

Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für
Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrats
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2020-0.148.657

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)1137/J-NR/2020

Wien, 28.04.2020

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat DIⁱⁿ Karin Doppelbauer, Kolleginnen und Kollegen haben am 28.02.2020 unter der Nr. **1137/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Netzwerk Kulinarik“ gerichtet.

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

Einleitend wird festgehalten, dass die zu den einzelnen Fragen angeführten Beträge externe Kosten (Sachkosten) betreffen. Sollten keine Kosten angeführt sein, wurden die Arbeitsleistungen ausschließlich mit internen Arbeitskräften erbracht.

Zu den Fragen 1, 4 bis 6 und 35:

- Was ist der Zweck des Netzwerks Kulinarik?
- Warum wurden vonseiten des BMLRT sowie der AMA trotz der intensiven medialen Kritik seit ca. Mitte 2019 keine Informationen bezüglich etwaiger Entwicklungen oder Fortschritte an die Öffentlichkeit kommuniziert?
- Wie sieht die grundsätzliche Kommunikationsstrategie des Netzwerks Kulinarik aus?
- Inwiefern ist dieser eklatante Mangel an Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit für den Zweck des Netzwerks Kulinarik förderlich?

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht "Alle Informationen auf www.netzwerk-kulinarik.at sowie regelmäßiger Versand von Newslettern" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Das Netzwerk Kulinarik ist eine Plattform, mit dem Ziel Synergieeffekte zwischen den kulinarischen und regionalen Initiativen Österreichs optimal zu nutzen. Das Netzwerk Kulinarik wurde ins Leben gerufen, um die nachhaltige Lebensmittelproduktion in den Regionen zu fördern und heimische Produkte stärker in der Kulinarik zu verankern sowie gemeinsam mit den Initiativen, Stakeholdern und Betrieben eine nachhaltige Strategie mit fundierten Inhalten und intensiver Vernetzung aufzubauen. Daher richtet sich die Kommunikation des Netzwerks Kulinarik primär nach innen, d.h. an die kulinarischen und touristischen Initiativen, Stakeholder und Betriebe.

Für Initiativen, Stakeholder und Betriebe werden auf der Website www.netzwerk-kulinarik.at Informationen zur Verfügung gestellt sowie die Versendung von monatlichen Newsletter mit aktuellen Informationen, Projekten und Aktivitäten des Netzwerks Kulinarik geboten. In den Bundesländern stehen Landesvernetzungsstellen in regelmäßigem Austausch mit allen regionalen Stakeholdern und Betrieben, um gemeinsam mit den kulinarischen Initiativen regionale Projekte umzusetzen.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 6.044,39
2020	-

Zu den Fragen 2, 31 und 38 bis 43:

- Wie beurteilt das BMLRT bzw. die AMA grundsätzlich die derzeitige Situation des Netzwerks Kulinarik?
- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Klar definierte Ansprechpersonen, Zuständigkeiten und Schwerpunkte" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

- Wie beurteilt das BMLRT zusammenfassend die bisherige Leistung des Netzwerks Kulinarik seit dem Neustart in 2019?
- Wie viel Personal steht derzeit für das Netzwerk Kulinarik zur Verfügung?
- Wie hoch waren die Personalkosten 2019?
- Wie viel wurde 2019 für externe Dienstleistungen ausgegeben (Consulting, Rechtsbeistand, Grafik etc.)?
- Wer leitet das Netzwerk Kulinarik?
- Auf Basis welcher Kriterien wurde diese Person ausgewählt und wie viele andere Bewerber_innen gab es?

Nach einer umfassenden Evaluierung des Netzwerks Kulinarik im Jahr 2018 wurde innerhalb der Organisation der Auftragnehmerin Agrarmarkt Austria Marketing GmbH (AMA-Marketing) im Jahr 2019 eine eigene Abteilung eingerichtet, die die Aufgaben des Netzwerks Kulinarik wahrnimmt. Das Netzwerk Kulinarik hat sich als Vernetzungs- und Servicestelle etabliert. Die Zusammenarbeit funktioniert sehr gut, die Umsetzung der Auftragsinhalte wird mit großem Engagement, Zielstrebigkeit und hohem Tempo verfolgt.

