

Anfrage

des Abgeordneten Jakob Auer, Kolleginnen und Kollegen
an den Bundesminister für Landesverteidigung und Sport

betreffend Beschaffungswesen von Lebensmitteln in Bundesheer-Kasernen

Tagtäglich werden in Österreich über zwei Millionen Menschen in öffentlichen Einrichtungen bzw. Kantinen verköstigt. Nach wie vor herrscht jedoch beim öffentlichen Einkauf von Lebensmitteln großer Nachholbedarf, was die Berücksichtigung ökologischer Kriterien wie kurze Transportwege oder nachhaltige Produktion betrifft, wie sie etwa bereits in einem einstimmigen Nationalratsbeschluss vom 31. Jänner 2013 von der Bundesregierung eingefordert wurde.

Auch die österreichischen Rahmengesundheitsziele, denen sich die Regierung verpflichtet fühlt, sehen Folgendes in Punkt 7 vor: "Gesundheitliche, ökologische und soziale Aspekte sollen bei der Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln berücksichtigt werden. Saisonale und regionale Lebensmittel sind ein wichtiger Bestandteil einer qualitativ hochwertigen Ernährung." Überdies sieht eine neue EU-Vergabерichtlinie, die spätestens im April 2016 in Österreich umgesetzt werden muss, vor, dass bei Vergabe öffentlicher Aufträge nicht mehr nur das Billigstbieter-Prinzip zur Anwendung kommt, sondern auch ökologische, soziale und arbeitsrechtliche Kriterien berücksichtigt werden können.

Das österreichische Bundesheer, das täglich rund 22.000 Personen in seinen Kantinen verköstigt, hat, was die Gesundheit der Soldatinnen und Soldaten aber auch die öffentliche Beschaffung betrifft, eine besondere Vorbildwirkung. Regionalität, nachvollziehbare Herkunft, breite Vielfalt und höchste Qualität sind das Markenzeichen heimischer Lebensmittel.

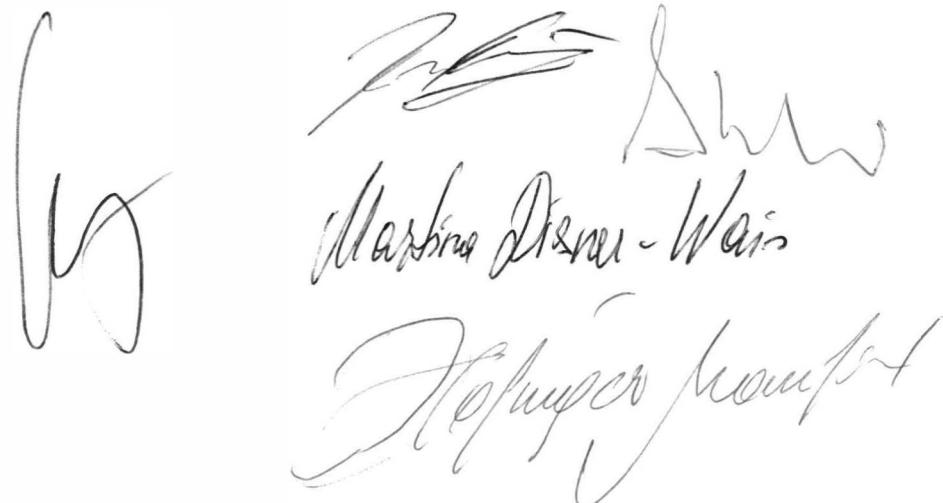
Wer in der öffentlichen Beschaffung auf heimische Lebensmittel setzt, schafft und sichert damit auch wertvolle Arbeitsplätze. Denn 10 Prozent mehr Inlandsnachfrage bringt 10.000 neue Jobs. Dies ist ein wesentlicher Aspekt, der auch in Hinblick auf die schwächernde Konjunktur und die momentane Arbeitslosenstatistik verstärkt zu

berücksichtigen ist. Daher ist ein Umdenken, was die stärkere Berücksichtigung von regionalen Qualitätskriterien bei der öffentlichen Beschaffung betrifft, notwendig.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Landesverteidigung und Sport folgende

Anfrage

1. Welche Kriterien gelten bei der Beschaffung von Lebensmitteln für die Verpflegung aller Angehörigen des österreichischen Bundesheeres und des BMLVS generell?
2. Unter dem Titel "Ist das Essen beim Heer wirklich so schlecht" versprechen Sie auf der Homepage des Ministeriums "abwechslungsreiche und nahrhafte Kost nach den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen". Was beinhalten diese Erkenntnisse genau und sehen diese auch ökologische Kriterien vor? Wenn ja, welche? Wenn nein, warum nicht?
3. Wie sah der Einkauf von Grundnahrungsmitteln für die Verpflegung je nach Standort und Bundesland in den letzten beiden Jahren konkret aus? Bitte um genaue Auflistung der Produkte und Herkunftsländer nach Monat und Kasernenstandort.
4. Können Sie ausschließen, dass in den heimischen Bundesheerkantinen deutsche Milchprodukte statt heimischer angeboten werden? Wenn nein, warum nicht?
5. Werden seitens Ihres Ministeriums in nächster Zeit Maßnahmen getroffen, damit bei der Beschaffung von Lebensmitteln den heimischen und regionalen der Vorzug gegeben wird. Wenn ja, welche? Wenn nein, warum nicht?



The image shows two handwritten signatures in black ink. The top signature is a stylized 'K' and 'W'. The middle signature is 'Markus Dörfler-Wais'. The bottom signature is 'Hofmeier Haupt'.