

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Wolfgang Sobotka
Parlament
1017 Wien

BMBWF-10.000/0169-Präs/9/2018

Die schriftliche parlamentarische Anfrage Nr. 1063/J-NR/2018 betreffend Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen, die die Abg. Ing. Markus Vogl, Kolleginnen und Kollegen am 14. Juni 2018 an mich richteten, wird wie folgt beantwortet:

Zu Fragen 1 sowie 4 bis 7 und 9:

- *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.*
- *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?*
- *Hat Ihr Ministerium (bzw. nachgelagerte Dienststellen) gastronomische Leistungen an externe Betriebe ausgegliedert? Wenn ja, welche Leistungen?*
- *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?*
- *Welche Qualitätsanforderungen stellen Ihr Ministerium oder die nachgelagerten Dienststellen bei der Vergabe von Aufträgen an Gastronomiebetrieben?*
- *Werden bei der Beschaffung von Lebensmitteln im öffentlichen Bereich die Transportwege berücksichtigt?*

Grundsätzlich darf festgehalten werden, dass der Kontenplan des Bundes zwar eine Post für Lebensmittel, jedoch keine Unterscheidung von Lebensmitteln nach Art und Weise der Herstellung bzw. zwischen nachhaltigen oder auf herkömmliche Weise produzierten Lebensmitteln kennt, sodass eine diesbezügliche automationsunterstützte Abfrage auch hinsichtlich des Ausmaßes nicht möglich ist.

Das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung führt in der Zentraleitung keine eigene Betriebsküche und beschafft daher auch nicht Lebensmittel im Sinne der Fragestellungen. Im Hauptgebäude ist eine Kantine eingerichtet, die mittels eines vor mehr als 40 Jahren abgeschlossenen Pachtvertrags extern vergeben ist und die nicht nur den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Ministeriums, sondern auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern anderer Ministerien und Externen zur Verfügung steht. In diesem mehr als vier Jahrzehnte alten Vertrag ist kein „Mindest-Bio-Anteil“ vorgeschrieben.

Für die im nachgeordneten Dienststellenbereich des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung befindlichen Bundesschulstandorte wird bemerkt, dass die Führung von Schulbuffets in aller Regel durch Dritte erfolgt. Ergänzt wird, dass an ganztägig geführten Bundesschulstandorten die Bereitstellung des Mittagessens als Bestandteil des Freizeitteils ebenso regelmäßig durch einen externen Buffetbetreiber übernommen wird.

Allgemein ist zu bemerken, dass das Angebot für den Mittagstisch oder der Schulbuffets von verschiedenen Faktoren abhängig ist, wie dem regionalen Schulstandort, Größe und Art der Schule, den lokalen Stakeholdern sowie den Lieferanten. So kann es für kleine Lieferanten wesentlich schwieriger sein, ein Gütesiegel zu erwerben oder einen hohen Bio-Anteil zu garantieren, obwohl die Qualität regionaler Produkte auch ohne Bio-Zertifizierung hoch sein kann.

Explizite Vorgaben zur Verwendung von Bioprodukten im Rahmen dieser externen Leistungserbringung bestehen nicht. Allerdings muss für die unter dem Aspekt der Schulerhaltung im Zuständigkeitsbereich des Bundes liegenden Schulen auf die einschlägigen Richtlinien für Buffetbetriebe an Bundesschulen (Rundschreiben Nr. 8/2012), und den gleichzeitig veröffentlichten (Standard-)Pachtvertrag für die Verpachtung von Schulbuffets an Bundesschulen hingewiesen werden, der in Artikel VII, Rz 29 statuiert, dass im Rahmen des pachtvertragsgegenständlichen Schulbuffets an der Schule ein attraktives Speisen- und Getränkeangebot bereitgestellt werden soll, welches sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen orientiert, die physiologischen Bedürfnisse deckt und ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten unterstützt. Sofern nicht ausdrücklich anderes vereinbart ist, soll hinsichtlich der Gestaltung des Warenkorbes daher die *„Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets“* in der jeweils geltenden Fassung integrierender Bestandteil dieses Pachtvertrages sein. Ein allenfalls zusätzliches Warenangebot einer Pächterin oder eines Pächters bedarf der Herstellung des Einvernehmens mit dem zuständigen Schulgemeinschaftsausschuss unter Beiziehung der Schulärztin bzw. des Schularztes sowie der schriftlichen Zustimmung der Schulleitung des Bundesschulstandortes. Es obliegt folglich der jeweiligen Schulgemeinschaft, im Rahmen ihrer Mitgestaltungsmöglichkeiten die Verwendung von Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft zu präferieren bzw. zu fordern.

