkeitsarbeit bei den öffentlichen Verpflegungseinrichtungen gefördert.

Im Rahmen des Bio-Aktionsprogramms ist ein Treffen des Schulkantinenpersonals der HBLAs für einen gegenseitigen Informationsaustausch in Sachen „Bio-Küche“ geplant.

Eine Aufstellung aus dem Jahr 2003 fasst die Situation bei der Verwendung von Bio-Lebensmittel in den HBLAs wie folgt zusammen:

- In der HBLVA Schönbrunn werden die im eigenen Biobetrieb erzeugten Bio-Gemüse in der Küche verarbeitet.
- An der HBLA Ursprung betrug der Bioanteil in der Küche wertmäßig ca. 60 %.
- Folgende Lebensmittel kamen in der HBLA Pitzelstätten ausschließlich aus biologischer Erzeugung: Mehle, Eier, Getreideflocken, Reis, Maisgrieß, Getreidekorn, teilweise Gemüse und Rindfleisch bei Zukauf.
- In Elmberg wurden Bioprodukte wie Hausbrot, Vollkornbrot, Fruchtsäfte, Käse und Fleisch eingeführt.

- Auch die HBLA Wieselburg hat Bio-Lebensmittel in ihrer Kantine.
- Ein besonderer Erfolg konnte in der Schule und Bundesanstalt „Gumpenstein-Raumberg“ erzielt werden: In der Schulküche der HBLFA Raumberg-Gumpenstein werden die Erzeugnisse des Lehr- und Forschungsbetriebs Moarhof (Schweinefleisch und Verarbeitungsprodukte wie Speck, Würste etc., Milch- und Milchverarbeitungsprodukte wie Joghurt, Käse, Molkegetränke etc., Eier, Kartoffeln, Rindfleisch und zukünftig auch teilweise Getreideprodukte) verwendet. In der Schulpraxis erlernen die Schüler alle Arbeitsschritte in Form eines „geschlossenen Systems“ vom Anbau, der Pflege, der Ernte bis zur Verarbeitung. Die Produkte werden in der Schulküche verkostet bzw. verzehrt. Auf Grund der Umstellungsfristen wird der Bio-Anteil in der Schulküche kontinuierlich zunehmen. Jedenfalls soll in der Schulküche ein Bio-Lebensmittelanteil von zumindest 50 % bis Ende 2008 erreicht werden.
- Die Ferkel und Mastschweine aus Wels-Thalheim haben den Bio-Status (Umstellung abgeschlossen) bereits erreicht. Ab Sommer 2007 gilt dies auch für die Ackerbauerzeugnisse vom Standort Lambach sowie für die Schweine- und Hühnerhaltung am Lehr- und Forschungsbetrieb Moarhof. Die Grünlandwirtschaft, Rinderhaltung und der Ackerbau am Standort Moarhof wird im Sommer 2008 die Umstellung auf biologische Wirtschaftsweise abgeschlossen haben.

Für das Jahr 2005 veröffentlichte Bio Austria die Studie „Bio-Landbau-Ausbildung“ an den Landwirtschaftsschulen Österreichs. In dieser Studie wird auch kurz auf den Bioanteil in den Küchen eingegangen, Zitat: „2/3 aller Landwirtschaftsschulen setzen mittlerweile Bio-Lebensmittel in ihrer Schulküche ein; der Anteil an Bio-Lebensmittel bewegt sich dabei zwischen 5 % - 82 %“.

#### Zu Frage 6:

Die landwirtschaftlichen Bio-Betriebe der nachgeordneten Dienststellen unterstehen den Regeln der VO 2092/91, die in Österreich im Rahmen der Zuständigkeit des BMGFJ umgesetzt wird.

Die Problematik der Bio-Zertifizierung der (Schul-)Küchen konnte bis heute nicht gelöst werden. Nach Meinung vieler Experten ist es kontraproduktiv, Küchen mit nur verhältnismäßig geringem Bio-Umsatz in die finanziell aufwändige Pflicht zu nehmen; die Zertifizierung ist daher freiwillig. Selbst die Europäische Kommission hat im Entwurf der neuen Bio-Verordnung bei gemeinschaftlichen Verpflegungseinrichtungen keine EU-einheitliche Regelung aufgenommen.

Es wird derzeit in der Entscheidung der einzelnen Küche bleiben, ob eine Zertifizierung angestrebt wird; z.B. wird in "Raumberg-Gumpenstein" eine Zertifizierung der Schulküche unter Anwendung der Regeln der Bio Austria geprüft.

