

11993/AB
Bundesministerium vom 21.11.2022 zu 12271/J (XXVII. GP)
bmj.gv.at
Justiz

Dr. ⁱⁿ Alma Zadić, LL.M.
Bundesministerin für Justiz

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrats
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2022-0.680.205

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)12271/J-NR/2022

Wien, am 21. November 2022

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Alois Kainz, Kolleginnen und Kollegen haben am 21. September 2022 unter der Nr. **12271/J-NR/2022** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMJ gerichtet.

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

Zur 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?*

Die mit der Anfrage angesprochenen Verantwortungsbereiche lassen sich organisatorisch in jene der Zentralstelle des Bundesministeriums für Justiz, die nachgeordneten Dienststellen der Gerichtsbarkeit sowie jene des Strafvollzugs gliedern. Dieser Gliederung folgt auch die Anfragebeantwortung.

Im Bereich der Zentralstelle des Bundesministeriums für Justiz gibt es einen Kantinenbetrieb, die Beamten- und Lehrküche „La Cuisine“. Dieser dient primär der Versorgung der Bediensteten des Bundesministeriums für Justiz-Zentralstelle.

Die Kantinen in den nachgeordneten Dienststellen der Gerichtsbarkeit werden basierend auf einzeln verhandelten bestandrechtlichen Vereinbarungen (Miete/Pacht/Prekarium) zur Nutzung der Kantinenräume von externen Unternehmen betrieben. Wegen des übernommenen Betriebsrisikos sind die jeweiligen Betreiber:innen grundsätzlich sowohl in der Sortimentsauswahl als auch in der Preisgestaltung frei, sodass diesbezüglich keine gesonderten Vorgaben, insbesondere betreffend Mindest-Bio-Anteile oder sonstige, nicht ohnehin bereits gesetzlich normierte Qualitätsanforderungen, erteilt werden können.

| | Standort | Betreiber | Betriebsart | Versorgte Zielgruppe |
|----|------------------------------------|---|-----------------------|-----------------------------|
| 1 | OLG Innsbruck | Verein Essstart | Kantine | nur amtszugehörige Personen |
| 2 | LG Salzburg | Österr. Mensen GmbH | Kantine/Café | öffentlich zugänglich |
| 3 | OLG Graz | Verein zur Förderung der Bediensteten der Gerichte und Staatsanwaltschaften | Kantine | nur amtszugehörige Personen |
| 4 | BG Graz-West | Verein zur Förderung der Bediensteten der Gerichte und Staatsanwaltschaften | Kantine | nur amtszugehörige Personen |
| 5 | Landesgericht für Strafsachen Graz | Verein zur Förderung der Bediensteten der Gerichte und Staatsanwaltschaften | Kantine | nur amtszugehörige Personen |
| 6 | Landesgericht Leoben | Verein Sozialwerk Justiz Leoben | Kantine | nur amtszugehörige Personen |
| 7 | Justizpalast | Ivo Brnjic | Cafeteria/ Restaurant | öffentlich zugänglich |
| 8 | Justizzentrum Wien-Mitte | GMS Gourmet GmbH | Cafeteria/ Restaurant | öffentlich zugänglich |
| 9 | ASG Wien | Wien Work Integrative Betriebe und Ausbildungs GmbH | Cafeteria | öffentlich zugänglich |
| 10 | Justizzentrum Korneuburg | Stefan Kardos GesmbH | Cafeteria | öffentlich zugänglich |
| 11 | Justizbildungszentrum Schwechat | Roman Leitner | Buffet | nur amtszugehörige Personen |

| | | | | |
|----|-----------------------------|---------------|--------|--------------------------|
| 12 | Justizzentrum Eisenstadt | Andreas Bauer | Buffet | öffentlich zugänglich |
|----|-----------------------------|---------------|--------|--------------------------|

