

Präsident des Nationalrates
Mag. Wolfgang Sobotka
Parlament
1017 Wien

Wien, am 14. August 2018

Geschäftszahl (GZ): BMDW-10.101/0127-IM/a/2018

- In Beantwortung der schriftlichen parlamentarischen Anfrage Nr. 1073/J betreffend "Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen", welche die Abgeordneten Ing. Markus Vogl, Kolleginnen und Kollegen am 14. Juni 2018 an mich richteten, stelle ich fest:

Antwort zu den Punkten 1 bis 6 und 8 der Anfrage:

1. *In welchem Ausmaß werden derzeit in der Betriebsküche, im Bereich der nachgelagerten Dienststellen oder anderen Rechtsträgern Ihres Ministeriums (ausgegliederte Einheiten etc.) Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft angeboten oder in der Zubereitung der Speisen verwendet? Bitte um Auflistung der Einrichtungen und des jeweiligen Bioanteils.*
2. *In welchen Warengruppen (Milchprodukte, Fleisch, Obst, Gemüse, Öle, Eier etc.) erfolgt der Einsatz biologischer Lebensmittel (Bitte um Angabe der Warengruppe und eines Prozentsatzes) und wie hoch ist der Anteil der jeweiligen Produkte?*
3. *Gibt es weitere Kriterien, zum Beispiel bezüglich Tierwohl, die in der Beschaffung berücksichtigt werden?*
4. *Hat Ihr Ministerium (bzw. nachgelagerte Dienststellen) gastronomische Leistungen an externe Betriebe ausgegliedert? Wenn ja, welche Leistungen?*
5. *Wird bei der Vergabe von Verträgen mit Gastronomiebetrieben in Ihrem Ministerium oder nachgelagerten Dienststellen ein Mindest-Bio-Anteil vorgeschrieben bzw. haben Sie vor eine derartige Vorschrift in absehbarer Zeit einzuführen? Wenn nein, warum nicht?*
6. *Welche Qualitätsanforderungen stellen Ihr Ministerium oder die nachgelagerten Dienststellen bei der Vergabe von Aufträgen an Gastronomiebetrieben?*

8. *Werden bei der Beschaffung von Lebensmitteln im öffentlichen Bereich die Transportwege berücksichtigt?*

Die gastronomische Versorgung im Bereich der Zentraleitung des Bundesministeriums für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort erfolgt in erster Linie durch das Betriebsrestaurant Kulinario (Firma Vinzenz Gruppe Service GmbH). Im entsprechenden Pachtvertrag wurden seitens meines Ressorts Leitlinien für die Kantinenverpflegung im Regierungsgebäude als Vertragsinhalt definiert. Darin sind unter zahlreichen anderen Punkten folgende enthalten:

- Verboten ist die Verwendung von künstlichen, naturidenten und natürlichen Aromen, von künstlichen Süßstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.
- Zertifizierungen und Gütesiegel sind anzugeben.
- Keine Verwendung von gehärteten Fetten mit Ausnahme von Butter.
- Keine Verwendung künstlicher Geschmacksverstärker.
- Ausschließliche Verwendung frischer Kräuter von April bis Oktober.
- Frisches Obst wird täglich angeboten.
- Eier und eihaltige Produkte stammen zum überwiegenden Teil aus Freilandhaltung.
- Die angebotenen Suppen, Saucen und Cremen müssen selbst hergestellt sein.
- Es werden ausreichend tagesfrische, saisonale und regionale Salate, Rohkost-, Getreide- und Hülsenfruchtsalate angeboten.
- Salatdressings werden ausschließlich mit Raps-, Oliven-, Distel-, Sonnenblumen- oder Kernöl frisch zubereitet.
- Der Einsatz von Convenienceprodukten wird stark eingeschränkt (unter 7 %).

Weiters wurde in den Vertragsbestandteilen definiert, dass von der Firma Kulinario, die letztlich der St. Vinzenz gemeinnützige Privatstiftung der Barmherzigen Schwestern untersteht, frische Speisen aus eigener Zubereitung ohne Einsatz von Konservierungsstoffen angeboten werden, dass die Grundstoffe der Vertragspartner von Kulinario vorwiegend aus dem regionalen Umfeld (regionale Partner über 75%) und aus fairem Handel stammen, und dass Rind- und Schweinefleisch zu 100% aus Österreich stammen müssen. Es werden weiters ausschließlich Eier und Eiprodukte aus käfigfreier Haltung eingesetzt (Kulinario ist Träger des "Golden Egg Award"). Bio-Qualität wird bei Obst und Gemüse, Milchprodukten, Kartoffeln, Kaffee (Fair Trade) und im Tro-

ckensortiment verwendet. Jeden Tag ist zumindest ein vegetarisches Menü anzubieten. Mindestens einmal pro Woche wird Fisch angeboten. Zusätzlich zu den Tagesmenüs wird jeweils ein "Gemüse des Tages" angeboten. Es besteht die Möglichkeit, die Bestandteile der Menüs und das Tagesgemüse völlig frei zu kombinieren und etwa auch nur Beilagen zu konsumieren.

