

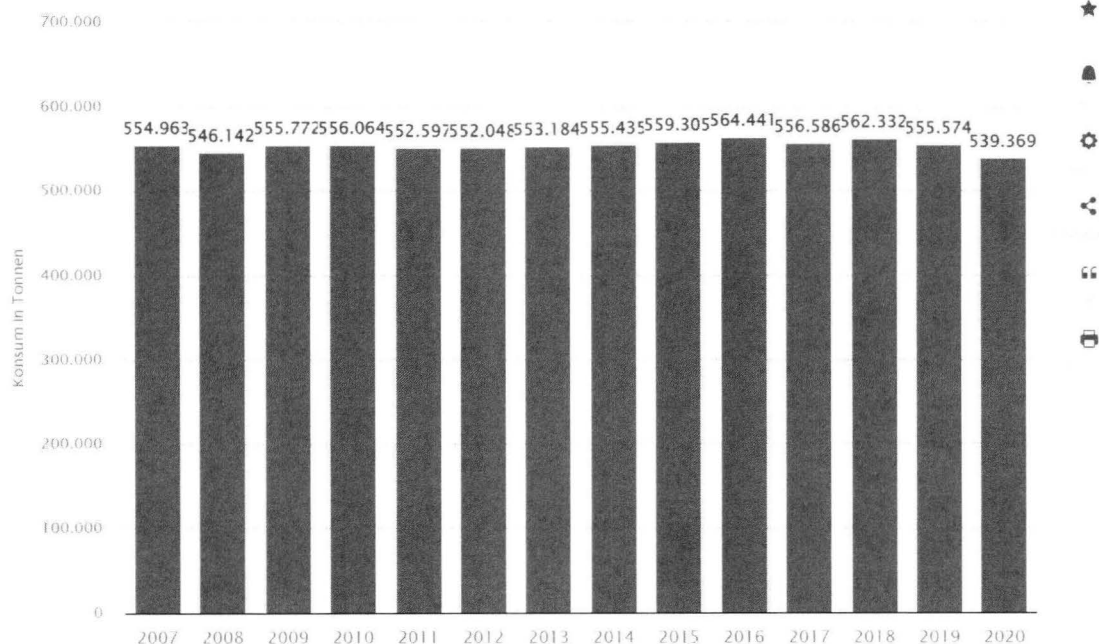
## ANFRAGE

des Abgeordneten Peter Schmiedlechner  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Finanzen

### betreffend Erfüllung der Vorgaben des Aktionsplans für nachhaltige öffentliche Beschaffung der Lebensmittel

Die heimische Lebensmittelproduktion erfüllt sehr hohe Standards und bietet den Nutztieren auch gute Haltungsbedingungen. In Österreich werden rund 539.369 Tonnen Fleisch (Jahr 2020) verzehrt, das entspricht 60,5 kg pro Person.