Allgemein ist festzustellen: Alle Betriebe, die Bio-Lebensmittel verwenden und dies gegenüber den KundInnen ausloben, unterliegen jedenfalls dem System der amtlichen Kontrolle (Marktkontrolle) unabhängig von einer Kontrolle und Zertifizierung durch unabhängige Kontrollstellen.

#### Zu Frage 7:

Am Standort Stubenbastei 5 werden insbesondere Biolebensmittel aus den Bereichen Milchprodukte, Obst und Gemüse durch den externen Kantinenbetreiber angeboten. Das Ausmaß beträgt 30 %. Es wird darauf geachtet, dass bei Gemüse und Obst regionale Saisonware angeboten wird.

In den Schulen werden überwiegend Milchprodukte und Mehl in Bio-Qualität verwendet. Einige Schulen verfügen jedoch auch über eine eigene Bio-Erzeugung, diese Produkte werden dann in der Schulküche verarbeitet.

#### Zu Frage 8:

Der Einsatz von Biolebensmitteln ist im Bundesvoranschlag nicht gesondert ausgewiesen, da die Voranschlagspost für den Ankauf von Lebensmitteln nicht nach deren Herkunft untergliedert ist.

Zu den Fragen 9 und 10:

Wenn ein Pachtvertrag mit einem Kantinenbetreiber verlängert wird, wird darauf geachtet, dass Bioprodukte angeboten werden. Eingriffe in laufende Verträge sind aus Gründen der Wirtschaftlichkeit nicht geplant.

Es ist derzeit nicht geplant, neue Pachtverträge abzuschließen; sollte dies der Fall sein, wird natürlich der Anforderung, einen Mindestanteil an Biolebensmitteln zu verwenden, Rechnung getragen.

Zu Frage 11:

Im BMLFUW stellt sich die Situation derzeit wie folgt dar: Alle Caterer sind angewiesen, mindestens 30 % ihrer Produkte aus biologischem Landbau für die Erzeugung ihrer Speisen zu verwenden. Sehr viele Veranstaltungen im BMLFUW werden auch von Caterern ausgestattet, die zu 100 % Bioprodukte verwenden. Die Getränke, die im BMLFUW bei Veranstaltungen angeboten werden, sind derzeit alle aus Bioproduktion (Biosäfte, Biobier und Biowein).

Zu Frage 12:

Bei Großveranstaltungen (z.B. WHO-Konferenz im Juni 2007) wurde bei der Ausschreibung der Cateringleistungen eine 100 %ige Verwendung von Produkten aus biologischem Landbau gefordert.

Zu Frage 13:

Als Initiative bezüglich „Bio in der Großküche“ findet im BMLFUW einmal jährlich der „Bio-Event“ statt. Im Zuge dieser Veranstaltung können die MitarbeiterInnen und alle Interessierten Informationen betreffend biologischer Ernährung, dem Angebot an Biolebensmitteln und betreffend Nachhaltigkeit einholen.

Mehrere Aussteller bieten die Möglichkeit zu umfassender Information bzw. auch die Verkostung von biologischen Lebensmitteln an, womit ein breites Spektrum bezüglich Biolebensmittel, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung abgedeckt wird. Gleichzeitig werden die MitarbeiterInnen und Interessierte für den Bio-Gedanken im Bezug auf Lebensmittel sensibilisiert.

Für 2008 wird ein Seminar „Bio-Küche“ in der Agrarpädagogischen Akademie vorbereitet, das sich an das Küchenpersonal der HBLAs wenden wird.

#### Zu Frage 14:

Österreich hat durch die von mir initiierten bzw. unterstützten Aktivitäten zum Thema „Green Events“ eine internationale Themenführerschaft übernommen, was durch bereits abgeschlossene Projekte belegt werden kann.

#### **Bereits erfolgreich abgeschlossene Projekte:**

- Fachkonferenz „Greening Events“ im Zuge der österreichischen EU-Präsidentschaft (**Ergebnis: Leitfaden „20 steps to Green Events“<sup>1</sup>**)
- „Green Mountainbike Weltcupfinale Planai Schladming 06“
- Prepare Workshop zur Diskussion der Standardisierungsmöglichkeiten von Green Events (Nov 2006)

Die gewonnenen Erfahrungen aus bereits abgeschlossenen Projekten werden künftig für die Weiterentwicklung von Green Events genutzt werden. Um diese Entwicklung weiter zu fördern und in Österreich als Standard für verschiedenste Eventebenen zu etablieren, werden vielfältige bewusstseinsbildende Maßnahmen wie Information und Beratung für relevante Zielgruppen offensiv angeboten. Das Ergebnis dieser Maßnahmen sollen weitere gute Beispiele für „Green Events“ sein, die bereits in Vorbereitung sind.

