



S91143/57-PMVD/2018 (2)

13. August 2018

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Parlament  
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Holzinger-Vogtenhuber, Kolleginnen und Kollegen haben am 13. Juni 2018 unter der Nr. 1042/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „öffentliche Auftragsvergabe und Beschaffung im Bereich von Lebensmitteln“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1:

Das Beschaffungsvolumen für die von meinem Ressort beschafften Lebensmittel ist nachstehender Tabelle zu entnehmen:

	<b>2016</b>	<b>2017</b>
Fleisch	2.900.504,- Euro	2.959.274,- Euro
Molkereiprodukte	1.257.767,- Euro	1.394.686,- Euro
Obst & Gemüse	627.165,- Euro	1.078.448,- Euro

Die beschaffte Menge kann auf Grund unterschiedlicher Mengeneinheiten (Liter, kg, Stück, Sack, Beutel, Kiste etc.) nicht zusammengefasst werden. Obst und Gemüse werden gemeinsam beschafft.

Zu 2:

Einrichtungen des Österreichischen Bundesheeres (ÖBH) beschaffen auch Lebensmittel aus biologischer Produktion. Diese werden jedoch im Verwaltungssystem nicht gesondert gekennzeichnet, weshalb eine Auswertung und Übersicht über Menge und Anzahl tatsächlich konsumierter Lebensmittel aus biologischer Produktion nicht möglich ist.

Zu 3 und 7:

Im Rahmen des derzeit ressortübergreifend laufenden Innovationsprojektes: „Unser Heer isst regional“ wird unter Einbindung externer Stellen wie dem Bundesministerium für

Nachhaltigkeit und Tourismus, der Bundesbeschaffung GesmbH (BBG) und der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit auch das Thema „Heimische Produkte“ beurteilt. Ziel ist es, den Anteil an regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus heimischer Produktion weiter zu steigern.

#### Zu 4, 14, 17 und 18:

Die Beschaffung von Lebensmittel für Großabnehmer wie das ÖBH hat gemäß Verordnung des Bundesministers für Finanzen, BGBI. II Nr. 208/2001 idF BGBI. II Nr. 312/2002, durch die BBG nach den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2006 (BVergG 2006) zu erfolgen. In den Ausschreibungsverfahren werden die einzelnen Lieferlose (beispielsweise Brot und Gebäck, Fleisch, Molkereiprodukte) teilweise bis auf die Liegenschaft heruntergebrochen, damit auch örtliche Lieferanten am Vergabeverfahren teilnehmen können. Bei der Vergabe kommt das „Bestbieterprinzip“ zur Anwendung. Dabei werden folgende Kriterien berücksichtigt:

- GVO-freie Fütterung
- Zusätzliche Artikel aus biologischer Landwirtschaft
- Anzahl der Artikel mit AMA-Zertifizierung
- 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

Diese Kriterien werden unter anderem nach den Parametern Auftragsbezogenheit, Volumen, Relevanz und Marktkonformität gewichtet.

#### Zu 5:

Die BBG setzt bei Ausschreibungen im Bereich „Frischgeflügel“ auf ein Tierwohl-Kriterium, das die Besatzdichte in der Aufzucht berücksichtigt. Bei Schweine- und Rindfleisch findet das Tierwohl-Kriterium durch Artikel aus biologischer Landwirtschaft Berücksichtigung.

#### Zu 6:

Der Anteil der Artikel mit der Herkunftsbezeichnung „Österreich“ stellt sich wie folgt dar:

- Fleisch- & Wurstwaren: 54 %
- Frischgeflügel: 73 %
- Molkereiprodukte: 79 %
- Obst & Gemüse: 68 %

Im Bereich Obst und Gemüse gibt es saisonal bedingt sehr starke Schwankungen. Genaue Menge und Wert der tatsächlichen Abrufvolumina sind mangels automationsunterstützter Auswertungsmöglichkeiten nicht abrufbar.

Zu 8:

Die Lebensmittelentsorgung beim ÖBH erfolgt nicht getrennt nach Produktgruppen, sondern geschlossen für alle Lebensmittelabfälle einer Liegenschaft. Dazu zählt auch der Lebensmittelabfall einer dort betriebenen Betreuungseinrichtung (z.B. Soldatenheim). Die Menge der Lebensmittelabfälle einer einzelnen Verpflegseinrichtung kann daher nicht exakt angegeben werden.