Im Bereich des Strafvollzugs und des Vollzugs freiheitsentziehender Maßnahmen bestehen 27 Anstaltsküchen für Insassen und 22 Beamtenküchen für Mitarbeiter:innen. Näheres kann der folgenden Tabelle und den folgenden Antworten entnommen werden:

| Justizanstalt | Anstaltsküche | Beamtenküche |
|------------------|---------------|--------------|
| Eisenstadt | ja | ja |
| Feldkirch | ja | ja |
| Graz-Jakomini | ja | ja |
| Innsbruck | ja | ja |
| Klagenfurt | ja | ja |
| Korneuburg | ja | ja |
| Krems | ja | ja |
| Leoben | ja | nein |
| Linz | ja | ja |
| Ried im Innkreis | nein | ja |
| Salzburg | ja | ja |
| St Pölten | ja | nein |
| Wels | ja | ja |
| Wiener Neustadt | ja | ja |
| Wien-Josefstadt | ja | ja |
| Garsten | ja | ja |
| Graz-Karlau | ja | ja |
| Hirtenberg | ja | ja |
| Schwarzau | ja | ja |
| Sonnberg | ja | ja |
| Stein | ja | ja |
| Suben | ja | ja |

| | | |
|------------------|----|------|
| Wien-Simmering | ja | ja |
| Asten | ja | nein |
| Gerasdorf | ja | nein |
| Göllersdorf | ja | nein |
| Wien-Favoriten | ja | ja |
| Wien-Mittersteig | ja | nein |

Zu den Fragen 2 bis 5 und 7:

- 2. Inwiefern wird sichergestellt, dass in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums regionale und saisonale Produkte verwendet werden?
- 3. 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?
- 4. 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?
- 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.
- 7. Nach welchen Kriterien erfolgt die Beschaffung für Lebensmittel und Fleisch welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden?

Die Qualitätssicherung erfolgt durch die Anwendung der Kernkriterien des Nationalen Aktionsplans für nachhaltige öffentliche Beschaffung, sowie durch den:die jeweilige:n Einkäufer:in/Pächter:in bzw – in der BMJ-Zentralstelle - durch die lebensmittelbeschaffende Abteilung. Die Beschaffung der Lebensmittel in der Zentralstelle des Bundesministeriums für Justiz erfolgt nach den Kriterien des NaBe-Aktionplans und durch die Bundesbeschaffungs GmbH (BBG) nach den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes.

Auf Regionalität wird besonders geachtet. Der Großteil der Fleischwaren stammt aus eigener Herstellung der Justizanstalt Hirtenberg, Außenstelle Münchendorf. Es wird besonders darauf geachtet, Lebensmittel zu mindestens 50% in Bio-Qualität zu beschaffen.

Im Bereich der nachgeordneten Gerichte beträgt der Anteil 2022 bis dato an regionalen Produkten durchschnittlich ca. 80 % und an Bio-Lebensmittel durchschnittlich ca. 26 %. Nachdem die Kantinenräumlichkeiten von externen Unternehmen betrieben werden (siehe zu Frage 1), können keine gesonderten Vorgaben hinsichtlich der Beschaffung der Lebensmittel erteilt werden. Grundsätzlich erfolgt die Beschaffung von Lebensmittel und Fleisch nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens sowie Qualität, Regionalität, Saisonalität, Preis und nahegelegenen Geschäften.

Der Einkauf von Lebensmitteln in den Justizanstalten erfolgt sowohl für die Anstaltsküchen als auch für die Beamtenküchen (Kantinen) nahezu ausschließlich über die Rahmenverträge der Bundesbeschaffungsgesellschaft (BBG). Die Herstellung/ Zubereitung der Speisen erfolgt durch Insass:innen unter Anleitung von Betriebsbeamt:innen, die auch den Einkauf der Lebensmittel organisieren. Der Einsatz von regionalen Produkten ist sehr unterschiedlich und davon abhängig, ob der jeweiligen Justizanstalt auch ein eigener Ökonomiebetrieb mit Lebensmittelproduktion angehört. Der Wert dieser selbst produzierten Produkte und Lebensmittel beträgt jährlich ca. 1,5 Millionen Euro. Eine nähere Auswertung über auswärts zugekaufte regionale Produkte, die sich nicht in den BBG-Rahmenverträgen wiederfinden, würde einen unvertretbar hohen Verwaltungsaufwand bedingen. Es kann jedoch mitgeteilt werden, dass sich die Verantwortlichen in den Justizanstalten an den Richtlinien des österreichischen Aktionsplans für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung (naBe) orientieren und es wird seitens der Generaldirektion für den Strafvollzug und den Vollzug freiheitsentziehender Maßnahmen laufend auf die Einhaltung dieser Richtlinien hingewiesen. Zuletzt geschah dies im Zuge der Wirtschaftsleitertagung im Oktober 2022.