Das Unternehmen versorgt neben zahlreichen Firmen in Österreich auch mehrere Krankenhäuser, Schulen, Kindergärten und Seniorenwohnstätten und ist ISO 9001 zertifiziert. Im Rahmen der Aktion "Gesunde Gemeinde" des Landes Oberösterreich wurde Kulinario bereits zum vierten Mal die Auszeichnung als "Gesunde Küche" verliehen, die als Markenzeichen für guten Geschmack, regionale und saisonale Küche sowie ernährungsphysiologische Qualität gilt. Kulinario ist Träger der WINKI-Auszeichnung des Projekts "Wiener Netzwerk Kindergartenverpflegung", sowie der Auszeichnung "Unser Schulbuffet" (Initiative des Gesundheitsressorts für gesundheitsfördernde Ernährung in der Schule). Unter den gegebenen Rahmenbedingungen - kein Zugang für externe Personen, kein Alkoholverkauf, verpflichtendes Angebot von kostenlosem Leitungswasser, keine Rauchmöglichkeiten, enger Preisrahmen für die angebotenen Menüs, der im Vergleich zu Verpflegungsmöglichkeiten im Umfeld des Regierungsgebäudes als günstig anzusehen ist - sichert der Vertrag mit Kulinario eine ausgezeichnete Symbiose von Qualität und Wirtschaftlichkeit.

In wesentlich kleinerem Umfang bietet daneben das Buffet Gollowitzer vorwiegend Getränke und Snacks an. Dort wird danach gestrebt, Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden. Regelmäßig werden auch Bio-Gerichte angeboten. Schweinefleisch wird von der Firma Fleischwaren Berger GmbH & Co KG angeliefert. Dieser Betrieb achtet auf kurze Transportwege ebenso wie auf das Tierwohl. Weiters kommen Milch und Joghurt (NÖM, Salzburger Milch) sowie Käse (Schärdinger, Salzburger Milch) ausschließlich aus Österreich.

Was die nachgeordneten Dienststellen betrifft, ist lediglich im Bundesamt für Eich- und Vermessungswesen (BEV) eine Kantine eingerichtet. Mit dem Pächter MD Gastro GmbH wurde vereinbart:

- Jeden Tag sind zwei Menüs anzubieten, davon mindestens ein vegetarisches. Mindestens einmal pro Woche wird Fisch angeboten.

- Alle Speisen werden vor Ort frisch gekocht. Convenienceprodukte werden nur eingeschränkt verwendet.
- Es besteht die Möglichkeit, die Menüzusammenstellung frei zu wählen (Beilagen, Salate) und etwa auch nur die Beilagen zu konsumieren.
- Zusätzlich zu den Tagesmenüs werden in einer Spezialitätenkarte saisonale Gerichte angeboten.
- Der Pächter achtet darauf, dass die verarbeiteten Zutaten aus heimischer Produktion stammen.

Antwort zu Punkt 7 der Anfrage:

7. Welche Großveranstaltungen sind von Ihrem Ressort in der nächsten Zeit geplant und inwiefern und mit welchem Anteil finden bei der Beschaffung von Lebensmitteln Bioprodukte Berücksichtigung?

Der Großteil der informellen Tagungen des EU-Ratsvorsitzes in Österreich findet im Permanenten Konferenz- und Medienzentrum im Austria Center Vienna statt. Beim Catering wird der Verwendung und Verarbeitung von Biolebensmitteln sowie saisonal und regional verfügbaren Lebensmitteln größte Bedeutung zugemessen. Die Veranstaltungen sind als Green Events geplant; das Angebot von Speisen und Getränken trägt diesem Umstand Rechnung.

Grundsätzlich erfolgt die Organisation der EU-Ratspräsidentschaft unter Bedachtnahme auf den Grundsatz der Nachhaltigkeit. Im Rahmen des Caterings während des EU-Ratsvorsitzes werden nach Möglichkeit auch Fair Trade Produkte verwendet.

Antwort zu Punkt 9 der Anfrage:

9. Die Regierung will ein "nachhaltiges, innovationsfreundliches Beschaffungswesen im Bundesbereich fördern" und die regionale Wertschöpfung steigern. Mit welchen konkreten Maßnahmen wollen Sie das erreichen? Anhand welcher Kennzahlen oder Kriterien wird der Erfolg überprüft?

Es ist auf die Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Nr. 1068/J durch die Frau Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus zu verweisen.

Dr. Margarete Schramböck

