

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Mag. Wolfgang Sobotka
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2023-0.591.650

Die schriftliche parlamentarische Anfrage Nr. 15926/J-NR/2023 betreffend Verpflegung an Bundesschulen, die die Abgeordneten zum Nationalrat Christian Oxonitsch, Kolleginnen und Kollegen am 10. August 2023 an mich richteten, darf ich anhand der mir vorliegenden Informationen wie folgt beantworten:

Zu den Fragen 1 und 4:

- *Nach welchen Vorgaben/Qualitätskriterien wird derzeit die Verpflegung für die Bundesschulen ausgewählt, bereitgestellt und organisiert?*
 - a. *Wo sind die Qualitätskriterien festgeschrieben, denen das Essen entsprechen muss?*
- *An welchen Bundesschulen wird die Verpflegung über ein professionelles Angebot eingekauft?*
 - a. *Um welche Unternehmen handelt es sich hier?*
 - b. *Welche Vorgaben/Kriterien müssen diese Unternehmen beachten?*

Vorauszuschicken ist, dass das Angebot für den Mittagstisch oder in Schulbuffets von verschiedenen Faktoren abhängig ist, wie beispielsweise dem regionalen Schulstandort, Größe und Art der Schule, den lokalen Stakeholdern sowie den Lieferanten. Die Führung von Schulbuffets erfolgt in aller Regel durch Dritte. Auch an ganztägig geführten Bundesschulstandorten wird die Bereitstellung des Mittagessens überwiegend durch externe Buffetbetreiber übernommen. Dazu darf auf die Ausführungen zu Fragen 2 und 3 verwiesen werden.

Eine gesunde, ausgewogene Ernährung unter Berücksichtigung qualitativer Kriterien wie nachhaltig, biologisch, regional und saisonal ist jedenfalls ein wichtiges Ziel bei der Beschaffung von Lebensmitteln und bei der Verpflegung an Schulen.

Die Lebensmittelbeschaffung wurde aufgrund bundesrechtlicher Regelung der Bundesbeschaffung GmbH (BBG) übertragen. Die einzelnen nachgeordneten Dienststellen sind angehalten, aus den BBG-Rahmenverträgen einschlägige Leistungen abzurufen. Durch die BBG werden bei den Lebensmittelausschreibungen die naBe-Kriterien erfüllt, angeführt im naBe-Aktionsplan (<https://www.nabe.gv.at/>). Das breite Angebot der BBG umfasst alle Warengruppen (<https://www.bbg.gv.at/leistungen/produktfamilien>).

Weitere Qualitätskriterien sind im Rahmen der Richtlinien für Buffetbetriebe an Bundesschulen (Rundschreiben Nr. 8/2012) in der Form festgelegt worden, dass im Zuge einschlägiger Pachtverträge ein attraktives Speisen- und Getränkeangebot bereitgestellt werden soll, welches sich an ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen orientiert, die physiologischen Bedürfnisse deckt und ein gesundheitsförderliches Ernährungsverhalten unterstützt. Sofern nicht ausdrücklich anderes vereinbart ist, soll hinsichtlich der Gestaltung des Warenkorbes die „Leitlinie Schulbuffet – Empfehlungen des Gesundheitsministeriums für ein gesundheitsförderliches Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets“ in der jeweils geltenden Fassung integrierender Bestandteil eines Pachtvertrages sein (<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Ernaehrungsstrategien-und-Gremien/Unser-Schulbuffet.html>).

Aufgrund der im Bundesschulbereich seit Jahren bestehenden Schulautonomie und der damit verbundenen dezentralen Beschaffung bzw. der dezentralen Vergabe an Buffetbetriebe liegen im Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung weder lokale Aufzeichnungen zur „Herstellungsqualität“ von Lebensmitteln, zur Verpflegungsform oder zu externen Buffetbetreiber auf, noch besteht eine entsprechende Datenbasis. Eine diesbezügliche Berichtspflicht der einzelnen Bundesschulstandorte an das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung besteht nicht. Es wird deshalb um Verständnis ersucht, dass keine näheren Angaben gemacht werden können.

Ob die Verpflegung den Leitlinien entspricht, können Schulen mit Hilfe des 2019 gemeinsam vom (ehemaligen) Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz und dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung herausgebrachten Selbstevaluierungstools „Checkliste für die Schulverpflegung“ überprüfen (<https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Gemeinschaftsverpflegung.html>).

