

Herrn Präsidenten
des Nationalrates
Mag. Wolfgang Sobotka
Parlament
1017 Wien

ZI. LE.4.2.4/0091-RD 3/2018

Wien, am 13. August 2018

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Daniela Holzinger-Vogtenhuber, BA, Kolleginnen und Kollegen vom 13.06.2018, Nr. 1041/J, betreffend öffentliche Auftragsvergabe und Beschaffung im Bereich von Lebensmitteln

Die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Daniela Holzinger-Vogtenhuber, BA, Kolleginnen und Kollegen vom 13.06.2018, Nr. 1041/J, beantworte ich, nach den mir vorliegenden Informationen, wie folgt:

Zu den Fragen 1, 2 und 6:

- *Wie hoch war 2016 bzw. 2017 das Beschaffungsvolumen in Ihrem Ressort für Lebensmittel (nach Menge und Wert)?*
 - a. *Für Fleisch*
 - b. *Für Milchprodukte*
 - c. *Für Obst*
 - d. *Für Gemüse*
- *Wie hoch war 2016 bzw. 2017 der Anteil (nach Menge und Wert) an beschafften Lebensmitteln aus biologischer Produktion?*
 - a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Milchprodukten*
 - c. *Bei Obst*
 - d. *Bei Gemüse*
- *Wie hoch war 2016 bzw. 2017 der Anteil an beschafften Lebensmitteln (nach Menge und Wert), die in Österreich erzeugt wurden?*
 - a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Milchprodukten*
 - c. *Bei Obst*
 - d. *Bei Gemüse*

Auf dem Konto 1-4300.000 „Lebensmittel“ erfolgten Zahlungen in nachfolgend angeführter Höhe:



Im Jahr 2016: € 1,648.850,00 für das Gesamtressort, davon entfallen € 76.948,34 auf die Zentralstelle.

Im Jahr 2017: € 1,715.810,06 für das Gesamtressort, davon entfallen € 90.096,88 auf die Zentralstelle.

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus kann bei den Dienststellen seines Wirkungsbereiches – sofern diese eigene Küchen betreiben – Einfluss nehmen.

In den Küchen der elf höheren land- und forstwirtschaftlichen Bundeslehr- und Forschungsanstalten, Forstfachschnule und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, in der Folge als „land- und forstwirtschaftliche Schulen“ bezeichnet, werden die Speisen frisch zubereitet. Es wird gänzlich auf die Verwendung von Lebensmittelimitaten sowie Lebensmittel aus gentechnisch veränderten Organismen verzichtet.

Die Situation bei der Verwendung von Bio-Lebensmitteln in den land- und forstwirtschaftlichen Schulen stellt sich wie folgt dar:

- Ca. 55 % aller Produkte, die in den Schulküchen eingesetzt werden, sind selbsterzeugt, regional oder bio produziert.
- Erdäpfel und Eier werden ausschließlich in regionaler bzw. Bio-Qualität bezogen bzw. selbst produziert.
- Raumberg-Gumpenstein versorgt sich zu ca. 60 % selbst mit Fleisch und Wurstwaren, davon sind fast 50 % Bio-Qualität. Milch und Milchprodukte werden zu ca. 60 % selbst in Bio-Qualität erzeugt.
- Pitzelstätten versorgt sich zu fast 100 % mit Milch und Milchprodukten, davon sind über 30 % in Bio-Qualität.
- Elmberg versorgt sich mit einem eigenen Bio-Milchbetrieb.
- Sitzenberg versorgt sich zu 70 % selbst in der Kategorie Getränke (Bio).
- Ursprung hat rund 32 % Bioanteil in der Betriebsküche.

Zu den Fragen 3, 7, 11, 12, 15 und 16:

- *Welche Maßnahmen treffen Sie in Ihrem Ressort, um den Anteil an beschafften Lebensmitteln aus biologischer Produktion zu steigern?*
- *Welche Maßnahmen treffen Sie in Ihrem Ressort um den Anteil an beschafften Lebensmitteln, die in Österreich erzeugt wurden, zu erhöhen?*
- *Werden bei der Bedarfsberechnung für Lebensmittelausschreibungen die Ernährungsrichtlinien der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung beachtet?*
- *Gibt es in Ihrem Ressort bereits Bestrebungen, den Anteil tierischer Lebensmittel in der Menüplanung und der Beschaffung zu vermindern, oder sind solche geplant?*

- *Welche Maßnahmen zur Verringerung von Transportwegen, auch im Sinne eines Beitrags zum Klimaschutz, werden in Ihrem Ressort im Bereich der Beschaffung gesetzt?*
- *Welche Maßnahmen zur Verringerung von Transportwegen, auch im Sinne eines Beitrags zum Klimaschutz, sind in Ihrem Ressort im Bereich der Beschaffung geplant?*

Es darf auf die „Ökologischen Leitlinien für das Beschaffungswesen des Bundes“ sowie die Umweltzeichenrichtlinien hingewiesen werden. Die bisherige Praxis, Produkte nach Möglichkeit regional zu beschaffen und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug zu geben, soll noch stärker ins Bewusstsein gerückt werden.

