

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Wolfgang SOBOTKA
Parlament
1017 Wien

14. August 2018

GZ. BMEIA-AT.90.13.03/0059-VI/2018

Die Abgeordneten zum Nationalrat Ing. Markus Vogl, Kolleginnen und Kollegen haben am 14. Juni 2018 unter der Zl. 1071/J-NR/2018 an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend den „Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen“ gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Zu den Fragen 1 bis 3:

Das Bundesministerium für Europa, Integration und Äußeres (BMEIA) verfügt über keine eigene Betriebsküche.

Zu den Fragen 4, 5, 7 und 9:

Die Kantine des Bundesministeriums für Europa, Integration und Äußeres wird von der Fa. P. Dussmann Gesellschaft m.b.H. geführt.

Der Anteil der Verwendung biologischer Lebensmittel durch den Kantinenbetreiber beläuft sich in allen Warengruppen auf bis zu 40%.

Vom Kantinenbetreiber werden sowohl Fair Trade Produkte, als auch AMA-zertifizierte Lebensmittel verwendet. Des Weiteren wird Fisch nur aus nachhaltiger Fischerei oder Zucht angeboten (MSC, ASC, GAP, etc.). Es werden regionale Lieferanten standardmäßig beauftragt sowie deren Saisonprodukte bezogen. Eier stammen aus Boden- bzw. Freilandhaltung.

Zu Frage 6:

Der Bundesvoranschlag für das laufende Budgetjahr sieht für diese Beauftragungen einen budgetären Rahmen von Euro 30.000,- vor.

Diese Lebensmittelbeschaffungen setzen sich im Wesentlichen aus Apfellieferungen für die im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsvorsorge eingerichtete Aktion „Steirischer Apfel“ sowie aus Mineralwasser, Milch, Fruchtsäften und Kaffee für den Veranstaltungs- und Sitzungsbetrieb zusammen.

Für Veranstaltungen werden grundsätzlich nur Dienstleister beauftragt, die in der Lage sind, qualitativ hochwertige, österreichische Produkte anzubieten. Die Angabe der Kosten für die Beschaffung und Zubereitung von fertigen Speisen anlässlich von Veranstaltungen ist nicht möglich, da hier auch regelmäßig allgemeine Cateringkosten beinhaltet sind.

Zu Frage 8:

Ein großer Teil der informellen Tagungen des Vorsitzes im Rat der Europäischen Union (EU) in Österreich findet im Permanenten Konferenz- und Medienzentrums 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 des EU-Ratsvorsitzes unter Bedachtnahme auf den Grundsatz der Nachhaltigkeit. Im Rahmen des Catering während des EU-Ratsvorsitzes werden nach Möglichkeit auch Fair Trade Produkte verwendet werden.

Zu Frage 10:

Ich verweise auf die Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Zl. 1068/J-NR/2018 vom 14. Juni 2018 durch die Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus.

Dr. Karin Kneissl