Die Kontaktdaten der Leitung sowie relevanter Ansprechpersonen sind auf der Webseite des Netzwerks Kulinarik ersichtlich (<https://b2b.amainfo.at/kulinarik/netzwerk-kulinarik-kontakt/>). Für die Auswahl der Leitung wurde vom Auftragnehmer auf Basis eines definierten Stellenprofils ein Headhunter beauftragt. Die Netzwerk-Servicestelle besteht aktuell aus sechs Vollzeitmitarbeiterinnen (inkl. Leitung). Ergänzt wird dieses Team durch die Landesvernetzungsstellen in den Bundesländern.

Die Jahresschwerpunkte und umzusetzende Projekte werden auf Basis des dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus vorgelegten Jahresprogramms definiert. Schwerpunkte, Arbeitsprogramm und Ansprechpersonen werden jährlich im Rahmen der Landeskonzferenzen den Stakeholdern im Detail präsentiert.

Die abgerechneten Kosten für Personal und externe Dienstleistungen für das Jahr 2019 können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Kosten in Euro brutto	
Externe Sachkosten/Dienstleistungen	528.465,62
Interne Sachkosten/Personal/Büroinfrastruktur/Overheads	1.175.968,75
Reisekosten	16.505,88
Gesamtkosten	1.720.940,25

Zur Frage 3:

- Das Regierungsprogramm spricht von einer "Evaluierung" der AMA Marketing - was impliziert das für die Zukunft des Netzwerk Kulinarik?

Die Evaluierung soll primär der Überprüfung, ob und wie die der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA-Marketing) übertragenen Agenden insbesondere auch hinsichtlich anderer Qualitätsprogramme besser abgestimmt und Synergieeffekte erzielt werden können, dienen. Allfällige Auswirkungen auf das Netzwerk Kulinarik sind von den Ergebnissen der Evaluierung abhängig.

Zur Frage 7:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Etablierung eines durchgängigen, freiwilligen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems als Grundlage für ein national anerkanntes Gütesiegel für Direktvermarktung, Manufakturen und Gastronomie" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Jahr 2019 wurde mit drei AMA-Gütezeichen-Richtlinien (Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die bäuerliche Direktvermarktung; Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Lebensmittelmanufakturen; Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie) ein klares, nachvollziehbares und durchgängiges Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) auf freiwilliger Basis für Direktvermarktung, Manufakturen und Gastronomie ausgearbeitet und in Kraft gesetzt.

Im ersten Quartal 2020 fanden Pilot-Testungen des gesamten Qualitäts- und Herkunftssicherungsprozesses statt. Im Jahr 2020 soll in Zusammenarbeit mit den zahlreichen kulinarischen Initiativen der Roll-Out erfolgen.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 12.058,85
2020	Vernetzungsstelle 6.254,20

Zur Frage 8:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Entwicklung von Beratungspackages für Betriebe, die am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem teilnehmen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

In der zweiten Jahreshälfte 2019 wurden zur Umsetzung der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinien für bäuerliche Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomie gemeinsam mit den Stakeholdern Kontroll- und Beratungsleitfäden erarbeitet.

Ende des Jahres 2019 wurden Stellenbeschreibungen für externe Beraterinnen und Berater erstellt und auf www.netzwerk-kulinarik.at (unter Aktuelles/Downloads) veröffentlicht. Im Jänner und Februar 2020 fand die Auswahl der Beraterinnen und Berater statt.

