

Herrn Präsidenten  
des Nationalrates  
Mag. Wolfgang Sobotka  
Parlament  
1017 Wien

ZI. LE.4.2.4/0094-RD 3/2018

Wien, am 14. August 2018

**Gegenstand:** Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Ing. Markus Vogl, Kolleginnen und Kollegen vom 14.06.2018, Nr. 1068/J, betreffend Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen

Die schriftliche parlamentarische Anfrage der Abgeordneten Ing. Markus Vogl, Kolleginnen und Kollegen vom 14.06.2018, Nr. 1068/J, beantworte ich, nach den mir vorliegenden Informationen, wie folgt:

**Zu den Fragen 1 und 2:**

- *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?*

Die Betriebsküche des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus am Standort Stubenbastei 5 ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpflegung zertifiziert. Die Voraussetzungen für das Zertifikat verlangen nicht nur den regelmäßigen Einsatz von Lebensmitteln aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, sondern auch von Fair Trade Produkten, Freilandeiern, Lebensmitteln aus der Region, Lebensmitteln mit nachweislich regionaler Qualität (Steirisches Kürbiskernöl, Steirer Kren, etc.), saisonale Produkte und Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel.



Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ist bemüht, bei den Dienststellen seines Wirkungsbereiches – sofern diese eigene Küchen betreiben – entsprechenden Einfluss zu nehmen.

In den Küchen der elf höheren land- und forstwirtschaftlichen Bundeslehr- und Forschungsanstalten, Forstfachschule und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, in der Folge als „land- und forstwirtschaftliche Schulen“ bezeichnet, werden die Speisen frisch zubereitet und 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 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 selbst, 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 Frage 3:

- *Gibt es weitere Kriterien, zum Beispiel bezüglich Tierwohl, die in der Beschaffung berücksichtigt werden?*

Mit dem Vergaberechtsreformgesetz vom 20.04.2018 wurde die verpflichtende Anwendung des Bestbieterprinzips auf alle Lebensmittel ausgeweitet, 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. Einkauf von Artikeln aus biologischer Landwirtschaft
3. Die Verwendung von regionalen Produkten trägt zu kurzen und stressfreien Transportwegen bei

Zu Frage 4:

➤ *Hat Ihr Ministerium (bzw. nachgelagerte Dienststellen) gastronomische Leistungen an externe Betriebe ausgegliedert? Wenn ja, welche Leistungen?*

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus selbst betreibt lediglich an einem der Standorte (Stubenbastei 5) eine Betriebsküche, die an einen externen Betreiber vergeben ist (siehe auch Antwort zu den Fragen 1 und 2).

An der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik wurde die Mensa ausgelagert und es gelten folgende Kriterien in der Gemeinschaftsverpflegung:

- Nachhaltiger Lebensmitteleinsatz bedeutet saisonal, Bio, frische Speisenzubereitung. Verpflichtend ganzjähriger regionaler Rohstoffeinkauf in den Kategorien Obst und Gemüse, Erdäpfel, Milch und Milchprodukte sowie der Bezug von mindestens zwei Fleischsorten. Aus den freiwilligen Kategorien Ei/Eiprodukte, Fisch, Wild, Käse, Brot und Gebäck werden zwei verpflichtend gewählt.
- Kriterien sind:
  - Bei jeder Mahlzeit, einschließlich des Frühstücks, sind mindestens zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion und bei Obst und Gemüse aus dem saisonalen Angebot anzubieten.
  - Von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung werden folgende vier Produktkategorien (sofern verwendet) verpflichtend ganzjährig aus regionaler Produktion eingekauft:
    - Obst und Gemüse: Drei Sorten verpflichtend ganzjährig, ergänzt durch saisonale Sorten
    - Erdäpfel
    - Milchprodukte: Milch, Butter, Topfen, Naturjoghurt, Sauerrahm, Schlagobers
    - Fleisch: Mindestens zwei Sorten aus: Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute. Aus den Rohstoffkategorien Eier und Eiprodukte werden mindestens zwei Kategorien gewählt

Zu den Fragen 5 und 7:

- *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?*

Es darf auf die „Ökologischen Leitlinien für das Beschaffungswesen des Bundes“ sowie die Umweltzeichenrichtlinien hingewiesen werden. Wenn ein Pachtvertrag mit einer Kantinebetreiberin bzw. einem Kantinebetreiber verlängert wird, wird darauf geachtet, dass Bioprodukte angeboten werden. Derzeit ist nicht geplant, neue Pachtverträge abzuschließen.