### Konsum von Fleisch in Österreich in den Jahren 2007 bis 2020 (in Tonnen)

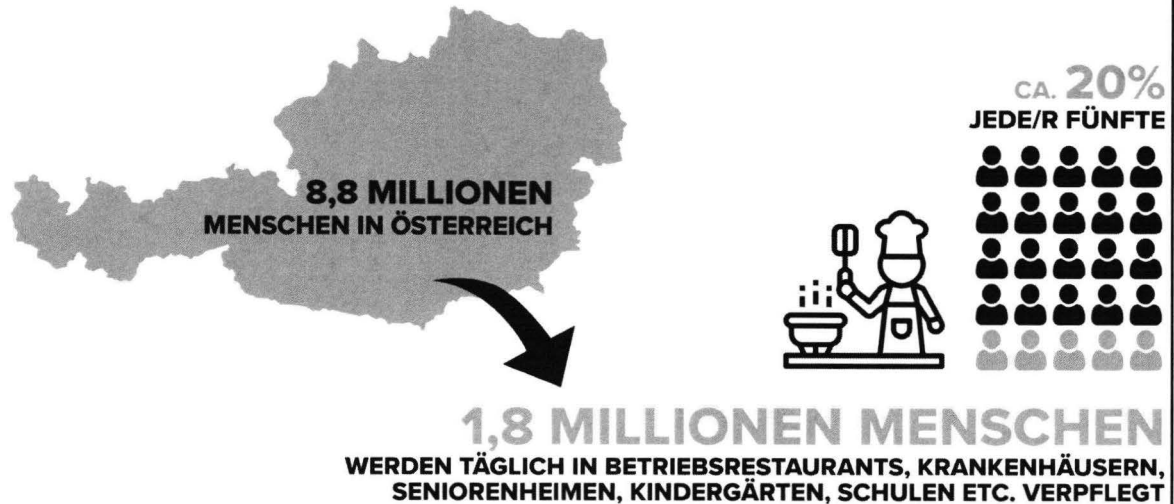


[Details zur Statistik](#)

© Statista 2022  
[Quellen anzeigen](#)

1,8 Millionen Menschen werden in Österreich täglich in Kantinen versorgt, davon rund 450.000 in öffentlichen Einrichtungen. Die Bundeskantinen haben einen Wareneinsatz von 1,35 Millionen Euro pro Tag und mehr als 330 Millionen Euro pro Jahr. Damit sind sie ein entscheidender Wirtschaftsfaktor und haben eine große Auswirkung auf den Absatz der heimischen Lebensmittel.

## 1,8 MILLIONEN MENSCHEN PRO TAG



Infografik © Land schafft Leben 2020  
Quelle: Statistik Austria, 2018; Georg Frisch, 2016; Werte gerundet

Mit der Novelle zum Bundesvergabegesetz 2018 wurde das Bestbieterprinzip für alle Lebensmittelbeschaffungen der öffentlichen Hand festgeschrieben. Seither muss ein stärkerer Fokus auf die Qualitätskriterien sowie die Folgekosten gelegt werden. Damit wäre die Möglichkeit die Regionalität und Saisonalität zu berücksichtigen geschaffen. Durch die Regionalität wären auch die so oft kritisierten langen Transportwege der Lebensmittel kürzer. Für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln wurde ein Aktionsplan (NaBe = Aktionsplan nachhaltige öffentliche Beschaffung) erarbeitet:<sup>1</sup>

- Die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 Prozent aus der Region.  
Obst und Gemüse ist möglichst saisonal.
- Folgende Mindestanteile der Lebensmittel müssen aus biologischer Erzeugung stammen
  - Mindestens 25 Prozent ab dem Jahr 2023
  - Mindestens 30 Prozent ab dem Jahr 2025
  - Mindestens 55 Prozent ab dem Jahr 2030
- GVO-freie Fütterung bei Rind und Schweinefleisch (Huhn schon jetzt GVO-frei)
  - Mindestens 5 Prozent ab dem Jahr 2021
  - Mindestens 40 Prozent ab dem Jahr 2023
  - 100 Prozent ab dem Jahr 2025
- Frischeier mit Schale, Flüssigeier und Eipulver stammen aus Freiland- oder Bodenhaltung mit dem AMA-Gütesiegel oder Biosiegel
- Tierprodukte (Eier und Fleisch) stammen von Betrieben, die Mitglied eines anerkannten Tiergesundheitsdienstes sind.

<sup>1</sup> [Bund und Länder stellen auf regionale Beschaffung um \(bmlrt.gv.at\)](https://www.bmlrt.gv.at)

- *Fleischprodukte gibt es nur mehr mit AMA-Gütesiegel „Mehr Tierwohl“ (mehr Platz, mehr Beschäftigungsmaterial, mehr Einstreu, keine Eingriffe) oder vergleichbaren Standards.*
- *Fisch stammt aus regionalen Gewässern oder aus nachhaltiger artspezifischer Aquakultur.*
- *Herkunftskennzeichnung in Kantinen:*
  - *Fleisch, Eier und Milch (Angabe mindestens mit „Österreich“, „EU“ oder „Nicht-EU“) muss gut sichtbar aufliegen. Für Fleisch bedeutet Herkunft, wo die Tiere geboren, gemästet und geschlachtet wurden.*
  - *Fleisch, Eier und Milch aus biologischer Erzeugung sind auszuweisen (Angabe mindestens „Bio-Milch“, „Bio-Fleisch“, „Bio-Eier“).*
  - *Damit geht der Bund bei der Herkunftskennzeichnung voran und setzt schon jetzt um, was für das Regal im Handel und in der Kantine im öffentlichen Raum geplant ist.*