Ab Frühling 2020 können die Betriebe das kostenlose Beratungs-Package in Anspruch nehmen. Jeder Betrieb erhält beim Einstieg in das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem eine fundierte umfangreiche Beratung von geschulten Beraterinnen und Beratern und die entsprechenden praxisgerecht aufbereiteten Informationen und Dokumente.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 7.203,54
2020	-

Zur Frage 9:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Forcierung von Kombikontrollen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Bereits bestehende Kontrollsysteme wurden mit anerkannten Kontrollstellen, Vertreterinnen und Vertretern der kulinarischen Initiativen, Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleuren, Vertreterinnen und Vertretern der Österreichische Agentur für

Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) sowie Expertinnen und Experten aus dem Qualitätsmanagement analysiert und Potenziale für Kombikontrollen erhoben. Ein Konzept für die Anerkennung von Kontrollpunkten bestehender anerkannter Qualitätsprogramme wurde bereits erarbeitet.

Die erbrachten Leistungen erfolgten durch interne Arbeitskräfte, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 10:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung einer Informations-Roadshow zum Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für die Betriebe" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Dezember 2019 wurde mit der Planung und Organisation der Informations-Roadshow für Betriebe begonnen. Für das Jahr 2020 sind in jedem Bundesland Informations-Veranstaltungen in kleineren Gruppen (Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter, Gastronomie und Lebensmittelmanufakturen) geplant, um interessierte Betriebe über den Einstieg in das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem zu informieren und vor Ort individuelle Fragen zu beantworten sowie eine hohe Umsetzungsmotivation zu schaffen.

Die ersten zehn Termine für die Informations-Veranstaltungen waren für März 2020 bereits fixiert und die Einladungen versendet. Aufgrund der gesetzten Maßnahmen zur Eindämmung von COVID-19, mussten die Veranstaltungen verschoben werden.

Die erbrachten Leistungen erfolgten durch interne Arbeitskräfte, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zu den Fragen 11 und 34:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht den "Aktiven Erfahrungsaustausch und intensive Zusammenarbeit, um den Anteil regionaler Lebensmittel zu erhöhen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Vernetzungstreffen in jedem Bundesland und jährliche Bundeskonferenz" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Jahr 2019 wurden Austauschstrukturen (Landeskonferenzen, Zukunftswerkstätten, Vernetzungstreffen und Workshops) aufgebaut, um einen regelmäßigen Wissens- und Erfahrungsaustausch auf allen Ebenen (Bund, Bundesländer, Initiativen, Regionen und Sparten entlang der gesamten Wertschöpfungskette) zu ermöglichen. Das Netzwerk Kulinarik nimmt die Rolle einer aktiven Service- und Koordinationsstelle ein. In den Bundesländern wurden Landesvernetzungsstellen eingerichtet.

2020 fand ein Teil der – jährlich stattfinden – Landeskonferenzen statt, weitere sollen folgen. Aktuell wird aufgrund der gesetzten Maßnahmen zur Eindämmung von COVID-19 auf Online-Optionen umgestiegen, um die Vernetzung auch für die nächsten Wochen sicherzustellen. 2020 soll zudem ein Schwerpunkt auf die intensivere Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gastronomiegroßhandel und Gastronomie gelegt werden.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 162.625,44
	Cluster Kulinarik 60.582,67
2020	-

Zur Frage 12:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Optimierung der Antragstellung durch praxisgerechte Umsetzungsleitfäden und Beratung für Erstantragsteller sowie Organisation des 1. EU-Herkunftsschutz-Tages" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Auftrag der Vernetzungsstelle wurde vom Service Verein für geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel (SVGH) ein praxisgerechter Umsetzungsleitfaden

für Erstantragsstellerinnen und Erstantragsteller erarbeitet und auf dessen Homepage unter <https://www.svggh.at/unterlagen/> veröffentlicht.

Weiters fand am 26. Juni 2019 der 1. EU-Herkunftsschutztag in Salzburg statt, an dem rund 80 interessierte Stakeholder teilgenommen haben. Nationale sowie internationale Expertinnen und Experten, Praktikerinnen und Praktiker hielten Fachvorträge rund um den EU-Herkunftsschutz.