---

<sup>1</sup> Empfehlung 4: ökologisch produzierte und aus fairem Handel stammende Produkte einsetzen (z.B. biologische Produkte beim Catering)

### **Aktuelle Projekte:**

- „WeltGymnaestrada 2007“ (regionaler Caterer bietet Bio- und regionale Produkte an)
- **Nachhaltige Fußballeuropameisterschaft „EURO 2008“** in Österreich: Umsetzung im Rahmen eines Nachhaltigkeitskonzepts mit EMAS-Zertifizierungen der Stadien und Förderung von Umweltzeichenhotels, Bio- und Fairtradeprodukte
- **Green Event Erstberatung:** für Eventausrichter zur Umsetzung von Green Event-Maßnahmen auf Basis der „20 steps to Green Events“
- **„Nachhaltige Europäische Kulturhauptstadt Linz 09“**
- Pflasterspektakel Linz (2007 als Green Event geplant)

Die bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass das Thema „Green Events“ dazu geeignet ist, im Zuge der Beratung verschiedenste andere, über den direkten Eventbereich hinausgehende umwelt- bzw. nachhaltigkeitsrelevante Handlungsfelder anzusprechen und bei den Zielgruppen eine entsprechende Sensibilisierung zu erreichen. Die Beratungen stützen sich jeweils auf den Leitfaden „20 steps to Green Events“.

In das Portfolio zum Thema Green Events fallen beispielsweise folgende **Maßnahmenbereiche:**

- Einrichtung von Umweltmanagementsystemen
- Ausschöpfung von Energiesparpotenzialen und Einsatz erneuerbarer Energien
- Integration von Abfallvermeidungs- bzw. Verwertungssystemen
- Minimierung durch den Event verursachter Treibhausgase, insbesondere im Bereich der Mobilität (Anreise der TeilnehmerInnen udgl.)
- Einsatz und die Verwendung regional verfügbarer Produkte und Dienstleistungen, im Bereich Catering sollen **Bioprodukte, regionale und fairtrade-Produkte** angeboten werden.
- langfristig rentable Nutzungskonzepte für neu zu errichtende Infrastruktur
- Einbindung der lokalen und regionalen Bevölkerung bei der Planung von Großveranstaltungen
- Schaffung zusätzlicher Beschäftigungs- und Qualifizierungsmöglichkeiten

- Berücksichtigung von Gendermainstreaming-Aspekten
- bauliche oder organisatorische Maßnahmen für Menschen mit Handicaps
- Verankerung von Nachhaltigkeitsaspekten bei TeilnehmerInnen und in der Öffentlichkeit
- Promoten von innovativen Produkten, Technologien oder Managementsystemen wie EMAS

Im Zeichen des Klimaschutzes kommt einer nachhaltig ausgerichteten Großveranstaltung wie der **EURO 2008**, dem größten Sportevent, der in Österreich je durchgeführt wurde, noch größeres Gewicht zu.

Die EURO 2008 soll daher im Sinne der Nachhaltigkeit umfassend genützt werden. Angestrebt werden z. B. die EMAS-Zertifizierungen der EM-Stadien sowie die Zertifizierung der Beherbergungsquartiere mit dem österreichischen Umweltzeichen für Tourismus, in denen die Nationalmannschaften untergebracht werden. Es ist aber auch Ziel, verstärkt regionale Produkte und Bioprodukte zum Einsatz zu bringen.

Insbesondere bei Großevents – wie der EURO 2008 oder Nachhaltige europäische Kulturhauptstadt Linz 09 – sollen über verschiedene Maßnahmenbereiche, z.B. spezifische Mobilitätsangebote für den internationalen An- und Abreiseverkehr und die regionalen Verkehrsströme und Abfallvermeidungskonzepte direkte klimarelevante Effekte erzielt werden.

Weiters sollen über diese Events mit ihrer hohen öffentlichen und medialen Aufmerksamkeit zielgerichtete Informationskampagnen zu den genannten Themenbereichen u.a. auch zu nachhaltig produzierten Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft und artgerechter Tierhaltung lanciert werden.

#### Zu Frage 15:

Aus Sicht des BMLFUW erscheint auf Grund der bisherigen Erfahrungen eine Verbindlichkeitserklärung des Leitfadens seitens der Bundesregierung als sinnvoll.