Die Bundesbeschaffung GmbH ist die zentrale Beschaffungsstelle des Bundes. Alle Dienststellen des Bundes sind dazu verpflichtet, die Waren und Dienstleistungen über die Bundesbeschaffung GmbH abzurufen. Die Bundesbeschaffung GmbH folgt dem Grundsatz des Bestbieterprinzips anhand definierter Zuschlagskriterien, wo z.B. Kriterien wie das AMA-Gütesiegel, Haltungsformen und Kennzeichnungs- und Registrierungssysteme (Rindfleischkennzeichnungssystem „bos“, Schweinefleischkennzeichnungssystem „sus“) für Produktgruppen bevorzugt werden. Die Auftraggeberin bzw. der Auftraggeber kann bestimmte gesetzlich anerkannte Gütezeichen wie AMA-Gütesiegel, Kriterien der Bio-Verbände und Bio-Richtlinien als Nachweis dafür verlangen, dass die Leistung den geforderten Kriterien entspricht.

Neun land- und forstwirtschaftliche Schulen tragen das Umweltzeichen. Zur Erlangung dieser Auszeichnung sind entsprechende Richtlinien zu erfüllen, die auch die Küche und das Abfallmanagement beinhalten.

Als Alternativen zu tierischen Lebensmitteln werden auch vegetarische bzw. vegane Speisen angeboten.

Die Bundesbeschaffung GmbH fördert kurze Transportwege im Rahmen der Strategie für kleine und mittlere Unternehmen („KMU-Strategie“). Im Rahmen dieser schafft sie durch Loseilung Wettbewerbsgleichstellung zwischen kleinen und mittleren Unternehmen und Großunternehmen. In diesem Sinn wurden Ausschreibungen in regionale Lose geteilt, Vertriebsstrukturen über lokale Partnerinnen und 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- & Wurstwaren“ und „Backwaren“ mit 33 respektive 59 Losen umgesetzt. Im Bereich der land- und forstwirtschaftlichen Schulen sind durch eigene Lehrbetriebe und die damit einhergehende hohe Selbstversorgungsrate sowohl eine artgerechte Tierhaltung als auch kürzeste Transportwege gegeben.

Zu den Fragen 4, 13 und 14:

- *Nach welchen Kriterien erfolgte die Beschaffung und durch wen?*
 - a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Milchprodukten*
 - c. *Bei Obst*
 - d. *Bei Gemüse*
- *Welche Stelle in Ihrem Ressort ist für die Steuerung der Beschaffung zuständig?*
- *Gibt es Überlegungen, die Beschaffung in Ihrem Ressort zu bündeln oder an einer zentralen Strategie auszurichten?*

Die Beschaffung des Bundes ist in der Bundesbeschaffung GmbH gebündelt.

Die Bundesbeschaffung GmbH geht vom Bestbieterprinzip aus, das heißt, die Vergabe erfolgt an das technisch und wirtschaftlich günstigste Angebot. Dieses wird im Bereich Lebensmittel durch folgende Kriterien umgesetzt:

- GVO freie Fütterung
- Zusätzliche Artikel aus biologischer Landwirtschaft
- Agrarwarenkorb (Einhaltung zum Beispiel durch AMA-Artikel)
- Anzahl der Artikel mit Marine Stewardship Council (MSC) bzw. Aquaculture Stewardship Council (ASC)-Zertifizierung
- Anzahl der Artikel ohne Glutamat/Hefeextrakt
- Angabe von Nährwerten
- Qualitätssicherungssystem bei Lieferantinnen und Lieferanten
- Rabatt für Großbestellungen
- Zusätzliche Liefertage
- Geschmackstest

Diese werden u.a. nach folgenden Parametern gewichtet:

- Auftragsbezogenheit
- Volumen
- Relevanz
- Marktkonformität

Die Beschaffung in der Zentralstelle des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus erfolgt durch die entsprechend der Geschäftseinteilung zuständige Stelle, das ist die Abteilung Zentrale Dienste (Abteilung Präs. 7). Die Beschaffung von Lebensmitteln im Bereich der land- und forstwirtschaftlichen Schulen erfolgt nach den Kriterien Qualität, Regionalität und Saisonalität. Ein Schwerpunkt liegt auf der AMA-Gütesiegelqualität sowie der Bio-Qualität. Verantwortlich dafür ist die Wirtschaftsleiterin bzw. der Wirtschaftsleiter der jeweiligen Schule, die in jährlich stattfindenden Tagungen die Angelegenheiten der Beschaffung besprechen.