Ergänzend finden Schulen Anregungen und Tipps sowie eine umfangreiche Sammlung an Materialien in der Toolbox der Initiative „Kinder essen gesund“ des Fonds Gesundes Österreich. (https://kinderessengesund.at/index.php/empfehlungen_nek_mittagessen_schule).

Zu den Fragen 2 und 3:

- *Wie viele Bundesschulen bieten täglich eine warme Mahlzeit zu Mittag an? Bitte um Darstellung je Bundesland und Schule.*
- *An welchen Bundesschulen wird das Essen frisch vor Ort zubereitet?*

Aus einer aktuellen Befragung ganztägiger AHS-Formen ergibt sich für das Schuljahr 2022/23 folgendes Bild:

In 210 GTS-Bundesschulen wird täglich ein Mittagessen angeboten. Zwei Schulen (je eine in Wien bzw. Kärnten) geben an, dass schulautonom Essen selbst mitgebracht wird. Es gibt dafür eine Aufwärmmöglichkeit.

Zu Frage 5:

- *Wie viel kostet die Verpflegung die Eltern? Bitte um Angabe der Monatsbeiträge und Schulen für die Schuljahre 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2022/23.*

An ganztägig geführten Bundesschulstandorten ist entsprechend der Verordnung über Beiträge für Schülerheime und ganztägige Schulformen, BGBl. Nr. 428/1994 idGF, neben dem sozial staffelbaren Betreuungsbeitrag ein von der jeweiligen Schulleitung festzusetzender und in der Schule durch Anschlag bekanntzumachender Verpflegungsbeitrag vorgesehen, der die Kosten der Verpflegung einschließlich der Verabreichung zu umfassen hat, wobei dieser Beitrag höchstens kostendeckend sein darf. Eine diesbezügliche Berichtspflicht der jeweiligen Schulleitung an das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung besteht nicht. Eine Differenzierung nach Betreuungsbeitrag und allfälligem Verpflegungsbeitrag ist nicht vorgesehen.

Die Inanspruchnahme des Angebots externer Buffetbetreiber wird von den jeweiligen Vertragspartnern bestimmt. Mangels gesetzlicher Grundlage werden Details zu diesen zivilrechtlichen Vereinbarungen vom Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung nicht erhoben. Im Rahmen der Richtlinien für Buffetbetriebe an Bundesschulen (Rundschreiben Nr. 8/2012) ist festgelegt, dass nach Maßgabe einschlägiger Pachtverträge eine Erhöhung der Preise nur aufgrund gestiegener Gestehungskosten bzw. einer Ergänzung des Warenangebotes – frühestens jedoch nach Ablauf des ersten Pachtjahres – möglich ist. Bei jeder Neufestsetzung der Verkaufspreise hat der Pächter das Einvernehmen mit der Schulleiterin bzw. dem Schulleiter herzustellen. Kommt ein solches Einvernehmen nicht zustande, hat der Pächter seine Kalkulationsgrundlagen und Steuernachweise dem Verpächter zur Entscheidung vorzulegen.

Zu den Fragen 6 bis 8 und 13:

- *Wann wurden die letzten Änderungen/Verbesserungen im Bereich der Schulverpflegung durchgeführt?*
 - a. *Welcher Anlass hat diese Veränderungen ausgelöst?*
 - b. *Welche Stakeholder wurden in diesen Prozess einbezogen und welche Interessen berücksichtigt?*

c. Auf Basis welcher inhaltlichen Leitlinien oder Richtlinien wurden diese Reformen durchgeführt?

- *Welche konkreten Ziele hat Ihr Ministerium festgelegt, um den Anteil an biologischen Lebensmitteln bei Mittagessen und Schulbuffets an den Bundesschulen zu erhöhen?
a. Welche finanzielle und organisatorische Unterstützung haben Sie den Schulen für die Umsetzung dieser Ziele zur Verfügung gestellt?*
- *Welche Maßnahmen ergreift Ihr Ministerium um mehr gesunde und biologisch hergestellte Lebensmittel aus der Region an den österreichischen Bundesschulen anzubieten?*
- *Bestehen Pläne zur Optimierung der Vorgaben für die Schulverpflegung an Bundesschulen, um die Qualität der Verpflegung für Schüler*innen zu verbessern und somit die unterschiedlichen Standards zwischen den einzelnen Bundesländern anzugleichen?*

Das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung ist laufend um qualitative hochwertige Verpflegung an Bundesschulen bemüht. Das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung ist auch in der Nationalen Ernährungskommission vertreten, welche bundesweite Empfehlungen in allgemeinen und speziellen Fragen erarbeitet. Mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft besteht eine enge Partnerschaft hinsichtlich der Umsetzung des EU-Schulprogramms für Obst, Gemüse und Milch, welches für alle Schulen und Bildungseinrichtungen inklusive elementarpädagogischer Einrichtungen zugänglich ist. In diesem Zusammenhang besteht auch eine enge Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Gesundheit, Soziales, Pflege und Konsumentenschutz.

