

12101/AB
vom 21.11.2022 zu 12274/J (XXVII. GP)
Bundesministerium bmkoes.gv.at
 Kunst, Kultur,
 öffentlicher Dienst und Sport

Mag. Werner Kogler
 Vizekanzler
 Bundesminister für Kunst, Kultur,
 öffentlichen Dienst und Sport

Herrn
 Präsidenten des Nationalrates
 Mag. Wolfgang Sobotka
 Parlament
 1017 Wien

Geschäftszahl: 2022-0.694.362

Wien, am 21. November 2022

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Kainz und weitere Abgeordnete haben am 21. September 2022 unter der Nr. **12274/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMKÖS 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.*
 - a) *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 den[en] von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden, konkret zusammen?
- Nach welchen Kriterien erfolgt die Beschaffung für Lebensmittel und Fleisch welche in den[en] 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?
 - 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.
- 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 direkten Verantwortungsbereich des Bundesministeriums für Kunst, Kultur, öffentlichen Dienst und Sport gibt es keine Gastronomie-, Kantinen- und Buffetbetriebe. Grundsätzlich wird jedoch bei jeder Beschaffung von Lebensmitteln auf Regionalität und Saisonalität geachtet. Dabei werden insbesondere die Kriterien des naBe-Aktionsplans für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung in Österreich berücksichtigt. So werden auch im Rahmen der ressortinternen Gesundheitsförderung den Mitarbeiter:innen meines Hauses während der Wintermonate an allen Standorten täglich 100 % regionale, biologische Äpfel verschiedenster Sorten zur Verfügung gestellt, die Kosten dafür beliefen sich bis dato auf € 2.105,40.

Auch die Bundesmuseen/ONB betreiben selbst keine Gastronomie-, Kantinen- oder Buffetbetriebe. Es gibt an den einzelnen Standorten Gastronomieeinrichtungen, die für

Besucher:innen und Mitarbeiter:innen zur Verfügung stehen. Diese Einrichtungen werden ausschließlich von privaten Pächter:innen geleitet. Die Auswahl der Produkte sowie die Beschaffung der Lebensmittel obliegen den Pächter:innen. Bei der Pächter:innensuche wurde besonderes Augenmerk auf die beabsichtigte Zubereitung und Auswahl der Speisen hinsichtlich der Aspekte Frische, Regionalität und Saisonalität gelegt. Diese Betreiber:innen haben sich dazu verpflichtet, die Grundsätze der Nachhaltigkeit im täglichen Handeln zu berücksichtigen und die Auszeichnung nach dem Österreichischen Umweltzeichen (UZ200) anzustreben.

Für die Bundestheater gibt es derzeit in einigen Fällen noch Einschränkungen zu den obigen Aussagen, da teilweise für manche Produkte Kooperationspartner:innen bestehen und den Gastronom:innen aufgrund bestehender Verträge exklusive Bezugsfirmen vorgegeben sind. Die Grundsätze der Nachhaltigkeit bei neuen Pachtverträgen (Neuvergaben/Vertragsänderungen) werden selbstverständlich auch im Sinne der angestrebten Zertifizierung mit dem Umweltzeichen berücksichtigt. Aktuelle Betreiber:innen werden außerdem über die Standards des Umweltzeichens informiert.

Mag. Werner Kogler