Der Service Verein für geschützte Herkunftsbezeichnungen für Lebensmittel (SVGH) wurde zudem mit einer kostenlosen Beratung und Unterstützung für Erstantragsstellerinnen und Erstantragsteller beauftragt. Für 2020 werden die kostenlosen Beratungsleistungen im Hinblick auf Neueinreichungen fortgeführt und um Beratungen bei notwendigen Änderungsanträgen bei bereits geschützten Bezeichnungen ergänzt.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 53.585,21
2020	-

Zu den Fragen 13 und 37:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Regelmäßige Information über Innovationen und Best-Practice Beispiele" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Aufbau gemeinsamer Projektdatenbank, Erfahrungsaustausch von Best-Practice und Worst-Practice Beispielen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im monatlichen Newsletter werden mittels Interviews kulinarische Best-Practice Beispiele aus ganz Österreich in allen Bereichen entlang der Wertschöpfungskette präsentiert.

Weiters beteiligte sich das Netzwerk Kulinarik an der österreichweiten Umfrage „Mythos Regionalität“, um den Stakeholdern aktuelle Daten und Fakten von Einstellungen, Motiven und Erwartungen der Österreicherinnen und Österreicher zur Verfügung zu stellen.

Das Netzwerk Kulinarik arbeitet auch laufend mit Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen zusammen und betreut Forschungsarbeiten, insbesondere in den Bereichen Storytelling, Onlineauftritte von internationalen Kulinarik-Initiativen und Produktentwicklung.

Im Jahr 2019 wurde gemeinsam mit dem Netzwerk Zukunftsraum Land eine Projektdatenbank mit Best-Practice-Beispielen erstellt, auf die jeder Stakeholder zugreifen kann. Im laufenden Jahr wird diese Datenbank um weitere Projekte ergänzt und der Erfahrungsaustausch von Best-Practice und Not so good-Practice Beispielen aktiv forciert – Doppelgleisigkeiten werden reduziert.

Darüber hinaus sind einige Projekte und Masterarbeiten mit Forschungs- und Bildungseinrichtungen vereinbart, wie zum Beispiel eine gemeinsame wissenschaftliche Studie zur Erhöhung der Wertschätzung von regionalen Lebensmitteln von der Universität für Bodenkultur, der Wirtschaftsuniversität und der Donau-Universität Krems. Ein weiteres Projekt ist eine Kooperation mit der Fachhochschule Wieselburg zu innovativen Produktentwicklungen aus regionalen Rohstoffen.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 1.658,18
2020	-

Zur Frage 14:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Kostenlose Coachings für Innovationen und die Weiterentwicklung regionaler Kulinarik-Initiativen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Jahr 2019 hatten kulinarische Initiativen entlang der gesamten Wertschöpfungskette die Möglichkeit an kostenlosen Coachings im Rahmen von „Zukunftswerkstätten“ zu

verschiedenen Themen im Bereich Weiterentwicklung und Innovationen teilzunehmen. Diese Zukunftswerkstätten werden im Jahr 2020 mit den Schwerpunkten „Neue Medien“, „Storytelling“ und „Innovative Weiterentwicklung des GenussErlebnisses“ fortgesetzt.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Cluster Kulinarik 88.157,27
2020	-

Zu den Fragen 15 und 22:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Entwicklung von Veranstaltungsformaten für den aktiven Austausch entlang der Wertschöpfungskette und mit Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Neukonzeption von bestehenden Kulinarik-Veranstaltungen und Entwicklung von neuen Veranstaltungsformaten" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Als erster Schritt wurden 2019 Status-quo-Erhebungen zu bestehenden Veranstaltungsformaten durchgeführt. Anschließend erfolgte eine SWOT-Analyse über ausgewählte kulinarische Vernetzungs-Events in ganz Österreich, auf deren Basis Erfolgsfaktoren definiert, Qualitätskriterien erarbeitet und in einem ersten Entwurf in einer Kulinarik-Event-Pyramide erfasst wurden.