Zu Frage 5:

- *Werden bei der Beschaffung tierischer Lebensmittel auch Tierwohlerwägungen berücksichtigt?*
- a. *Wenn ja, welche?*
 - b. *Wenn nein, warum nicht?*

Mit dem Vergaberechtsreformgesetz vom 20.04.2018 wurde die verpflichtende Anwendung des Bestbieterprinzips auf alle Lebensmittel ausgeweitet und somit müssen qualitätsbezogene Aspekte bei allen Lebensmittelbeschaffungen verpflichtend berücksichtigt werden. Damit ist sichergestellt, dass hohe Qualitätsstandards – wie beispielsweise artgerechte Tierhaltung – eingehalten werden müssen.

Die Bundesbeschaffung GmbH setzt bei Ausschreibungen beispielsweise im Bereich „Frischgeflügel“ auf folgende Kriterien:

1. Berücksichtigung der Besatzdichte in der Aufzucht
2. Artikel aus biologischer Landwirtschaft
3. Die Verwendung von regionalen Produkten bedeutet in diesem Zusammenhang kurze und stressfreie Transportwege

Zu den Fragen 8 bis 10:

- *Wie hoch war 2016 bzw. 2017 die Summe an Lebensmitteln (nach Menge und Wert), die weggeworfen wurden?*
- a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Milchprodukten*
 - c. *Bei Obst*
 - d. *Bei Gemüse*

- *Welche Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, auch im Sinne einer Einsparungsmöglichkeit bei der Beschaffung, wurden in Ihrem Zuständigkeitsbereich getroffen?*
- *Welche weiterführenden Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, auch im Sinne einer Einsparungsmöglichkeit bei der Beschaffung, planen Sie in Ihrem Zuständigkeitsbereich künftig zu treffen?*

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus legt großes Augenmerk auf den sorgsamsten Umgang mit Lebensmitteln. Die vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus beschafften Lebensmittel werden in solcher Menge bestellt, dass keine oder nur äußerst geringe Reste übrig bleiben. Dem Thema Reduktion von Lebensmittelverschwendung werden mehrere Schwerpunkte gewidmet:

- 1) Seit 2013 wurden mit der Umsetzung des vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus initiierten Aktionsprogramms „Lebensmittel sind kostbar!“ vielfältigste Maßnahmen unter Mitwirkung sämtlicher Stakeholder österreichweit durchgeführt, um Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette (also auch bei der Beschaffung bzw. beim Konsum) zu vermeiden und zu verringern. Ein vielfältiger Maßnahmenmix (wie z.B. Beratungsprogramme für die Gastronomie und Gemeinschaftsküchen, Ausbau der Weitergabe von genussfähigen Lebensmitteln, Bewusstseins- und Informationskampagnen) kommt seither zur Anwendung.

Mittlerweile konnten über 90 Unternehmen/Organisationen als Kooperationspartnerinnen/-partner gewonnen werden (https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/kostbare_lebensmittel).

Derzeit erfolgt eine Aktualisierung des Aktionsprogrammes „Lebensmittel sind kostbar!“ und basierend auf den bisherigen Erfahrungen werden zusätzliche Maßnahmen zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung aufgenommen.

Sämtliche Maßnahmen, die auf eine Verringerung der (vermeidbaren) Lebensmittelabfälle abzielen werden weiter verfolgt.

- 2) Lebensmittel und Catering-Dienstleistungen sind auch im Österreichischen Aktionsplan zur nachhaltigen öffentlichen Beschaffung (naBe-Aktionsplan) enthalten, der ökologische Kernkriterien für diese Bereiche vorgibt. Bei der Beauftragung von Catering-Unternehmen durch das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus wird bereits im Vorfeld die Teilnehmerinnen- und Teilnehmerzahl so genau wie möglich eruiert, um dadurch der Lebensmittelverschwendung vorzubeugen. Gut etabliert ist auch die Weitergabe von genussfähigen Lebensmitteln an soziale Einrichtungen. Für die Ökologisierung von Veranstaltungen gibt es das Umweltzeichen „Green Events“. Die zugehörige Richtlinie enthält u.a. Bestimmungen zur Vermeidung und zur Verwertung von Lebensmittelabfällen, womit sichergestellt ist, dass der Aspekt der Lebensmittelverschwendung berücksichtigt wird.
- 3) Im Bereich der land- und forstwirtschaftlichen Schulen wird durch die nachfolgend angeführten Maßnahmen der Lebensmittelverschwendung Einhalt geboten:
- Die Essensanmeldung erfolgt elektronisch, damit wird durch genaue Portionskalkulierung die Menge zubereitet, die auch gebraucht wird.
 - „Restverwertung“ z.B. bei Vormittags- u. Nachmittagsjause, Einfrieren übrig gebliebener Speisen,
 - Aufklärungsarbeit im Schülerinnen- und Schülerheim, Reduktion von Lebensmittelverschwendung ist auch Teil des Schulprogrammes; Zusammenarbeit mit den Vertretungen der Schülerinnen und Schüler bei der Speisenplangestaltung,
 - Befragung bei der Essensausgabe zur Menge,
 - Reduktion der Fleischmenge auf durchschnittlich 120 g/Person

