

Rudolf Anschober
Bundesminister

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2020-0.443.799

Wien, 19.8.2020

Sehr geehrter Herr Präsident!

Ich beantworte die an mich gerichtete schriftliche parlamentarische **Anfrage Nr. 2790 /J des Abgeordneten Schnedlitz betreffend Beschaffung und öffentliche Auftragsvergabe im Bereich von Lebensmitteln** wie folgt:

Fragen 1, 2 und 7:

- *Wie hoch war 2019 bzw. 2020 das Beschaffungsvolumen in Ihrem Ressort für Lebensmittel? (Bitte um Auflistung nach Menge und Wert)*
 - a. *Für Fleisch*
 - b. *Für Obst*
 - c. *Für Gemüse*
 - d. *Für Milchprodukte*
- *Wie hoch war 2019 bzw. 2020 der Anteil an beschafften Lebensmitteln aus biologischer Produktion? (Bitte um Auflistung nach Menge und Wert)*
 - a. *Für Fleisch*
 - b. *Für Obst*
 - c. *Für Gemüse*
 - d. *Für Milchprodukte*

- *Wie hoch war 2019 bzw. 2020 der Anteil an beschafften Lebensmitteln die in Österreich erzeugt wurden? (Bitte um Auflistung nach Menge und Wert)*
 - a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Obst*
 - c. *Bei Gemüse*
 - d. *Bei Milchprodukten*

Zur Gesundheitsförderung werden den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Ressorts in einer „Apfelaktion“ Äpfel zur freien Entnahme zur Verfügung gestellt.

2019: € 10.024,74 (9.282 kg Äpfel)

2020: € 2.850,21 (2.639 kg Äpfel)

Die Äpfel stammen aus nicht-biologischer Produktion aus Österreich.

Darüber hinaus werden nach Bedarf auch Lebensmittel (Milchprodukte und Obst) über den Einzelhandel angekauft. Es werden darüber aber keine gesonderten Statistiken geführt, die eine Auswertung der angefragten Informationen ermöglichen würden. Derartige Beschaffungen können in einer Vielzahl von Kleinstbetragssammelrechnungen gemeinsam mit nicht von der Anfrage umfassten Artikel enthalten sein. Das Durchsehen und Herausrechnen würde einen unverhältnismäßigen Verwaltungsaufwand verursachen, weshalb keine weitere Auskunft darüber erteilt werden kann. Um die Dimensionen zu verdeutlichen: Im Jahr 2019 haben derartige Rechnungen in Summe rd. € 4.700,- und im Jahr 2020 rd. 7.800,- ausgemachen, wobei nur ein Bruchteil Lebensmittel (Milchprodukte und Obst) betroffen wird.

Fragen 3 und 14:

- *Nach welchen Kriterien erfolgte die Beschaffung und durch wen?*
 - a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Obst*
 - c. *Bei Gemüse*
 - d. *Bei Milchprodukten*
- *Welche Stelle in Ihrem Ressort ist für die Steuerung der Beschaffung zuständig?*

Die Beschaffung erfolgt durch die nach der Geschäftseinteilung zuständigen Organisationseinheiten.

Die Beschaffung erfolgt nach Bedarf entsprechend den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes, wobei neben dem Preis nach Möglichkeit und Verfügbarkeit der Produkte auch Kriterien wie Regionalität, kurze Transportwege, Frische und biologische Produktion berücksichtigt werden.

Fragen 4 bis 6, 8 bis 13, 15 bis 17:

- *Welche konkreten Maßnahmen treffen Sie in Ihrem Ressort, um den Anteil an beschafften Lebensmitteln aus biologischer Produktion zu steigern?*
- *Sind weitere Maßnahmen geplant?*
 - a. *Wenn ja, welche?*
 - b. *Wenn nein, warum nicht?*
- *Wird bei der Beschaffung tierischer Lebensmittel auch das Tierwohl berücksichtigt?*
 - a. *Wenn ja, in welcher Form?*
 - b. *Wenn nein, warum nicht?*
- *Welche konkreten Maßnahmen treffen Sie in Ihrem Ressort, um den Anteil an beschafften Lebensmitteln die in Österreich erzeugt wurden, zu erhöhen?*
- *Sind weitere Maßnahmen geplant?*
 - a. *Wenn ja, welche?*
 - b. *Wenn nein, warum nicht?*
- *Wie hoch war 2019 bzw. 2020 die Summe an Lebensmitteln die weggeworfen wurden? (Bitte um Auflistung nach Menge und Wert)*
 - a. *Bei Fleisch*
 - b. *Bei Obst*
 - c. *Bei Gemüse*
 - d. *Bei Milchprodukten*
- *Welche konkreten Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung, auch im Sinne einer Einsparungsmöglichkeit bei der Beschaffung, wurden in Ihrem Ressort getroffen?*
- *Sind weitere Maßnahmen geplant?*
 - a. *Wenn ja, welche?*
 - b. *Wenn nein, warum nicht?*

