

**11960/AB**  
**= Bundesministerium vom 21.11.2022 zu 12275/J (XXVII. GP)** bml.gv.at  
 Land- und Forstwirtschaft,  
 Regionen und Wasserwirtschaft

**Mag. Norbert Totschnig, MSc**  
 Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft,  
 Regionen und Wasserwirtschaft

Herrn  
 Mag. Wolfgang Sobotka  
 Präsident des Nationalrats  
 Parlament  
 1017 Wien

Geschäftszahl: 2022-0.678.551

Ihr Zeichen: BKA - PDion  
 (PDion)12275/J-NR/2022

Wien, 21. November 2022

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Alois Kainz, Kolleginnen und Kollegen haben am 21.09.2022 unter der Nr. **12275/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMLRTW“ gerichtet.

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

**Zu den Fragen 1 bis 9:**

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

- 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?
- 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.
- 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?
- 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.
- 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?

Die Standorte der Zentralstelle des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft verfügen über keine eigenen Kantinen bzw. Betriebsküchen. Die gastronomischen Angebote der Burghauptmannschaft Österreich (BHÖ) werden mitgenutzt.

Mit dem Ziel, an der Etablierung des Vorbildcharakters der öffentlichen Hand im Bereich der Beschaffung nachhaltiger und regionaler Lebensmittel in Österreich mitzuwirken, wurde im Frühjahr 2020, entsprechend der Vorgaben des Regierungsprogramms das Forum „Österreich isst regional“ vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,

Regionen und Wasserwirtschaft, gemeinsam mit allen neun Bundesländern und weiteren Stakeholdern, ins Leben gerufen. Das Forum „Österreich isst regional“ unterstützt bei der Umsetzung von Transformationsprozessen hin zu einer nachhaltigeren, regionaleren und saisonaleren Lebensmittelbeschaffung sowohl angebots- als auch nachfrageseitig in Form von Informations- und Austauschveranstaltungen unter Einbeziehung unterschiedlicher Stakeholder.

Mag. Norbert Totschnig, MSc