Im Jänner 2020 gab es einen Workshop zum Thema „Weiterentwicklung von Kulinarik-Veranstaltungen“. Derzeit wird ein Leitfaden für erfolgreiche Kulinarik-Veranstaltungen von Planung über Konzepterstellung bis hin zur Durchführung erstellt. Weiters ist die Testung von Veranstaltungsformaten wie „Hackathons“ oder „Social- und Online-Stammtische“ geplant.

Außerdem werden in einem Projekt mit der Fachhochschule Wien anhand des Best-Practice Beispiels Genuss Festival die Motivationsfaktoren von Festivalbesucherinnen und

Festivalbesuchern systematisch erhoben und die Besucherströme analysiert, um Aufschlüsse über zukünftige Planungsparameter zu erhalten.

Nach Fertigstellung der Kommunikationsstrategie sollen bestehende Veranstaltungen wie beispielsweise das Genuss Festival 2021 neu konzeptioniert und mit den Regionen neue Veranstaltungsformate umgesetzt werden.

Die erbrachten Leistungen erfolgten durch interne Arbeitskräfte, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 16:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Organisation von thematischen Fokusgruppen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Jahr 2019 gab es Fokusgruppen für die Entwicklung der Kulinarik Strategie Österreich und für die Entwicklung der Bezugsquellendatenbank. Im laufenden Jahr sind Fokusgruppen für die Optimierung der Zusammenarbeit zwischen Produktion und Gastronomiegroßhandel sowie für die Erstellung einer digitalen Kulinarik Landkarte geplant.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 24.486,00
2020	-

Zur Frage 17:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Ausarbeitung einer Kommunikationsstrategie gemeinsam mit dem Tourismus" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Zur Entwicklung einer gemeinsamen Positionierungs- und Kommunikationslinie Landwirtschaft und Tourismus gab es 2019 in jedem Bundesland einen Workshop mit

Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern aus Landwirtschaft und Tourismus, um gemeinsame Eckpfeiler zu definieren. Auf Bundesebene wurden gemeinsam mit der Österreich Werbung Kernkompetenzen der österreichischen Kulinarik ausgearbeitet und Kommunikations-Markenkerne definiert, die im Rahmen von Diskussionsrunden mit potentiellen Touristinnen und Touristen in Deutschland evaluiert wurden.

Aufbauend auf den 2019 erarbeiteten Ergebnissen fand Ende Februar 2020 ein erstes bundesweites Treffen mit rund 50 Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern aus Landwirtschaft und Tourismus zum Thema „Kommunikation im Bereich Kulinarik“ statt, bei welchem mögliche Eckpfeiler einer gemeinsamen Positionierung diskutiert wurden.

Bis Herbst 2020 soll eine gemeinsame Kommunikationsstrategie für die Kulinarik Österreich erarbeitet werden.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 12.650,00
2020	Vernetzungsstelle 7.689,33

Zur Frage 18:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Fotoshootings in den Regionen gemeinsam mit dem Tourismus und Erstellung einer Fotodatenbank" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im vergangenen Jahr wurden in den Regionen Fotoshootings mit Betrieben entlang der Wertschöpfungskette durchgeführt. Für das Jahr 2020 sind weitere Fotoshootings geplant. In der Folge soll den Partnern des Netzwerks Kulinarik eine kostenlose Fotodatenbank zur Verfügung gestellt werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Cluster Kulinarik 17.555,28
2020	-

Zur Frage 19:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Aktive Kooperationen zwischen Kulinarik und Tourismus durch Workshops zur Vernetzung und gemeinsamen Angebotsentwicklung" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Auf Basis des „Plan T - Masterplan für Tourismus“ und der „Kulinarik Strategie Österreich“ fanden 2019 und 2020 zahlreiche Vernetzungs-Workshops auf Landes- und Bundesebene statt unter Teilnahme hochrangiger Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie und Tourismus.

