

12027/AB
vom 21.11.2022 zu 12267/J (XXVII. GP)
Bundesministerium bmaw.gv.at
Arbeit und Wirtschaft

Univ.-Prof. Dr. Martin Kocher
Bundesminister

Stubenring 1, 1010 Wien

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Wolfgang Sobotka
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2022-0.681.314

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)12267/J-NR/2022

Wien, am 21. November 2022
21.
November 2022

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Alois Kainz und weitere haben am 21.09.2022 unter der **Nr. 12267/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend **Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMaw** 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.*
 - *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?
 - 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.
- 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?

Im Regierungsgebäude am Stubenring wird von der Vinzenz Gruppe Service GmbH das Betriebsrestaurant Kulinario und von Alexander Schuster - Buffet Gollowitzer e.U. ein Buffet betrieben. Beide Einrichtungen stehen nicht ausschließlich den Ressortmitarbeiterinnen und -mitarbeitern zur Verfügung. An den übrigen Standorten der Zentralleitung des Ressorts gibt es keine Gastronomie-, Kantinen- oder Buffetbetriebe.

Die den genannten Dienstleistern dabei vom Ressort auferlegten Pflichten im Sinne der in der Anfrage angeführten Kriterien und Aspekte sowie die Erfüllung derselben wurden in der Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Nr. 1073/J der XXVI. Gesetzgebungsperiode in detaillierter Weise dargestellt, weshalb dazu grundsätzlich auf diese zu verweisen ist. Ergänzend ist festzuhalten, dass im Rahmen eines Nachtrags zum Pachtvertrag mit der Vinzenz Gruppe Service GmbH das "Verpflegungs- und Betriebskonzept 2019" zum integrierenden Vertragsbestandteil erklärt wurde.

In diesem Verpflegungs- und Betriebskonzept werden der Pächterin unter anderem die Verpflichtungen auferlegt, die Speisepläne unter Berücksichtigung von Saisonalität und Regionalität zu gestalten, mindestens 50 % vegetarische Gerichte und täglich ein saisonales Salatbuffet anzubieten, den Anteil an Bio-Angebot sowie den regionalen Rohstoffeinkauf gemäß Österreichischem Umweltzeichen durchzuführen, soweit möglich saisonale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen einzusetzen und Informationen über die Herkunft von Fleisch und Eiern sowie über regionale Produkte kenntlich zu machen.

Univ.-Prof. Dr. Martin Kocher

Elektronisch gefertigt

