

11983/AB
= Bundesministerium vom 21.11.2022 zu 12268/J (XXVII. GP)
bmeia.gv.at
 Europäische und internationale
 Angelegenheiten

Mag. Alexander Schallenberg

Bundesminister

Minoritenplatz 8, 1010 Wien, Österreich

Herrn
 Präsidenten des Nationalrates
 Mag. Wolfgang Sobotka
 Parlament
 1017 Wien

Wien, am 21. November 2022
 GZ. BMEIA-2022-0.695.207

Sehr geehrter Herr Präsident!

Die Abgeordneten zum Nationalrat Alois Kainz, Kolleginnen und Kollegen haben am 21. September 2022 unter der Zl. 12268/J-NR/2022 an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMEIA“ gerichtet.

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

Zu den Fragen 1 bis 7 und 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.
 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?
- 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?

Das Bundesministerium für europäische und internationale Angelegenheiten (BMEIA) verfügt über eine Betriebskantine (Herrengasse 11, 1010 Wien), die von der Firma Dussmann betrieben wird. Nachhaltigkeit, faire Produktionsbedingungen und Regionalität sind dem BMEIA ein großes Anliegen. Der Betreiber ist daher vertraglich verpflichtet, eine moderne und ernährungsbewusste, auch Biokomponenten berücksichtigende Speisen- und Getränkeauswahl anzubieten. Ein Frischwarenanteil von mindestens 70 Prozent ist einzuhalten. Industriell vorgefertigte Lebensmittel, wie zum Beispiel alle Arten von Formfleisch (Fisch, Hähnchen, Schinken etc.), Analogkäse und andere Lebensmittelimitate sowie Transfette dürfen nicht verwendet werden.

Nach Möglichkeit wird auf österreichische Waren und Lieferungen direkt vom Erzeuger zurückgegriffen. Der Anteil an regionalen Produkten in der Betriebskantine beträgt über das Jahr zwischen 65-85 Prozent, der Bio-Anteil der Lebensmittel in der Betriebskantine ca. 15-22 Prozent. Die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte wird durch jahreszeitliche Variationen im Speiseplan sichergestellt. Das Fleisch stammt vorwiegend aus Österreich und der Europäischen Union und muss über österreichische Qualität verfügen. Nach Möglichkeit wird auf österreichische Waren und Lieferungen direkt vom Erzeuger zurückgegriffen. Der Bio-Fleischanteil beträgt je nach Angebot ca. 7 Prozent. Die Preise für die Speisen in der Betriebskantine setzen sich aus Wareneinsatz, Personalkosten, Betriebskosten und Deckungsbeitrag zusammen.

Zu Frage 8:

- Kommt im Rahmen des Verantwortungsbereiches in den jeweiligen Einrichtungen irgendwo das „Cook & Chill“ Modell des Österreichischen Bundesheeres zur Anwendung? Falls ja, in welcher Einrichtung kommt es konkret zur Anwendung? In welcher Regionalküche werden die Speisen hierfür hergestellt? Wie oft erfolgt die Belieferung?

Wie hoch sind die konkreten Kosten für die Speisen? Bitte auch um Angabe wie sich die Kosten konkret zusammensetzen.

Nein.

Mag. Alexander Schallenberg