Zur vorstehend genannten und vom (seinerzeitigen) Gesundheitsministerium erstellten Leitlinie Schulbuffet wird ergänzend angemerkt, dass diese mit dem Ziel erstellt wurde, die gesündere Wahl zur leichteren zu machen. Derzeit wird in einer Arbeitsgruppe der NEK (Nationale Ernährungskommission des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz) eine Leitlinie für die Gemeinschaftsverpflegung an Schulen erarbeitet. Die Verwendung von biologischen Lebensmitteln ist dabei wünschenswert, das primäre Anliegen ist jedoch eine ausgewogene und bedarfsgerechte Zusammenstellung der Speisepläne unter Beachtung des Kostenfaktors.

Aufgrund der im Bundesschulbereich seit Jahren umgesetzten Schulautonomie und der damit verbundenen dezentralen Beschaffung bzw. der dezentralen Vergabe an Buffetbetriebe liegen im Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung weder lokale Aufzeichnungen zur „Herstellungsqualität“ von Lebensmitteln auf, noch besteht eine entsprechende Datenbasis. Eine diesbezügliche Berichtspflicht der einzelnen Bundesschulstandorte an das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung besteht nicht.

Zumal wie eingangs ausgeführt eine nähere Differenzierung der Beschaffung von Lebensmitteln nach Art und Weise der Herstellung bzw. zwischen nachhaltigen oder auf herkömmliche Weise produzierten Lebensmitteln haushaltsrechtlich nicht geboten ist, wäre eine diesbezüglich detaillierte Differenzierung zur „Herstellungsqualität“ von Lebensmitteln mit einer händischen Durchsicht sämtlicher Belege aller Lebensmittelbeschaffungsvorgänge aller nachgeordneten Dienststellen des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung einschließlich der Bundesschulen verbunden. Es darf um Verständnis ersucht werden, dass von derartig umfangreichen und mit einem unzumutbaren Verwaltungsaufwand verbundenen manuellen Recherchen Abstand genommen werden muss und daher diesbezüglich keine Angaben gemacht werden können.

Zur Beschaffung von Lebensmitteln durch die einzelnen Dienststellen des Ressorts ist grundsätzlich festzuhalten, dass die Beschaffung von Lebensmitteln aufgrund bundesgesetzlicher Regelung der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) übertragen wurde und die einzelnen Bundesdienststellen angehalten sind, aus den BBG-Rahmenverträgen einschlägige Leistungen abzurufen.

Durch die BBG werden bei den Lebensmittelausschreibungen die naBe-Kriterien, angeführt im naBe-Aktionsplan (<http://www.nachhaltigebeschaffung.at/ausschreibungen-lebensmittel>), berücksichtigt und erfüllt. Darüber hinaus bemüht sich die BBG im Rahmen der „KMU-Strategie“ die regionale Beschaffung und damit verbunden kurze Transportwege zu fördern. Durch entsprechende Gestaltung der Ausschreibungen (Losteilung) schafft die BBG Wettbewerbsgleichstellung zwischen KMUs und Großunternehmen. In diesem Sinne wurden Ausschreibungen 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- & Wurstwaren“ und „Backwaren“ mit 33 beziehungsweise 59 Losen umgesetzt.