Aktuell engagiert sich das Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung im Rahmen des Aktionsplans nachhaltige öffentliche Beschaffung im Forum „Österreich isst regional“ (<https://www.nabe.gv.at/forum-oesterreich-isst-regional/>), welches sich zum Ziel gesetzt hat, die öffentliche Beschaffung als Vorbild für nachhaltigen und regionalen Lebensmitteleinkauf in Österreich und Europa zu positionieren. Ziel ist es, die Lebensmittelbeschaffung im Bund bis 2023 schrittweise zu 100% regional und saisonal zu bestreiten und dabei eine Bioquote von 55% zu erzielen.

Bundesschulen, welche direkt Lebensmittel einkaufen, haben im Rahmen des Aktionsplans die Verpflichtung, nach Möglichkeit und Verfügbarkeit auf Saisonalität und Regionalität sowie auf einen möglichst hohen Bioanteil bei Lebensmitteln zu achten. Neben der Herkunft und Qualität der angebotenen Lebensmittel stellt jedoch auch der Preis ein wichtiges Beschaffungskriterium dar, da letzten Endes die Erziehungsberechtigten die Kosten tragen müssen und im Sinne eines sozial gerechten Zugangs eine entsprechende Preisgestaltung wesentlich ist.

Zu den Fragen 9 bis 11:

- *Inwiefern werden die Meinungen und Beobachtungen des Betreuungspersonals miteinbezogen, wenn es um die Auswahl, Gestaltung und Verbesserung der Verpflegung geht?*
- *Inwiefern werden die Meinungen der Eltern in die Gestaltung des Verpflegungsangebots mit eingebunden?*
- *Inwiefern wird nach Verpflegungsmodellen gesucht, die die Präferenzen und das Feedback der Schüler*innen respektieren?*

Auf die Ausführungen zu den Fragen 1 und 4 wird verwiesen. Ein allenfalls zusätzliches Warenangebot einer Pächterin oder eines Pächters bedarf der Herstellung des Einvernehmens mit dem zuständigen Schulgemeinschaftsausschuss unter Beiziehung der Schulärztin bzw. des Schularztes sowie der schriftlichen Zustimmung der Schulleitung des Bundesschulstandortes. Es obliegt folglich der jeweiligen Schulgemeinschaft, im Rahmen ihrer Mitgestaltungsmöglichkeiten die Verwendung von bestimmten Lebensmitteln im Rahmen der Verpflegung zu präferieren bzw. zu fordern.

Zu Frage 12:

- *Gibt es einheitliche Modelle, wie die Verpflegung gestaltet wird in Form von Kantinen, Mensen oder Buffet? Welche Unterschiede ergeben sich durch die verschiedenen Formen für die Schüler*innen?*

In welcher Form (Mittags-)Verpflegung angeboten wird, hängt stark von den am jeweiligen Schulstandort herrschenden räumlichen Rahmenbedingungen, den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler sowie den standortbezogenen Herausforderungen und Ressourcen ab, die mit einem einen einheitlichen Modell nicht ausreichend abgedeckt werden können. Wie die Praxis zeigt, können im Rahmen der Schulautonomie und in Abstimmung mit dem Schulgemeinschaftsausschuss und dem schulärztlichen Dienst standortbezogen jeweils geeignete Lösungen gefunden werden. Dazu gehören Modelle, bei denen die Verpflegung (meist ein bis zwei Wochen) im Voraus bestellt wird und an die Schülerinnen und Schülern ausgegeben wird, Modelle, bei denen die Schülerinnen und Schüler täglich selbst aus einem Angebot wählen können und Modelle, bei denen Schülerinnen und Schüler sich die Mahlzeiten in Form eines Selbstbedienungsbuffets zusammenstellen können. Für alle Modelle gelten die „Leitlinien Schulbuffet“, herausgegeben vom BMSGPK, als Richtlinie für das gesamte Angebot an Speisen und Getränken inklusive Pausenverpflegung und Snacks. Siehe [Unser Schulbuffet \(sozialministerium.at\)](http://sozialministerium.at).

Wien, 10. Oktober 2023

Ao. Univ.-Prof. Dr. Martin Polaschek