Der Rechnungshofbericht zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie des Bundes weist darauf hin, dass die Erstellung eines Leitfadens mit Hinweisen für die ökologische Gestaltung von Veranstaltungen als sinnvoll erachtet wird, die Umsetzung mangels einer Verpflichtung jedoch weitgehend vom Engagement der mit der Veranstaltungsorganisation befassten Personen abhängt.

#### Zu Frage 16:

Wie gut die Initiative "**Greening the Austrian EU-Presidency 2006**" umgesetzt wurde, und wie umweltgerecht und nachhaltig die österreichischen Veranstaltungen ausgerichtet wurden, evaluierten Experten der ARA AG und des Österreichischen Ökologie-Instituts. Die Ergebnisse sind auf der Homepage [www.greenevents.at](http://www.greenevents.at) veröffentlicht. Die Ergebnisse in Kürze:

#### **Welche Veranstaltungen wurden evaluiert?**

Alle informellen Ministerräte und fünf weitere Fachkonferenzen.

#### **Welche Hilfsmittel wurden verwendet?**

Der Leitfaden des BMLFUW zur umweltfreundlichen Organisation von Veranstaltungen.

#### **Welche Themenfelder wurden unter die Lupe genommen?**

Alle Themenfelder des Leitfadens wie Abfallmanagement; Beschaffung, Mobilität, Lebensmittel, Ressourcen, Gendermainstreaming, etc.

#### **Resumee: Eine innovative Initiative zeigt erste Erfolge.**

##### **Abfallmanagement :**

- (Papier) Abfall bereits bei der Veranstaltungsvorbereitung vermieden: Dokumente und Einladungen hauptsächlich per e-mail versendet
- Mehrweggeschirr, Tischtücher und Servietten ausschließlich aus Stoff eingesetzt
- hohen Anteil an Mehrwegverpackungen verwendet
- keine Einweg PET Getränkeflaschen und Getränkedosen
- zu 90 % keine Kleinverpackungen (z.B. bei Milch und Kaffeeobers) verwendet

- effizient Abfall getrennt und entsorgt
- Verbliebene Speisen wurden wohltätigen Organisationen (Die Gruft, Wien) zur Verfügung gestellt.

**Ressourcen:**

- wurden schonend und vernünftig eingesetzt
- rund 920 kg Papier eingespart (Konferenzmaterialien doppelseitig bedruckt, nicht benötigte Broschüren zurückgenommen)
- ressourcenschonendes Umweltzeichenpapier verwendet
- Leitungswasser in Krügen angeboten

**Catering:**

- ein 80 % Anteil an heimischen und saisonalen Lebensmitteln wurde erreicht
- mehr als 50 % Bioprodukte bei den Buffets eingesetzt
- Fair trade-Produkte wie Kaffee, Tee und Orangensaft angeboten
- Biooffensive auch in Brüssel realisiert: mindestens 1 Biomenü eine Woche lang in den Brüsseler EU-Kantinen serviert

**Mobilität:**

- Veranstaltungen der kurzen Wege: Tagungsort und Hotels waren zu Fuß bzw. mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen
- Bus-Shuttleservice bei allen Veranstaltungen verfügbar

**Hotellerie und Veranstaltungsorte:**

- Umweltzeichenhotels wurden von den KonferenzteilnehmerInnen sehr gut angenommen
- 2 weitere Hotels wurden mit dem österreichischen Umweltzeichen bzw. dem EU Eco-Label ausgezeichnet

**Barrierefreiheit :**

Alle untersuchten Veranstaltungen waren barrierefrei zu erreichen.

**Gendermainstreaming:**

Frauenanteil der ReferentInnen 23 % im Durchschnitt.

**Partizipatio:**

Erste Versuche der BürgerInnenbeteiligung bei Umwelt und Landwirtschaft.

**Potenzial für Verbesserungen:**

**Gendermainstreaming:**

- 50 % Frauenquote bei ReferentInnen, geschlechtergerecht formulieren

**Mobilität:**

- mit optimierter Standortwahl bei Großevents die Wege weiter reduzieren
- Euro 5-Busse als Standard einsetzen
- weiter Unternehmen für das **Österreichische und EU-Umweltzeichen** (Eco-label) motivieren (Tourismusbetriebe, Anbieter von Güter und Dienstleistungen).