Fragen 2 und 3:

- *In welchem Ausmaß werden derzeit in den Betrieben der Österreichischen Mensen Betriebs mbH (ÖMBG) Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft angeboten oder in der Zubereitung der Speisen verwendet (Bitte um Auflistung der Einrichtungen und des jeweiligen Bioanteils)?*
- *Gibt es weitere Kriterien, zum Beispiel bezüglich Tierwohl, die die ÖBMG in der Beschaffung berücksichtigt?*

Hinsichtlich der Fragestellungen nach der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) wird zunächst darauf hingewiesen, dass sich das Interpellationsrecht in Bezug auf selbständige juristische Personen im Sinn der Anfrage nur auf die Rechte des Bundes (zB.

Wahrnehmung der Gesellschafterrechte in der Generalversammlung einer GmbH) und die Ingerenzmöglichkeiten seiner Organe beschränkt, nicht jedoch auf die Tätigkeit der Organe der juristischen Person bezogen werden kann (vgl. Mayer B-VG, 4. Auflage, Pkt. II.1 zu Art. 52 B-VG). Die gegenständlichen Fragen betreffen ausschließlich Handlungen von Unternehmensorganen, sodass zur Beantwortung das betreffende Unternehmen um Auskunft ersucht werden müsste. Es war ja gerade der Zweck von Ausgliederungen, bestimmte Entscheidungen durch die Schaffung von selbständigen Unternehmen aus den politischen Entscheidungsprozessen und damit aus dem Geschäftsbereich der Bundesregierung herauszulösen. Das Einholen von Stellungnahmen des Unternehmens zur Beantwortung parlamentarischer Anfragen, die ausschließlich die Handlungen von Unternehmensorganen betreffen, liegt außerhalb der Verantwortung der Ressortleitung und ist somit grundsätzlich nicht vom Interpellationsrecht umfasst.

Ungeachtet dessen wurde die Geschäftsführung der Österreichischen Mensen Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) um Auskunft ersucht. Nach Auskunft der Österreichischen Mensen-Betriebsgesellschaft mbH (ÖMBG) setzt sich diese seit Jahren mit dem Thema „Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft“ auseinander. Einerseits aus Eigeninteresse bzw. weil ständig an internen Optimierungsprozessen gearbeitet wird, andererseits, weil die Anforderung, derartige Produkte zu verwenden, immer wieder an das Unternehmen herangetragen wird. Die Versuche, den Bio-Anteil bei den Rohstoffen auszuweiten, sind bisher leider immer am deutlich höheren Preis für diese Waren gescheitert. Um dennoch zeitgemäß und nachhaltig zu agieren, hat sich die ÖMBG entschlossen, in allen Betrieben seit dem Jahr 2015 die Zertifizierung mit dem Österreichischen Umweltzeichen (Richtlinie UZ 200) umzusetzen. Seither werden alle Standorte jährlich kontrolliert (unabhängig durch den Verein zur Förderung von Lebensmitteln mit erhöhter Qualität als Plattform zur Förderung von herkunfts- und qualitätsgesicherten Lebensmitteln in Österreich) bzw. neue Standorte umgehend zertifiziert. Die ÖMBG ist damit das Unternehmen in der Branche (Gemeinschaftsverpflegung) mit den am meisten zertifizierten Standorten in Österreich und somit Branchenprimus in Sachen „Nachhaltigkeit“. Das Österreichische Umweltzeichen schreibt den Einsatz von Bio-Produkten vor und dieses „Muss-Kriterium“ wird selbstverständlich auch umgesetzt.

Nach Auskunft der ÖMBG beträgt der Bio-Anteil in deren Betrieben rund 2,3%. In folgenden Warengruppen erfolgt der Einsatz von biologischen Lebensmitteln:

Warengruppe	Ergebnis in %
Backzutaten, Patisserie	2,81%
Brot und Backwaren	1,62%
Eier & Eiprodukte	11,22%
Fleisch & Wurstw.	1,16%
Frisch Geflügel	0,44%
Frisch Gemüse	0,10%
Frisch Obst	0,17%
Getr. AF 20% EW	7,22%
Getr. AF 20% offen/MW	1,51%
Getreide, Mahlprodukte	1,26%
Kaffee	23,53%