Zu 9 und 10:

Mit dem seit 2005 forcierten „Zentralküchenkonzept“ des ÖBH werden sowohl die Vorteile einer zeitnahen und mengenmäßig steuerbaren Finalisierung als auch der damit verbundenen gezielten Vermeidung von Speisenabfällen vereint. Das im Osten des Bundesgebietes bereits eingeführte „Zentralküchenkonzept“ soll auf den Westen Österreichs ausgedehnt, weiterentwickelt und adaptiert werden. Es wurde somit bereits ein wesentlicher Schritt zur Hintanhaltung von Lebensmittelverschwendungen gesetzt. Darüber hinaus wurden in den Jahren 2016 und 2017 im Zuge eines Pilotprojekts mit „United Against Waste“ ausgewählte Standorte des ÖBH für einen Zeitraum von 6 Monaten im Bereich Lebensmittelabfall analysiert und mit anderen (externen) Gemeinschaftsverpflegern verglichen. Dabei haben die Einrichtungen des ÖBH durchwegs gut abgeschnitten. Darauf aufbauend werden in den Verpflegseinrichtungen des ÖBH umfangreiche Erhebungen durchgeführt, um interne Vergleichsmöglichkeiten als Grundlage für Maßnahmen zur weiteren Reduktion von Lebensmittelabfall zu erhalten.

Zu 11:

In den Verpflegseinrichtungen meines Ressorts wird bei der Erstellung der Speisepläne und der Rezepte Rücksicht auf Ernährungsrichtlinien genommen.

Zu 12:

Das Verpflegskonzept des ÖBH ist auf eine Verpflegung der in den Kasernen stationierten Angehörigen des Bundesheeres in allen möglichen Szenarien, bei der Ausbildung sowie bei Übungen und Einsätzen, ausgerichtet. Dieses Ziel wird durch den Einsatz von innovativer Technik, die Anwendung von nährstofferhaltender Zubereitungstechnologie, systematische und standardisierte Rezepturenentwicklungen und die Gestaltung von Speiseplänen nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen erreicht. Eine Reduktion tierischer Lebensmittel ist zum jetzigen Zeitpunkt nicht geplant.

Zu 13:

Die Beschaffung von Lebensmitteln wird von den Teilbereichskoordinatoren im Militärischen Immobilienmanagement Zentrum gesteuert.

Zu 15:

Die BBG fördert kurze Transportwege im Rahmen der „Strategie für kleine und mittlere Unternehmen (KMU Strategie)“. Im Rahmen dieser schafft die BBG durch Losteilung Wettbewerbsgleichstellung zwischen kleinen und mittleren Unternehmen und Großunternehmen. Ausschreibungen werden 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. Bei Lebensmitteln wird dies besonders erfolgreich in den Bereichen „Fleisch- und Wurstwaren“ und „Backwaren“ mit 33 und 59 Losen umgesetzt.

Zu 16:

Die „KMU-Strategie“ soll auch in Zukunft gefördert werden.

Mario KUNASEK

elektronisch gefertigt

Signaturwert	KwBpafcTX0DwZHprOK7dMuNmZ83vYQ6zlx0BwCLRkJEZIQU/I/6fqiy45pfxlZgRJvVCyWhHRWgERwClAMKSU+ zQJjELk1LXXreU0tWMXlhqd1I8QtN9iMufzGRMD4Cwh3HTPLGi7awHqB4xMKQesO3dTdt3gTF+gcmXHbO0f13NI MWbVt5geSC0y1op21qvHckrbTM4rSJad0iPQigO1tZWxv4ZfHSp2UWi457juVxFV14ZyDWJ0gHLtgR13b3QxO6o1 y+S5C4krNVUX1N9K/sKkUZlDkoUyZ4ahlMQ3QBmFRTiJKt/0ntH6cPE4+Z2zFarKcGBXALSPCA6MgLA==	
	Unterzeichner	serialNumber=961789058552,CN=Bundesministerium für Landesverteidigung,OU=Bundesministerium für Landesverteidigung,O=Bundesministerium für Landesverteidigung,C=AT
	Datum/Zeit-UTC	2018-08-13T11:42:14Z
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT
	Serien-Nr.	1628566889
	Methode	urn:pdfsigfilter:bka.gv.at:text:v1.1.0
Prüfinformation	Dieses Dokument wurde amtssigniert. Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur und des Ausdrucks finden Sie unter <a href="http://www.bmlv.gv.at/amtssignatur">http://www.bmlv.gv.at/amtssignatur</a>	