Das alles hört sich hervorragend an. Frage ist, wie weit sind wir in der Umsetzung und wer kontrolliert diese. Es hilft nämlich auch der beste Plan nichts, wenn er nicht umgesetzt wird. Damit die Umsetzung dann klappt, braucht es gezielte Kontrollen. Auch muss die öffentliche Beschaffung entsprechende Mittel zur Verfügung stellen. Eine Verpflegung um 2,50 Euro pro Mahlzeit, wie zum Beispiel im Strafvollzug, macht die höheren Standards zunichte, da diese nicht leistbar/umsetzbar sind. Auch in den Krankenhäusern oder Altersheimen kommen vielerorts Pute und Co. aus einer nicht tiergerechten Haltung, die noch dazu von weit her transportiert wurden; auch hier muss auf den Preis geschaut werden! Dazu gibt es ein Schlupfloch – die Verfügbarkeit. Es braucht Kontrollen, ob die Verfügbarkeit wirklich nicht gegeben ist. Auch bei den Bestätigungen der Tierwohlkriterien und der GVO-freien Fütterung muss man genau hinschauen.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Finanzen folgende

### **Anfrage**

1. Welche Kriterien hinsichtlich der Beschaffung von Lebensmitteln – analog zum NaBe im Bundesbereich – gelten für Länder und Gemeinden?
2. Welche Einrichtungen halten sich an die Vorgaben des NaBe?
  - a. Wie oft haben diese Einrichtungen trotz NaBe nach anderen Kriterien die Beschaffung erledigt?
  - b. Was waren die Gründe, falls die öffentlichen Einrichtungen die NaBe-Kriterien nicht eingehalten haben?
3. Sind die NaBe-Kriterien ein wirkungsvoller Hebel gegen die Billig-Importe von Lebensmitteln?
4. Welche Erfahrung wurden bei der öffentlichen Beschaffung mit dem neuen Aktionsplan (NaBe) gemacht?
5. Wird jetzt mehr Bio eingekauft?
  - a. Wenn ja, um wie viel?
  - b. Wenn nein, warum nicht?
6. Wird jetzt mehr regional eingekauft?
  - a. Wenn ja, um wie viel?
  - b. Wenn nein, warum nicht?

7. Sind die Transportwege der Lebensmittel kürzer?
  - a. Wenn ja, um wie viel?
  - b. Wenn nein, warum nicht?
8. Wird mehr saisonal eingekauft?
  - a. Wenn ja, um wie viel?
  - b. Wenn nein, warum nicht?
9. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in einer öffentlichen Einrichtung?
  - a. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in den Gesundheitseinrichtungen?
  - b. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in den Kantinen in den Ministerien?
  - c. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in den Kantinen in diversen anderen Behörden?
  - d. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt im Strafvollzug?
  - e. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in beim Bundesheer?
  - f. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in den Kindergärten?
  - g. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt in den Schulen?
  - h. Was kostet ein Mittagessen im Durchschnitt an den Universitäten?
10. Wer kontrolliert die Einhaltung der NaBe-Regeln?
11. Wie viele Verstöße gab es bei den NaBe-Regeln bis jetzt?
12. Welche Folgen hat ein Verstoß gegen die NaBe-Regeln?
13. Werden die Bestätigungen der Tierwohlkriterien auf ihre Richtigkeit geprüft?
14. Werden die Bestätigungen der GVO-freien Fütterung auf ihre Richtigkeit geprüft?
15. Wie oft wird von den öffentlichen Einrichtungen die Nichteinhaltung der NaBe-Regeln mit der nicht vorhandenen Verfügbarkeit der Lebensmittel begründet?
  - a. Wie oft wurde kontrolliert, ob dies den Tatsachen entspricht?
  - b. Was waren die Ergebnisse der Kontrollen?



Jauner



