

ANFRAGE

**der Abgeordneten Daniela Holzinger-Vogtenhuber, Kolleginnen und Kollegen,
an die Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus
betreffend öffentliche Auftragsvergabe und Beschaffung im Bereich von Lebensmitteln**

Das öffentliche Beschaffungsvolumen in Österreich soll Berechnungen (vgl. IFIP/TU Wien, 2017) zufolge über 60 Milliarden Euro jährlich betragen. Das entspricht fast 18% des österreichischen Brutto-Inlands-Produkts (BIP). In Anzahl und Volumen betreffen rund 25% davon Lieferaufträge, welche von über 7.700 öffentlichen Stellen, darunter Staat, Ausgliederungen & öffentliche Unternehmen, in Auftrag gegeben werden.

Über zwei Millionen Menschen werden Schätzungen zufolge täglich in öffentlichen Einrichtungen mit Essen versorgt – etwa in Schulen, Krankenhäusern, Pflege- und Altersheimen, beim Bundesheer und in anderen öffentlichen Küchen. Die Informationslage zur öffentlichen Beschaffung, speziell auch bei Lebensmitteln, ist jedoch sehr schlecht, es gibt keine zentrale Stelle, welche die Auftragsvergabe überwacht oder Daten zusammenträgt.

Nur aus einer parlamentarischen Anfragebeantwortung aus 2015 wissen wir etwa, dass die Beschaffung von Lebensmitteln beim Bundesheer zwar grundsätzlich auf Grundlage der Rahmenvereinbarungen der Bundesbeschaffungsgesellschaft erfolgt, im Bereich der Grundnahrungsmittel jedoch, speziell bei frischem Obst und Gemüse, von den beschaffenden Einrichtungen direkt regional nach dem Bestbieterprinzip eingekauft wird. Genauere Daten dazu wurden jedoch mit Hinweis auf den erheblichen Verwaltungsaufwand vom Minister nicht bereitgestellt.

Der österreichische Aktionsplan zur nachhaltigen Beschaffung (NaBe) sieht bei Lebensmitteln einen Anteil von 25% (des Auftragswerts) vor, welche ökologisch erzeugt werden müssen, und bezieht sich dabei auf das Öko-Toolkit der Europäischen Kommission und als Nachweis auf die Bestimmungen der EU-Verordnung Nr. 834/2007. Die Stadt Wien hat mit „ÖkoKauf Wien“ ein nachhaltiges Programm auch im Bereich der Lebensmittel implementiert, wo die Beschaffung anhand von 9 Kriterien geregelt wird. Darunter findet sich auch die Reduktion tierischer Lebensmittel, soziale Standards bei Produktion und Handel oder die Minimierung von Abfällen. Mindestens 30% (des Auftragswerts) stammen demnach aus kontrolliert biologischem Anbau, Obst und Gemüse werden saisonal und der Region entsprechend eingekauft.

Die öffentliche Beschaffung von biologisch produzierten Lebensmitteln, im Besonderen auch nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten, könnte einen bedeutsamen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz, zur Stärkung heimischer kleinbäuerlicher Strukturen, zum Ausbau einer tierfreundlichen Produktion und zur Steigerung des Selbstversorgungsgrads darstellen. All das würde auch den im *Bundesverfassungsgesetz über die Nachhaltigkeit, den Tierschutz, den umfassenden Umweltschutz, die Sicherstellung der Wasser- und Lebensmittelversorgung und die Forschung* verankerten „Staatszielen“, insbesondere §§ 1, 2, 3 und 5, entsprechen.

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an die Bundesministerin für **Nachhaltigkeit und Tourismus** folgende

ANFRAGE

1. 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

2. 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

3. Welche Maßnahmen treffen Sie in Ihrem Ressort, um den Anteil an beschafften Lebensmitteln aus biologischer Produktion zu steigern?

4. Nach welchen Kriterien erfolgte die Beschaffung und durch wen?
 - a. Bei Fleisch
 - b. Bei Milchprodukten
 - c. Bei Obst
 - d. Bei Gemüse

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

6. 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

7. Welche Maßnahmen treffen Sie in Ihrem Ressort um den Anteil an beschafften Lebensmitteln, die in Österreich erzeugt wurden, zu erhöhen?

8. 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
9. Welche Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, auch im Sinne einer Einsparungsmöglichkeit bei der Beschaffung, wurden in Ihrem Zuständigkeitsbereich getroffen?
10. Welche weiterführenden Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, auch im Sinne einer Einsparungsmöglichkeit bei der Beschaffung, planen Sie in Ihrem Zuständigkeitsbereich künftig zu treffen?
11. Werden bei der Bedarfsberechnung für Lebensmittelausschreibungen die Ernährungsrichtlinien der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung beachtet?
12. Gibt es in Ihrem Ressort bereits Bestrebungen, den Anteil tierischer Lebensmittel in der Menüplanung und der Beschaffung zu vermindern, oder sind solche geplant?
13. Welche Stelle in Ihrem Ressort ist für die Steuerung der Beschaffung zuständig?
14. Gibt es Überlegungen, die Beschaffung in Ihrem Ressort zu bündeln oder an einer zentralen Strategie auszurichten?
15. Welche Maßnahmen zur Verringerung von Transportwegen, auch im Sinne eines Beitrags zum Klimaschutz, werden in Ihrem Ressort im Bereich der Beschaffung gesetzt?
16. Welche Maßnahmen zur Verringerung von Transportwegen, auch im Sinne eines Beitrags zum Klimaschutz, sind in Ihrem Ressort im Bereich der Beschaffung geplant?
17. Gibt es konkrete Maßnahmen oder Kriterien zur Berücksichtigung der Auswirkungen der Produktionsbedingungen der in Ihrem Ressort beschafften Lebensmittel?
18. Welche Form des Austauschs und der Vernetzung gibt es mit Ländern und anderen Ressorts zur Optimierung der Beschaffung?



