

Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für
Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Herrn
Mag. Wolfgang Sobotka
Präsident des Nationalrats
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: 2020-0.438.004

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)2791/J-NR/2020

Wien, 09.09.2020

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Michael Schnedlitz, Kolleginnen und Kollegen haben am 09.07.2020 unter der Nr. **2791/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Beschaffung und öffentliche Auftragsvergabe im Bereich von Lebensmitteln“ gerichtet.

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

Zu den 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

Für die Zentralstelle wurden 21.434 kg Äpfel aus Österreich im Rahmen einer Direktvergabe zu einem Gesamtpreis von 29.425,55 Euro im Jahr 2019 und im Jahr 2020 (bis 31.07.2020) 7.868 kg Äpfel zu einem Gesamtpreis von 10.818,50 Euro beschafft.

Zu den 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 entsprechend der Geschäftseinteilung zuständigen Stelle.

Die Beschaffung von Lebensmitteln für Großabnehmer, darunter sind auch die Einrichtungen des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus zu verstehen, erfolgt durch die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) nach den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes. Auf Grund des Auftragsvolumens sind die Beschaffungsvorgänge von der BBG in Form eines offenen Verfahrens durchzuführen. Diese Verfahren werden unter Beachtung der gemeinschaftsrechtlichen Grundfreiheiten sowie des Diskriminierungsverbotes entsprechend den Grundsätzen des freien und lauten Wettbewerbs und der Gleichbehandlung aller Bewerberinnen bzw. Bewerber und Bieterinnen bzw. Bieter durchgeführt. Die Vergabe hat an befugte, leistungsfähige und zuverlässige Unternehmer zu angemessenen Preisen zu erfolgen.

Das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus beschafft Lebensmittel auf Grund der jeweiligen Rahmenvereinbarungen der BBG. Die Lebensmittel sind in Vertragsgruppen wie Back- und Konditorwaren, Fleisch und Wurstwaren, Frischgeflügel, Molkereiprodukte, küchenfertiges Obst und Gemüse, Trockensuppen, Saucen und Bindemittel, Trockenwaren, Haltbarprodukte und Getränke sowie Tiefkühlprodukte zusammengefasst.

Im Bereich Lebensmittel stellen über 70 Lieferantinnen und Lieferanten sicher, dass regionale und saisonale Waren in der Küche verarbeitet werden können. Das breite Angebot der BBG umfasst alle Warengruppen. Man berücksichtigt kleine und mittlere Unternehmen, wodurch Lebensmittel regional beschafft werden können. Eine detaillierte Auflistung der Produkte und Herkunftsländer wäre mit einem außergewöhnlich hohen, nicht zu rechtfertigenden Verwaltungsaufwand verbunden, daher wird um Verständnis ersucht, dass davon Abstand genommen wird.

Es wird auf die Information der BBG verwiesen: <https://www.bbg.gv.at/leistungen/produktfamilien>.

Zu den 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 dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus bei der Beschaffung von Lebensmitteln ein großes Anliegen. Im Rahmen der budgetären Möglichkeiten werden auch Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft und Fair-Trade-Produkte bezogen. Die Speisen sind nach den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen zusammengestellt und erfüllen die geforderten Qualitätskriterien, wobei auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt werden. Anlassbezogene Bestellungen für Sitzungen und Veranstaltungen erfolgen immer im Hinblick auf den erfahrungsmäßig zu erwartenden Bedarf und mit einem starken Fokus auf regionale Anbieter sowie Produkte.

Zu den Fragen 18 bis 20:

- Haben 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 Gastronomiebetriebe?

Am Standort Stubenbastei 5 waren seitens des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus die Räumlichkeiten ab Jänner 2016 an den Kantinenbetreiber Fa. A & V Catering bis zur BMG-Novelle 2020 verpachtet, wobei keine Kosten angefallen sind. Seit September 2016 ist die Kantine im Gebäude Stubenbastei 5 mit dem Österreichischem Umweltzeichen für Gemeinschaftsverpflegung zertifiziert. Die Voraussetzungen für das

Zertifikat verlangen nicht nur den regelmäßigen Einsatz von Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, sondern auch von Fair Trade Produkten, Freilandeiern, Lebensmittel aus der Region, Lebensmittel mit nachweislich regionaler Qualität (Steirisches Kürbiskernöl, Steirer Kren, etc.), saisonale Produkte und Fleisch mit dem AMA Gütesiegel.

Die weiteren Standorte der Zentralstelle des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus verfügen über keine eigenen Betriebsküchen. Die gastronomischen Angebote der Burghauptmannschaft werden mitgenutzt.

Aus verwaltungsökonomischen Gründen erfolgt die Beantwortung nur für die Zentralstelle des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus.

Hinsichtlich der elf höheren land- und forstwirtschaftlichen Bundeslehr- und Forschungsanstalten kann beispielhaft ausgeführt werden, dass eigene Wirtschaftsküchen betrieben werden und somit keine externen Leistungen beauftragt werden. Bei der Verpflegung wird auf folgendes geachtet:

- Regionalität: Die verwendeten Lebensmittel werden am Schulbetrieb selbst bzw. im Umkreis von 150 Kilometern (Definition stimmt mit der Definition lt. Umweltzeichen überein) erzeugt.
- Saisonalität: Lebensmittel werden saisonal eingesetzt. Die Produkte der eigenen Lehrbetriebe und Schulgärten werden optimal eingesetzt.
- Herkunftskennzeichen: Schülerinnen und Schüler werden aktiv auf den Speiseplänen über die Herkunft (aus dem eigenen Betrieb, aus der Region, vor allem über das AMA-Gütezeichen, BIO) informiert.
- Auf regionale Qualität und Herkunft wird geachtet. Lebensmittel sollten einen möglichst geringen CO₂-Rucksack haben.
- Convenience wird dort eingesetzt, wo es aufgrund großer Mengen keine anderen Möglichkeiten gibt, beispielsweise bei Tortellini, Germknödel, Püree, Schupfnudeln, Pommes, Kroketten, Erdäpfelteig, Strudelteig, Backfisch.

Elisabeth Köstinger