Grundsätzlich stellt der Bio-Anteil ein wesentliches Entscheidungskriterium für den Zuschlag bzw. Auftrag für die Vergabe an Catering Unternehmen bei Veranstaltungen dar.

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 beschafft schon seit Jahren Lebensmittel nach dem Bestbieterprinzip anhand definierter Zuschlagskriterien, wonach z.B. Kriterien wie das AMA-Gütesiegel, Haltungsformen und Kennzeichnungs- und Registrierungssysteme (Rindfleischkennzeichnungssystem „bos“, Schweinefleischkennzeichnungssystem „sus“) für Produktgruppen bevorzugt werden.

Die Auftraggeberin oder 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 des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus tragen das Umweltzeichen. Zur Erlangung dieser Auszeichnung sind entsprechende Richtlinien zu erfüllen, die auch die Küche und das Abfallmanagement beinhalten.

Zu Frage 6:

- *Welches Gesamtvolumen ist in Ihrem Budget für die Beschaffung und Zubereitung von Speisen vorgesehen? (inkl. Veranstaltungen des Ministeriums)*

Im Bundesvoranschlag 2018 sind auf dem Konto 1-4300.000 „Lebensmittel“ für das Gesamtressort € 1.614.000,00 veranschlagt. Davon entfallen € 93.000,00 auf die Zentralstelle.

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 österreichischen Vorsitzes im Rat der Europäischen Union (Ratspräsidentschaft) in Österreich findet im Permanenten Konferenz- und Medienzentrum im Austria Center Vienna statt. Die Veranstaltungen werden als Green Events organisiert und das Angebot von Speisen und Getränken ist somit regional und saisonal.

Bei den vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus betrauten Catering-Unternehmen zu den Ratstagungen für Energie, Umwelt und Landwirtschaft wird bei der Auswahl der Speisen und Getränke größte Sorgfalt angewendet und auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität geachtet. Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus forciert, möglichst viele Produkte aus den „Genuss Regionen“ zu verwenden, daher kommt ein sehr hoher Anteil an Produkten aus sorgfältiger, qualitätsorientierter, nachhaltiger und biologischer Bewirtschaftung zum Einsatz.

Zu Frage 9:

- Werden bei der Beschaffung von Lebensmitteln im öffentlichen Bereich die Transportwege berücksichtigt?

Die Bundesbeschaffung GmbH fördert kurze Transportwege im Rahmen der Strategie für kleine und mittlere Unternehmen („KMU-Strategie“). In diesem Sinn wurden bei Ausschreibungen 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. 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 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?

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 Sektorenaufraggeber. 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 Bieter 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 regelmäßiger 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. Für die Produktgruppen Lebensmittel sowie Catering-Dienstleistungen ist geplant, die Qualitätsanforderungen auszubauen. In diesen Prozess sind alle relevanten Stakeholder eingebunden.

Ein weiteres wichtiges Instrument zur Auszeichnung nachhaltigen Lebensmitteleinsatzes und nachhaltiger Betriebsführung 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.

Im Rahmen des österreichischen Vorsitzes im Rat der Europäischen Union organisiert das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus gemeinsam mit dem Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie und dem Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort am 26. und 27. November 2018 im Austria Center Vienna die Konferenz „Ecovation“ – Öffentliche Beschaffung innovativ und nachhaltig gestalten. Die Konferenz thematisiert die Möglichkeiten innovativer und nachhaltiger Beschaffung, soll die daraus entstehenden Möglichkeiten hervorheben und Lösungen sowie Good-Practice Beispiele sowohl auf nationaler Ebene als auch im Bereich der Europäischen Union entwickeln.

Die Bundesministerin

