

 Bundeskanzleramt

bundeskanzleramt.gv.at

Karl Nehammer
Bundeskanzler

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrats
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2022-0.679.787

Wien, am 21. November 2022

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Kainz, Kolleginnen und Kollegen haben am 21. September 2022 unter der Nr. **12264/J** eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Beschaffung von Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BKA“ an mich gerichtet.

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

Zu Frage 1:

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?*

Im Keller des Bundesamtsgebäudes am Ballhausplatz 1, 1014 Wien ist ein Gastgewerbebetrieb eingerichtet. Er wird in der Betriebsart einer Betriebsküche für Bundesbedienstete geführt. In dieser Betriebsküche wird die Mittagsverpflegung von Bundesbediensteten und

insbesondere der Bediensteten des Bundeskanzleramtes angeboten. Der Gastgewerbebetrieb wird auch als Restaurant geführt und ist damit auch für externe Personen (z.B. Gäste, Touristen) zugänglich.

Die Betriebsküche des Bundeskanzleramtes wird von der Österreichische Mensen Betriebsgesellschaft m.b.H. geführt.

Zu den Fragen 2 bis 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.*
6. *Wie setzen sich die Preise für die Speisen, welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden, konkret zusammen?*
7. *Nach welchen Kriterien erfolgt die Beschaffung für Lebensmittel und Fleisch welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden?*

Der Betreiber der Betriebsküche des Bundeskanzleramtes ist vertraglich dazu verpflichtet, eine umfassende, moderne und ernährungsbewusste sowie Biokomponenten berücksichtigende Speisen- und Getränkeauswahl aus regionalen Produkten anzubieten. Ein bestimmter Anteil an Bio-Angebot sowie ein regionaler und saisonaler Rohstoffeinkauf gemäß Österreichischem Umweltzeichen ist ebenfalls vertraglich vereinbart. Es dürfen nur qualitativ hochwertige und frische Waren verwendet werden, Fleisch muss österreichische Qualität aufweisen. Ein entsprechender Nachweis muss jederzeit möglich sein.

Die Mittagsverpflegung erfolgt nach biologischen Kriterien (Fleisch ausschließlich in Bioqualität, alle anderen Lebensmittel regional) und hat mindestens zu umfassen:

- a. eine Suppe;
- b. drei Tagersteller mit Beilage (davon ein Vital- bzw. veganes Gericht)
- c. Salat (auch saisonal);
- d. Dessert;
- e. eine kleinere Auswahl von Gebäck (mindestens die Hälfte Vollkornprodukte).

Die Speisepläne sind unter Berücksichtigung von Saisonalität und Regionalität zu erstellen. Die Speisengestaltung hat nach den geltenden Grundsätzen der Ernährungswissenschaft zu erfolgen.

Die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte wird zum einen durch die Zertifizierung des Betreibers der Betriebsküche mit dem Österreichischen Umweltzeichen, zum anderen durch Einkäufe des Betreibers über die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) – und damit im Rahmen des Aktionsplans Nachhaltige Beschaffung – gewährleistet.

Der Anteil regionaler Produkte liegt für das laufende Jahr bis zum Anfragestichtag bei rd. 80%, der Bio-Anteil beziffert sich mit rd. 50%. Das in der Betriebsküche verwendete Fleisch kommt entsprechend der vertraglichen Vereinbarung mit dem Betreiber zu 100% aus biologischer Landwirtschaft und stammt zu 100% aus Österreich. Die Beschaffung von Lebensmitteln erfolgt nach den Kriterien Regionalität und Saisonalität gemäß Österreichischem Umweltzeichen, wie vertraglich vereinbart.

Zu Frage 8:

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.*

In der Betriebsküche des Bundeskanzleramtes kommt das genannte „Cook & Chill“ Modell nicht zum Einsatz.

Zu Frage 9:

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?*

Seit 2021 hat die Betriebsküche des Bundeskanzleramtes einen neuen Betreiber, der sich zu einem hochwertigen Angebot an Speisen und Getränken mit besonderen Anforderungen an Regionalität und Nachhaltigkeit bekennt und mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert ist.

Karl Nehammer