- *Werden bei der Bedarfsberechnung für Lebensmittelausschreibungen die Ernährungsrichtlinien der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung beachtet?*
- *Welche Maßnahmen zur Verringerung von Transportwegen werden in Ihrem Ressort im Bereich der Beschaffung gesetzt?
Sind weitere Maßnahmen geplant?*
 - a. Wenn ja, welche?*
 - b. Wenn nein, warum nicht?*
- *Gibt es konkrete Maßnahmen oder Kriterien zur Berücksichtigung der Auswirkungen der Produktionsbedingungen der in Ihrem Ressort beschafften Lebensmittel?*
 - a. Wenn ja, welche?*
 - b. Wenn nein, warum nicht?*

Nachhaltigkeit, faire Produktionsbedingungen und Regionalität sind im BMSGPK ein großes Anliegen und werden bei der Beschaffung von Lebensmitteln bereits entsprechend berücksichtigt. Lebensmittel werden nach Bedarf angekauft, sodass diese nicht weggeworfen werden müssen.

Fragen 18 bis 20:

- *Hat Ihr Ministerium bzw. die nachgelagerten Dienststellen gastronomische Leistungen an externe Betriebe ausgegliedert?*
 - a. Wenn ja, welche Leistungen?*
 - b. Wenn ja, an welche Firmen*
 - c. Wenn ja, wie hoch sind die jeweiligen Kosten dafür?*
- *Wird bei der Vergabe von Verträgen mit Gastronomiebetrieben in Ihrem Ministerium oder nachgelagerten Dienststellen ein Mindest-Bio-Anteil vorgeschrieben?*
 - a. Wenn ja, wie hoch ist der Anteil?*
 - b. Wenn nein, warum nicht?*
 - c. Wenn nein, haben Sie vor eine derartige Vorschrift in absehbarer Zeit einzuführen?*
- *Welche Qualitätsanforderungen stellen Ihr Ministerium oder die nachgelagerten Dienststellen bei der Vergabe von Aufträgen an Gastronomiebetrieben?*

Im Sozialministeriumservice, Standort Wien, besteht eine Betriebsküche, die die jeweilige Firma, die das Geschäftslokal im Haus 1010 Wien, Babenbergerstraße 5, führt, gemäß ihrem Mietvertrag mit der ARE Austrian Real Estate GmbH zu betreiben hat. Es ist eine Nutzungsvereinbarung abzuschließen. Der derzeitige Betreiber lautet: P.C.L – Pho Cho Lon KG

Das Sozialministeriumservice trägt gemäß Nutzungsvereinbarung die Miet- und Betriebskosten für die Räumlichkeiten der Betriebsküche. Derzeit belaufen sich die Kosten auf rund 10.000,00 Euro pro Jahr. Die Nutzungsvereinbarung gibt vor, dass im Sinne der Nachhaltigkeit, soweit wie möglich, auf regionale Produkte zurückzugreifen ist. Im Zuge der Nutzungsvereinbarung werden regionale Produkte, ausgewogene Speisengestaltung, fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden, klare Kennzeichnung der Inhaltsstoffe der Speisen und vegetarische Menüs vorgegeben.

Im Bereich der Zentralstelle wurden keine gastronomischen Leistungen an externe Betriebe ausgelagert.

An den Standorten Stubenring und Radetzkystraße werden von der BIG/ARE bzw. BMDW/BHÖ Räumlichkeiten für Betriebsrestaurants an Externe vermietet. Auf die Gestaltung der Verträge hat das BMSGPK keinen Einfluss. Es wird aber im Rahmen der Möglichkeiten eingebracht, dass die Speisen nach den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen zusammengestellt werden und auch ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt werden.

Mit freundlichen Grüßen

Rudolf Anschober

