

## **Anfrage**

der Abgeordneten Ing. Markus Vogl und KollegInnen

*an die Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus*

### **betreffend Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen**

In Österreich werden täglich rund 1,8 Millionen Essensportionen in der Gemeinschaftsverpflegung ausgegeben – in Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Betriebskantinen, Kasernen, Justizanstalten, etc. Der öffentlichen Hand kommt hier die hohe gesundheitspolitische Verantwortung zu. Neben der Vorbildwirkung, kann die Beschaffung von Lebensmitteln hier einen wichtigen Impuls an den österreichischen Lebensmittelmarkt senden.

Laut einer Studie von Greenpeace, Bio Austria und der Initiative Mutter Erde würde eine Steigerung des Bio-Anteils auf 30 Prozent in einer Großküche ohne wesentliche Kostensteigerung möglich sein, sofern die Fleischportionen um 2 – 3 dag verkleinert werden und Gemüse und Obst nach der saisonalen Verfügbarkeit bei der Speiseplangestaltung Berücksichtigung finden. Neben den positiven gesundheitlichen und ökologischen Auswirkungen, könnte auch die heimische Bio-Landwirtschaft gestärkt werden.

Im Regierungsprogramm 2017-2022 heißt es:

*„Unser Verständnis von Verantwortung für die Schöpfung reicht über die Gegenwart hinaus. Die Politik soll den Anforderungen und Bedürfnissen der nächsten Generation entsprechen. Der nachhaltige Umgang mit der Natur und eine erfolgreiche wirtschaftliche Entwicklung sind keine Gegensätze, sie bedingen einander.“*

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher an die Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus folgende

### **ANFRAGE**

1. In welchem Ausmaß werden derzeit in der Betriebsküche, im Bereich der nachgelagerten Dienststellen oder anderen Rechtsträgern Ihres Ministeriums (ausgliederte 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 ausgliedert? 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. Welches Gesamtvolumen ist in Ihrem Budget für die Beschaffung und Zubereitung von Speisen vorgesehen? (inkl. Veranstaltungen des Ministeriums)
7. Welche Qualitätsanforderungen stellen Ihr Ministerium oder die nachgelagerten Dienststellen bei der Vergabe von Aufträgen an Gastronomiebetrieben?
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?
9. Werden bei der Beschaffung von Lebensmitteln im öffentlichen Bereich die Transportwege berücksichtigt?
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?

Vg/L

C. Ecker

Elisabeth Truchdinger

T. Ecker



