



MAG. KLAUDIA TANNER
BUNDESMINISTERIN FÜR LANDESVERTEIDIGUNG

S91143/140-PMVD/2020

28. August 2020

Herrn
Präsidenten des Nationalrates

Parlament
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Kainz, Kolleginnen und Kollegen haben am 30. Juni 2020 unter der Nr. 2596/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Beschaffung von Fleisch in den Großküchen des Österreichischen Bundesheeres“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1 und 2:

Einrichtungen des Bundesministeriums für Landesverteidigung (BMLV) und des Österreichischen Bundesheeres (ÖBH) beschaffen sämtliche Fleisch- und Wurstwaren von österreichischen Fleischer- und Handelsbetrieben. Das ÖBH hat im Jahr 2018 über Vertragslieferanten der Bundesbeschaffungs GesmbH (BBG) Fleisch um rund 3,3 Mio. Euro und im Jahr 2019 um rund 2,8 Mio. Euro angekauft. Da das ÖBH über eine Warenwirtschaftssoftware verfügt, die eine Auswertung einer prozentualen Darstellung österreichischer und ausländischer Fleischanteile sowie eine Zuordnung zu einem Bundesland nur beschränkt ermöglicht und die Daten nur durch händische Durchsicht von Akten, Aufträgen und Rechnungen ermittelt könnten, ersuche ich um Verständnis, dass auf Grund des hohen, nicht zu rechtfertigenden Verwaltungsaufwandes von einer Auflistung bzw. Gegenüberstellung Abstand genommen wird.

Zu 3 und 4:

Die Beschaffung von Lebensmitteln für Großabnehmer wie das ÖBH erfolgt gemäß Verordnung des Bundesministers für Finanzen, BGBl. II Nr. 208/2001 idgF, durch die BBG nach den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2018 (BVergG 2018). Hiezu wird von der BBG der qualitative und quantitative Bedarf ermittelt. Als Kriterium im Leistungsverzeichnis für den Ankauf von Fleisch wird im Rahmen der Ausschreibung grundsätzlich eine Zertifizierung der Agrarmarkt Austria (AMA) oder eine gleichwertige Zertifizierung sowie die Einhaltung des österreichischen Tierschutzgesetzes verlangt. Zur

Erreichung eines breiten Bieterspektrums wird für die Vergabe des Bundesgebietes in Regionen gesplittet. Die Zuschläge ergehen nach dem Bestbieterprinzip.

Zu 5:

Die Lebensmittel werden durch die Verpflegungseinrichtungen nach Maßgabe der budgetären Mittel beschafft. Auf entsprechende Qualität wird geachtet.

Zu 6:

Im Rahmen von Projekten wird unter Einbindung externer Stellen wie der BBG und der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH auch das Thema „regionale und nachhaltige Beschaffung“ behandelt. Ziel ist es, den Anteil an regionalen und saisonal verfügbaren Lebensmitteln zu erhöhen. Darüber hinaus beteiligt sich das ÖBH am Projekt des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus „Forum Österreich isst regional“ und trägt damit zu einer nachhaltigeren und regionaleren Beschaffung bei.

Mag. Klaudia Tanner

