

Leonore Gewessler, BA
 Bundesministerin

An den
 Präsident des Nationalrates
 Mag. Wolfgang Sobotka
 Parlament
 1017 Wien

leonore.gewessler@bmk.gv.at
 +43 1 711 62-658000
 Radetzkystraße 2, 1030 Wien
 Österreich

Geschäftszahl: 2022-0.680.109

. November 2022

Sehr geehrter Herr Präsident!

Die Abgeordneten zum Nationalrat Kainz und weitere Abgeordnete haben am 21. September 2022 unter der **Nr. 12272/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMKU/MIT gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu Frage 1:

- *Wie viele Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetriebe gibt es im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums? Bitte auch um Aufschlüsselung nach Standorten sowie um Angabe der Betreiber der jeweiligen Einrichtung.*
 - a.) *Wie viele und welche dieser Einrichtungen dienen ausschließlich der Versorgung und Verpflegung der Mitarbeiter Ihres Ressorts?*

Im Verantwortungsbereich des BMK gibt es eine Kantine am Standort Stubenbastei 5. Der Kantinenbetreiber ist die A & V Catering. Die Kantine Stubenbastei 5 dient der Verpflegung der Mitarbeiter:innen des BMK und vereinzelt Mitarbeiter:innen anderer Bundesdienststellen.

Zu Frage 2:

- *Inwiefern wird sichergestellt, dass in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums regionale und saisonale Produkte verwendet werden?*

Die Spezifikationen für die Beschaffung von Lebensmitteln laut dem naBe-Aktionsplan werden weitgehend eingehalten.

Zu den Fragen 3 und 4:

- *Wie hoch ist der Anteil an regionalen Produkten in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums bis dato im Jahr 2022 bis zum Zeitpunkt der Beantwortung dieser Anfrage?*
- *Wie hoch ist der Bio-Anteil der Lebensmittel in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums bis dato im Jahr 2022 bis zum Zeitpunkt der Beantwortung dieser Anfrage?*

In meinem Ministerium beträgt der Anteil an regionalen Produkten aktuell ca. 25 % und an Bio Produkten ca. 10 % vom Gesamtverbrauch. Es wird daran gearbeitet, diese Anteile zu erhöhen.

Zu Frage 5:

- *Woher wurde das Fleisch für die jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums bis dato im Jahr 2022 bis zum Zeitpunkt der Beantwortung dieser Anfrage konkret bezogen? Bitte um konkrete Auflistung nach Fleischart sowie Herkunftsland sowie auch um Angabe wie hoch der Bio-Fleischanteil ist.*

Das Fleisch wird aus der Europäischen Union bezogen. Es ist derzeit noch kein Bioanteil gegeben.

Zu den Fragen 6 und 7

- *Wie setzen sich die Preise für die Speisen, welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden, konkret zusammen?*
- *Nach welchen Kriterien erfolgt die Beschaffung für Lebensmittel und Fleisch welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden?*

Die Preiskalkulation erfolgt aufgrund der Wirtschaftlichkeit des Betriebes und nach den Kriterien des naBe-Aktionsplanes.

Zu Frage 8:

- *Kommt im Rahmen des Verantwortungsbereiches in den jeweiligen Einrichtungen irgendwo das „Cook & Chill“ Modell des Österreichischen Bundesheeres zur Anwendung?*
 - a.) *Falls ja, in welcher Einrichtung kommt es konkret zur Anwendung?*
 - b.) *In welcher Regionalküche werden die Speisen hierfür hergestellt?*
 - c.) *Wie oft erfolgt die Belieferung?*
 - d.) *Wie hoch sind die konkreten Kosten für die Speisen? Bitte auch um Angabe wie sich die Kosten konkret zusammensetzen.*

Das „Cook & Chill“ Modell wird nicht angewandt.

Zu Frage 9:

- *Welche Maßnahmen planen Sie, um künftig zu gewährleisten, dass in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums noch mehr regionale und saisonale Produkte verwendet werden?*

In meinem Ressort wurde im Mai 2022 das Angebot des naBe/Forum „Österreich isst regional“ angenommen. Der Betreiber der Kantine der BAG Stubenbastei wurde über die naBe-Anforderungen und wie diese umsetzbar sind, informiert und unterwiesen. Seit 29.09.2022

wird in der Kantine des BAG Stubenbastei ein vegetarischer „Klimateller“, welcher zu 100 % aus biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmittel besteht, angeboten. Auch das Restaurant *Die Arkade* im Erdgeschoss des BAG Radetzkystraße bietet seit Sommer einen rein pflanzlichen „Klimateller“ an. Die Mitarbeiter:innen des BMK wurden über Mail, Intranet, Plakate etc. vom Angebot informiert bzw. eingeladen, Wünsche und Anregungen einzubringen.

Wir bemühen uns auch bei allen Tagungen und Events des Hauses, ausschließlich Catering-Betriebe mit Österreichischem Umweltzeichen zur engagieren und können das mittlerweile auch zu 90% umsetzen. Bald arbeiten wir bei Großveranstaltungen mit den Wiener Tafeln zusammen, damit wir der Verschwendung von Lebensmitteln besser entgegenwirken können.

Zudem darf ich festhalten, dass jegliche Verpflegung, die bei meinen persönlichen Terminen mit Gästen angeboten wird, bei lokalen Anbieter:innen bestellt wird und aus vegetarischen sowie, wann immer möglich, zu 100% aus biologischen Zutaten besteht.

Leonore Gewessler, BA