Bezüglich des Bioanteils wird angemerkt, dass viele Ökonomien zwar nach Bio-Standard produzieren, die hergestellten Produkte jedoch nicht Bio-zertifiziert sind.

| Fleischart | Herkunftsland | Bio-Anteil |
|------------|---------------------|------------|
| Rind | Österreich | Ø ca. 50 % |
| Schwein | ca. 96 % Österreich | Ø ca. 23 % |
| Huhn | ca. 96 % Österreich | Ø ca. 23 % |
| Pute | ca. 96 % Österreich | Ø ca. 30 % |
| Fisch | International | Ø ca. 30 % |

Darüber hinaus wird auf die Ausführungen zu den schriftlichen parlamentarischen Anfragen Nr. 2788/J-NR/2020 zum Thema „Beschaffung und öffentliche Auftragsvergabe im Bereich von Lebensmitteln“ vom 9. Juli 2020, Nr. 3722/J-NR/2020 zum Thema „Beschaffung von Fleisch in den Küchen der Justizanstalten“ vom 8. Oktober 2020 und Nr. 10194/J-NR/2022 betreffend „Beschaffung von Fleisch in den Küchen der Justizanstalten im Jahr 2021“ vom 14. März 2022 verwiesen.

Zur Frage 6:

- *Wie setzen sich die Preise für die Speisen, welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden, konkret zusammen?*

Die Preise für ein Mittagsmenü in der Kantine der Zentralstelle des Bundesministeriums für Justiz bestehen aus den jeweiligen Materialkosten und betragen im Durchschnitt für ein Fleisch-Gericht 4 Euro und für ein vegetarisches Gericht 3,50 Euro.

Im Bereich der Gerichte erfolgt die Preisgestaltung durch die jeweiligen Betreiber:innen, ist von den spezifischen Gegebenheiten der jeweiligen Kantinen abhängig und kann nicht pauschal beantwortet werden.

Die Preise für Speisen in den Beamtenküchen des Straf- und Maßnahmenvollzugs orientieren sich an den Produktions- und Einkaufskosten.

Zur 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 kommt an drei Standorten zur Anwendung:

| | Dienststelle | Regionalküche | Intervall der Belieferung | konkreten Kosten für Speisen | Kostengestaltung |
|---|--------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------------|--|
| 1 | LG Salzburg | NaWI, Mensa, | 4x pro Woche | ca. EUR 9,20 | Lt. Menschen GmbH Einkauf (30-34%), Energie (10%) , Personal (50%), Transport (5-8%) |
| 2 | OLG Graz | Fa. Gourmet | 1x pro Woche | ca. EUR 1,50 bis ca. EUR 9,00 | Preisgestaltung durch Fa. Gourmet |
| 3 | BG Graz-West | Fa. Gourmet (Business) | 1 x pro Woche | ca. EUR 1,50 bis ca. EUR 9,00 | Preisliste durch Fa. Gourmet |

Zur 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 der Zentralstelle des Bundesministeriums für Justiz werden soweit möglich bereits saisonale und regionale Produkte verwendet.

Im Bereich der Gerichte wird das Personal dahingehend sensibilisiert, ein bewusstes Augenmerk auf Gütesiegel und Umweltzeichen zu setzen sowie beim Einkauf eine genaue Betrachtung der Produkte hinsichtlich Regionalität und Saisonalität durchzuführen.

Im Bereich des Strafvollzugs und des Vollzugs freiheitsentziehender Maßnahmen wird weiterhin angestrebt, die Menge an selbst produzierten Lebensmitteln in den eigenen Ökonomien zu erhöhen, um auch den Selbstversorgungsgrad der Justizanstalten zu erhöhen und den CO2-Fußabdruck weiter zu reduzieren. Dies ist außerdem sinnvoll, um die Qualität der Lebensmittel mitbestimmen zu können und dient zudem der Erhöhung der Beschäftigungsquote, welche wiederum einen wesentlichen Wirkungsindikator für die Qualität des Strafvollzuges darstellt.

Dr.ⁱⁿ Alma Zadić, LL.M.