Im Jahr 2020 liegt der Schwerpunkt auf der gemeinsamen Entwicklung kulinarisch-touristisch buchbarer Angebote in jedem Bundesland.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 52.531,28
2020	Vernetzungsstelle 1.760,00

Zu den Fragen 20 und 32:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Fachexkursion mit Akteurinnen und Akteuren aus Landwirtschaft und Tourismus in eine Best-Practice Region" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Anwendungsorientiertes Feedback und Lernen von Best-Practices entlang der Wertschöpfungsketten" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Ein enger und kontinuierlicher Austausch mit den unterschiedlichen Kulinarik-Initiativen und Stakeholdern sowie Landesvernetzungsstellen im Rahmen von Vernetzungsveranstaltungen, der Landeskongressen, sowie Fachexkursionen im In- und Ausland ermöglichen den laufenden Austausch von Best-Practice Beispielen und Feedback für die gemeinsame Weiterentwicklung. Ebenso werden Best-Practice Beispiele über die Projektdatenbank und den Newsletter geteilt.

Zudem fand im Oktober 2019 eine Fachexkursion nach Südtirol mit über 40 Stakeholdern aus allen Bereichen statt. Es wurden verschiedene Betriebe besucht und Fachgespräche mit Südtiroler Expertinnen und Experten geführt.

Das für das Jahr 2020 geplante Kulinarik Symposium unter dem Motto „Blick über den Tellerrand“ wurde mit Hilfe von Online-Tools umgesetzt.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 18.967,96
2020	-

Zu den Fragen 21 und 27:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung von regionaler Pressearbeit, Storytelling sowie Erstellung Veranstaltungskalender und kulinarische Landkarte gemeinsam mit dem Tourismus" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?
- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Produzentinnen und Produzenten, Verarbeiterinnen und Verarbeiter sowie Gastronominnen und Gastronomen und deren Geschichten vor den Vorhang holen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im vergangenen Jahr wurde eine umfassende Recherche und IST-Standerhebung der zahlreichen kulinarischen Aktivitäten aller Regionen Österreichs durchgeführt und in einem Veranstaltungskalender zusammengeführt, dieser wird heuer aktualisiert.

Weiters wurde mit den Arbeiten an der Erstellung einer kulinarischen Landkarte als zentrale digitale kulinarische Informationsplattform für Konsumentinnen und Konsumenten sowie Touristinnen und Touristen, unter Einbindung von Expertinnen und Experten begonnen.

Für das Jahr 2020 sind nach der Ausrollung des Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems, das die Basis für alle weiteren Kommunikationsmaßnahmen darstellt, zahlreiche öffentlichkeitswirksame Aktivitäten geplant. Zum Thema „Storytelling“ werden Zukunftswerkstätten mit den Regionen stattfinden. Bei den geplanten Kommunikationsmaßnahmen 2020 nehmen die Produzentinnen und Produzenten, Verarbeiterinnen und Verarbeiter sowie Gastronominnen und Gastronomen die zentrale Rolle ein.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 18.967,96
2020	Vernetzungsstelle 4.400,00

Zur Frage 23:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Organisation von "Speed-Datings" in jedem Bundesland zur Vernetzung von Akteurinnen und Akteuren in den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Jahr 2019 wurden bestehende Projekte zur Vernetzung in den einzelnen Bundesländern evaluiert. Es wurde ein Konzept für die Veranstaltungsreihe „Bauer trifft Wirt“ entwickelt, um im Speed-Dating-Format Wirtinnen und Wirte mit bäuerlichen und gewerblichen Lebensmittelproduzentinnen und Lebensmittelproduzenten in Kontakt zu bringen. Die Umsetzung in den Bundesländern ist für das Jahr 2020 geplant.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 24:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerk Kulinarik für 2019/20 sieht die "Erarbeitung praktikabler und einfacher Logistiklösungen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Derzeit wird ein Online-Fragebogen für Produzentinnen und Produzenten, Gastronomiegroßhandel und Gastronomiebetriebe ausgearbeitet.