Zu Frage 17:

Neben der EURO 2008 (siehe Antwort zu Frage 14) unterstützt das BMLFUW auch im Rahmen der Green Event-Beratung das Projekt **Nachhaltige Europäische Kulturhauptstadt Linz 09**. Beim allgemeinen Catering, das von der Linz 2009 BetriebsGesmbH beauftragt wird, wird ein Anteil von 30 % an Bio- und Regionalprodukten angestrebt.

Daneben werden von Seite des BMLFUW im Rahmen aller Green Event-Erstberatungen auch bei kleineren Events wie dem Linzer Pflasterspektakel die Wichtigkeit von Bio- und Regionalprodukten im Cateringbereich empfohlen.

Zu Frage 18:

Nach Auskunft der Europäischen Kommission sind für 2007 in den Kommissionskantinen keine Bio-Wochen geplant. Derzeit besteht auch keine Intention, eine Bio-Woche zu organisieren, grundsätzlich steht man solchen Wünschen jedoch positiv gegenüber. Es werden derzeit keine Bio-Mahlzeiten (100 % Bio) oder Mahlzeiten, hergestellt aus Bio-Produkten, angeboten. Es werden jedoch Bio-Joghurt, manchmal auch Bio-Obst, angeboten.

Die Europäische Kommission stellt fest: Es gibt einen bestehenden mehrjährigen Vertrag mit dem Caterer und der sieht das Angebot von Bio-Mahlzeiten nicht vor. In diesem Vertrag wurde eine ausreichend große Palette von Speisen angeboten, die nicht verändert wird/werden kann – außer für kurzfristige Ausnahmefälle. Der Vertrag kann nicht so einfach verändert werden. Des Weiteren ist der Caterer an einen fixen finanziellen Rahmen gebunden, der einzuhalten sei. Aufgrund des höheren Preises von Bio-Produkten können diese nicht ständig in das Sortiment des Caterers aufgenommen werden, da dies den bestehenden finanziellen Rahmen sprengen würde.

Im Rat sind auch keine weiteren Bio-Wochen geplant. Des Weiteren gibt es weder Bio-Menüs noch andere Angebote von Bio-Produkten. Der Grund, wieso keine Bio-Menüs angeboten werden, hat wiederum mit dem Vertrag des Caterers zu tun, der an einen finanziellen Rahmen gebunden ist.

Während der österreichischen Präsidentschaft hat es eine Bio-Woche im Europäischen Parlament gegeben. Es besteht die Möglichkeit, dass es im Juni – im Rahmen der belgischen Biowoche – auch wieder eine Biowoche im Europäischen Parlament geben könnte. Das Projekt befindet sich derzeit noch in der Planungsphase. Sollte die Biowoche stattfinden, werden auch der Wirtschafts- und Sozialausschuss (WSA) sowie der Ausschuss der Regionen (AdR) mitmachen.

Selbstverständlich werde ich bei den Veranstaltungen in Brüssel die bei der Verpflegung fehlenden Bio-Lebensmittel ansprechen und das gute Beispiel, mit dem Österreich vorangeht, immer wieder erwähnen.

Zu Frage 19:

Im BMLFUW finden im Schnitt monatlich zahlreiche Veranstaltungen statt, die schon seit längerem ausschließlich mit Bio-Getränken versorgt werden. Bei Speisen haben die Caterer die Verpflichtung, dass 30 % aus biologischer Erzeugung kommen muss – bei vielen Veranstaltungen ist das Essen aber zu 100 % aus biologischer Produktion.

Zu Frage 20:

Im BMLFUW werden bei allen Veranstaltungen ausschließlich Produkte österreichischer Erzeugung im Sinne der Nachhaltigkeit (kürzere Transportwege) verwendet.

In enger Zusammenarbeit mit der BBG konnte sich das BMLFUW betreffend die Leistungsverzeichnisse bei Lebensmittelausschreibungen einbringen und erreichen, dass der Zuschlag in mehreren Losen erfolgte. Dadurch kann eine Transportwegverkürzung zur Umweltschonung und gleichzeitig die Erhöhung des Biolebensmittelangebotes erreicht werden und es werden verstärkt heimische Produkte der jeweiligen Region angeboten.

Das BMLFUW fühlt sich verpflichtet, diese Vorgangsweise als ökologisches Signal auch weiterhin nicht nur beizubehalten, sondern zu intensivieren. Regionale Lebensmittel garantieren nicht nur frische Ware und damit mehr Qualität und ein besseres Geschmackserlebnis, sondern auch kurze Transportwege. Damit wird ein substantieller Beitrag zum Klimaschutz geleistet.

Der Bundesminister:

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines, positioned below the text 'Der Bundesminister:'.