Konserven Obst & Gemüse (Trockenl.)	3,25%
Konserven sauer (gekühlt)	1,57%
Küchenmaterial 10%	0,76%
Milch- und Molkereiprodukte 10%	2,36%
Öle und Fette	0,04%
Portionspackungen EW	20,53%
Tee 10%	4,22%
TK-Backwaren/Pizzen	4,99%
TK-Mehlspeisen	1,38%

Nach Auskunft der ÖMBG wurde im Zuge der letzten Ausschreibung der Bundesbeschaffung GmbH (BBG), mittels deren Unterstützung Ausschreibungen für die ÖMBG durchgeführt werden, im Bereich Fleisch bzw. Geflügel bei der Bewertung das Kriterium „Tierwohl“ mit zusätzlichen Punkten positiv bewertet. Zusätzlich muss erwähnt werden, dass die Betriebe der ÖMBG das MSC (Fisch aus nachhaltiger Fischerei) / ASC (Fisch aus nachhaltiger Zucht) Siegel seit dem Jahr 2011 (MSC) bzw. 2016 (ASC) in ununterbrochener Reihenfolge tragen.

Zu Frage 8:

- *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?*

Ein großer Teil der informellen Tagungen des EU-Ratsvorsitzes in Österreich findet im Permanenten Konferenz- und Medienzentrum im Austria Center Vienna statt. Im Rahmen des Catering wird der Verwendung und Verarbeitung von Biolebensmitteln sowie saisonal und regional verfügbaren Lebensmitteln große Bedeutung beigemessen. Die Veranstaltungen sind als Green Events geplant und 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 Catering während des EU-Ratsvorsitzes werden nach Möglichkeit auch Fair Trade Produkte verwendet werden.

Während des österreichischen EU-Ratsvorsitzes 2018 wird seitens des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung durchgängig ein nachhaltiges Veranstaltungsmanagement angestrebt. Veranstaltungen, die alle hinreichenden Kriterien erfüllen, werden mit dem Umweltzeichen „Green Meeting“ ausgezeichnet. So werden beispielsweise der Ausschuss für Bildungsfragen (6./7. Dezember 2018) und die Fachkonferenz Berufsbildung als Green Event zertifiziert werden. Im Bereich Catering/Gastronomie ist unter Hinweis auf die Umweltzeichenrichtlinie 62 die Verwendung von saisonalen, regionalen und ökologischen landwirtschaftlichen Erzeugnissen, Meeresfisch und Meeresfrüchte mit MSC-Gütesiegel oder aus biologischer Aquakultur sowie die ausschließliche Verwendung von Stückeriern aus Freilandhaltung ein Muss-Kriterium. Da für alle Veranstaltungen des Ressorts jeweils eine „Vereinbarung über die Ausrichtung einer Veranstaltung im Rahmen der Österreichischen Ratspräsidentschaft nach den Kriterien des Umweltzeichens Green Meetings & Green Events“ unterzeichnet wurde, stellt dies einen Nachweis über die Bevorzugung von Bio-Lebensmitteln dar. Weiters werden die ASEM EDU SOM (15./17. Oktober 2018), die Fachkonferenz MSCA 2018 (1./2. Oktober 2018) und das im Austria Center Vienna stattfindende „Meeting of the Bologna Follow up Group“ (27./28. September 2018) sowie das Treffen der

Generaldirektoren des Bereichs Hochschulbildung (18./19. Oktober 2018) als Green Event zertifiziert werden. Hinsichtlich der an der Fachhochschule Wien stattfindenden Fachkonferenz „The New Student: Flexible Learning Paths and Future Learning Environments“ (20./21. September 2018) erfolgte die Beauftragung des Caterings an die im Haus der Fachhochschule befindlichen Dienstleister im Hinblick auf die Vermeidung von Transportwegen.

Zu Frage 10:

- *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?*

Dazu wird auf die Beantwortung der Parlamentarischen Anfrage Nr. 1068/J-NR/2018 durch die Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus verwiesen.

Wien, 3. August 2018
Der Bundesminister:

Univ.-Prof. Dr. Heinz Faßmann eh.