Weiters wird Know-How für den verstärkten Einsatz von Online-Shops und entsprechender Logistik-Systeme aufgebaut.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 25:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Konzeption einer gemeinsamen Datenbank mit Schnittstellen zu regionalen Kulinarik-Initiativen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Rahmen einer Fokusgruppe wurden gemeinsam mit den Kulinarik-Initiativen einheitliche Datenerhebungsblätter entwickelt und Prozesse sowie Anforderungen an eine gemeinsame Datenbank erarbeitet und diverse Lösungsoptionen diskutiert. 2020 sollen der Ausbau der Datenbank und die Schaffung von Schnittstellen zu den kulinarischen Initiativen folgen.

Da sich die Erweiterung und Adaptierung der bereits bestehenden ACM Datenbank der AMA-Marketing als beste Lösung herausgestellt hat, wurden im Jahr 2019 einige Adaptierungen in dieser Datenbank durchgeführt.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 26:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung eines Pilotprojekts für mehr Regionalität in der Bundeshauptstadt" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Auf Basis von erfolgten Online-Recherchen zu internationalen Vorzeigeprojekten, Gesprächen mit Expertinnen und Experten im In- und Ausland (insbesondere in Italien und Deutschland) sowie Fachexkursionen wird im Laufe dieses Jahres mit der Landesvernetzungsstelle Wien, der Stadt Wien, Tourismus Wien, Landwirtschaftskammer Wien sowie externen Expertinnen und Experten eine strukturierte IST-Standanalyse in der Bundeshauptstadt erfolgen. Darauf aufbauend werden die konkreten Optionen für die Umsetzung in einer installierten Arbeitsgruppe erarbeitet.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 28:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Daten und Fakten aus den Branchen entlang der Wertschöpfungskette aufzeigen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Zur Stärkung des gegenseitigen Verständnisses der Partnerinnen und Partner entlang der Wertschöpfungskette werden bei Vernetzungstreffen und im monatlichen Newsletter Daten und Fakten aus allen Sparten der Wertschöpfungskette präsentiert.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 29:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Durchführung von Informations- und Bewusstseinsbildungsmaßnahmen für die regionale Kulinarik" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Das Netzwerk Kulinarik präsentierte sich bereits bei zahlreichen Veranstaltungen, Messen und Konferenzen, wie zum Beispiel dem Journalistinnen-Kongress, den Festspielen der Alpinen Küche, dem Erntedankfest in Wien, der Fachmesse Lebensmittelpunkt Graz oder der „Alles für den Gast“. Der Auftritt des Netzwerks Kulinarik reichte bisher von betreuten Info-Corner über Fachvorträge bis hin zu Produkt-Degustationen und Betriebsvorstellungen. Diese Aktivitäten sollen auch in diesem Jahr fortgesetzt werden. Umfangreiche Kommunikationsmaßnahmen in Form von Pressearbeit starten mit Fertigstellung der Kommunikationsstrategie.

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 42.403,31
2020	Vernetzungsstelle 16.757,21

Zur Frage 30:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Öffentliche Organisationen und Institutionen für regionale und saisonale Lebensmittel begeistern" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Das Netzwerk Kulinarik übernimmt eine Vorbildrolle und will durch sein Handeln andere öffentliche Organisationen und Institutionen motivieren, indem es etwa ausschließlich mit regionalen Catering Firmen, welche auf heimische Lebensmittel zurückgreifen, kooperiert. Bei allen Auftritten des Netzwerks Kulinarik ist sichergestellt, dass nur heimische Qualitätsprodukte verwendet und nur qualitäts- und herkunftsgesicherte Betriebe ausgewählt werden. Durch persönliche Gespräche, Informationsveranstaltungen und gut aufbereitete Unterlagen sollen immer mehr öffentliche Organisationen und Institutionen zu Qualität, Regionalität und Saisonalität in ihrer Lebensmittelversorgung motiviert werden. Im Jahr 2019 konnte beispielweise der Journalistinnen-Kongress auf regionale Verpflegung umgestellt werden.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 33:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Austausch und Hilfe bei geplanten Projekten in den Regionen" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Die im Jahr 2019 eingerichteten Landesvernetzungsstellen bieten Unterstützung bei der Planung, Koordination und Umsetzung von regionalen Projekten.