Zu Frage 17:

- *Gibt es konkrete Maßnahmen oder Kriterien zur Berücksichtigung der Auswirkungen der Produktionsbedingungen der in Ihrem Ressort beschafften Lebensmittel?*

Der Österreichische Aktionsplan für nachhaltige Beschaffung (naBe-Aktionsplan), der im Jahr 2010 von der Bundesregierung beschlossen wurde und von der Bundesbeschaffung GmbH seither umgesetzt wird, enthält Kriterien für 18 Produktgruppen. Eine dieser 18 Produktgruppen betrifft Lebensmittel und Catering-Dienstleistungen. Darüber hinaus konkretisiert der naBe-Aktionsplan die allgemeine Norm, dass bei Beschaffungen, die dem Bundesvergabegesetz unterliegen, auch Umweltaspekte zu berücksichtigen sind. Der naBe-Aktionsplan ist das zentrale Strategiepapier für alle Gebietskörperschaften und

Sektorenauftraggeber. Für den Bundesbereich ist der naBe-Aktionsplan bindend und die Bundesbeschaffung GmbH zur Umsetzung verpflichtet.

Die Bundesbeschaffung GmbH wendet durch die Novellierung des Bundesvergabegesetzes, welches von der Regierung dieses Jahr auf den Weg gebracht wurde, das Bestbieterprinzip für die Beschaffung von allen Lebensmitteln verpflichtend an.

Im Sinne der ökologischen Beschaffung sind in Lebensmittelausschreibungen Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien wie Mehrweggebinde, klare Kriterien zur Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung sowie Bio- und Fairtrade-Produkte von allen Bieterinnen und Bietern zu erfüllen.

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ist als federführendes Ressort für die Umsetzung des naBe-Aktionsplans mit den Stakeholdern, insbesondere der Bundesbeschaffung GmbH und den Bundesländern in regelmäßigem Austausch. Auch für die Bundesländer sind die naBe-Kriterien eine wichtige Orientierung hinsichtlich der nachhaltigen Ausrichtung ihrer Beschaffung.

Aktuell werden die naBe-Kriterien evaluiert und vor dem Hintergrund technischer Entwicklungen (Klimaschutz, Kreislaufwirtschaft, Ressourceneffizienz, etc.) neu beleuchtet.

Ein weiteres wichtiges Instrument um nachhaltigen Lebensmitteleinsatz und nachhaltige Betriebsführung auszuzeichnen ist das Österreichische Umweltzeichen. Betriebe, die das Österreichische Umweltzeichen führen, setzen eine Vielzahl an Maßnahmen für eine qualitätsvolle Gemeinschaftsverpflegung. Diese reichen vom Einsatz regionaler und saisonaler Produkte über die Verwendung von Bio- und Fairtradeprodukten, zur Nutzung umweltfreundlicher Reinigungsmittel bis hin zu Maßnahmen der Ressourceneinsparung in der Küche. Neben dieser ökologischen Optimierung der betrieblichen Abläufe informiert das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus mit dem Österreichischen Umweltzeichen auch die Konsumentinnen und Konsumenten verlässlich und glaubwürdig. Aktuell tragen rund 100 Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen das Österreichische Umweltzeichen.

Zu Frage 18:

- *Welche Form des Austauschs und der Vernetzung gibt es mit Ländern und anderen Ressorts zur Optimierung der Beschaffung?*

In der Landesagrarreferentinnen- und -referentenkonferenz vom März 2018 wurde das Thema qualitätsorientierte öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln aktuell zur Diskussion gebracht. In diesem Zusammenhang wurden von den Bundesländern Sachstandsberichte zur Beschaffung von Lebensmitteln eingefordert. Die Maßnahmen der Bundesländer unterliegen deren Autonomie, unter Berücksichtigung der Vorgaben und Empfehlungen des Aktionsplans für nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe-Aktionsplan) sowie der Rahmenvereinbarungen und Listen der Bundesbeschaffung GmbH.

Zahlreiche Initiativen auf Bundes-, Bundesländer- und Gemeindeebene sind gemeinsam mit der AMA-Marketing in den Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung (Schulen, Krankenanstalten etc.) nach dem Bestbieterprinzip bereits in Umsetzung. Bundesländer, Gemeinden und Bundesdienststellen sind aufgefordert, die neuen Anforderungen auch konsequent umzusetzen.

Die Bundesministerin

