

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 Kantinenräumlichkeiten 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 Esstart	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 unverhältnismäßig 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. Mensen 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.