Die erbrachten Leistungen erfolgten mit internen Arbeitskräften, daher fielen keine externen Kosten an (Sachkosten).

Zur Frage 36:

- Das Arbeitsprogramm des Netzwerks Kulinarik für 2019/20 sieht die "Erstellung eines praxisnahen Förderhandbuches, Entwicklung eines einheitlichen Controllingtools und standardisierten Angeboten zur einfachen Förderabwicklung" vor.
 - a. Welche Maßnahmen wurden hierfür 2019 und 2020 bereits konkret gesetzt und welche sind in Planung?
 - b. Welche Ausgaben wurden hierfür getätigt?

Im Jahr 2019 wurde das Förderhandbuch für die regionalen Akteurinnen und Akteure, die Landesvernetzungsstellen und Cluster-Mitglieder erstellt, sowie ein Controllingtool fertiggestellt, in welchem bereits die Förderabrechnung des gesamten Jahres 2019 erfolgte und der gesamte Abrechnungsprozess enorm beschleunigt wurde. Zur Vereinfachung der Förderabwicklung wurden standardisierte Veranstaltungsformate entwickelt, die durch Kostenpauschale abgegolten werden (vereinfachte Kostenoption).

Die entstandenen abgerechneten Sachkosten können der nachstehenden Tabelle entnommen werden.

Jahr	Sachkosten Euro brutto
2019	Vernetzungsstelle 25.604,04
2020	-

Zu den Fragen 44 bis 46:

- Wie hoch ist das Gesamtbudget des Netzwerk Kulinarik und wie ist dieses gegliedert?
- Wie viele Fördermittel hat das Netzwerk Kulinarik 2018, 2019 und 2020 von welchen Stellen erhalten?
- Wie wurde für diese Fördermittel angesucht?

Der Überbegriff Netzwerk Kulinarik umfasst zwei voneinander unabhängige Strukturen, die einander in der Umsetzung ergänzen. Die Vernetzungsstelle nimmt die strategische und koordinierende Rolle ein. Dem Cluster Kulinarik kommt die operative Umsetzungsrolle unter Berücksichtigung der strategischen Vorgaben zu.

Die Finanzierung des Projektauftrags zur Errichtung einer „Vernetzungsstelle für regionale und kulinarische Initiativen“ als strategische und koordinierende Plattform erfolgt im Rahmen des österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014-2020.

Das Auftragsvolumen für die Vernetzungsstelle umfasst 10,5 Mio. Euro brutto für die Projektlaufzeit von 7 Jahren (2016-2022). Als Auftraggeber ist das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus der Förderungswerber. Das Ansuchen erfolgt über eine Antragstellung an die Bewilligende Stelle AMA.

Die Tabelle erfasst die bisher abgerufenen Fördermittel zur Finanzierung der Aktivitäten der Vernetzungsstelle:

Jahr	Abgerufenen Fördermittel in Euro
2018	346.018,88
2019 (für das erste Halbjahr)	718.442,31
2020	-

Das Fördervolumen für den im Rahmen des Programms für ländliche Entwicklung in der Maßnahme „Cluster“ ausgeschriebenen Cluster Kulinarik 2019-2022 (operative Umsetzungsrolle im Netzwerk Kulinarik) umfasst 6,5 Mio. Euro für die Projektlaufzeit von drei Jahren (2019-2022). Als Förderungswerberin im Cluster Kulinarik hat die NWK-Kulinarik GmbH den Zuschlag erhalten.

Bis dato wurden keine Kosten seitens der NWK-Kulinarik GmbH abgerechnet.

Zur Frage 47:

- Wie hoch sind insgesamt die Mehrkosten welche durch den Ausstieg des Unternehmens Fairfly 2018 für die Republik Österreich entstanden sind?

Für die Republik Österreich sind dadurch keine Mehrkosten entstanden.

Elisabeth Köstinger

