

Anfrage

des Abgeordneten Kainz
und weiterer Abgeordneter
an die Bundesministerin für Landesverteidigung
betreffend **Beschaffung der Lebensmittel im Verantwortungsbereich des BMLV**

Den Menschen in Österreich wird es zunehmend wichtiger zu wissen, woher die Lebensmittel, die sie zu sich nehmen, kommen und ob es sich dabei um Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft handelt. Kantinen, Großküchen aber auch Buffets kommt hier eine besondere Rolle zu, da diese durch den Einkauf bereits steuern was schlussendlich auf den Tisch kommt.

Es ist eine traditionelle Verantwortung des öffentlichen Dienstgebers, sich um die Versorgung und die Verpflegung von Mitarbeitern zu kümmern.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Landesverteidigung folgende

Anfrage

1. Wie viele Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetriebe gibt es im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums? Bitte auch um Aufschlüsselung nach Standorten sowie um Angabe der Betreiber der jeweiligen Einrichtung.
a.) Wie viele und welche dieser Einrichtungen dienen ausschließlich der Versorgung und Verpflegung der Mitarbeiter Ihres Ressorts?
2. Inwiefern wird sichergestellt, dass in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums regionale und saisonale Produkte verwendet werden?
3. Wie hoch ist der Anteil an regionalen Produkten in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums bis dato im Jahr 2022 bis zum Zeitpunkt der Beantwortung dieser Anfrage?
4. Wie hoch ist der Bio-Anteil der Lebensmittel in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums bis dato im Jahr 2022 bis zum Zeitpunkt der Beantwortung dieser Anfrage?
5. Woher wurde das Fleisch für die jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums bis dato im Jahr 2022 bis zum Zeitpunkt der Beantwortung dieser Anfrage konkret bezogen? Bitte um konkrete Auflistung nach Fleischart sowie Herkunftsland sowie auch um Angabe wie hoch der Bio-Fleischanteil ist.
6. Wie setzen sich die Preise für die Speisen, welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden, konkret zusammen?
7. Nach welchen Kriterien erfolgt die Beschaffung für Lebensmittel und Fleisch welche in denen von Ihrem Ressort betriebenen Gastronomie-, Kantinen-, und Buffetbetrieben angeboten werden?

8. Kommt im Rahmen des Verantwortungsbereiches in den jeweiligen Einrichtungen irgendwo das „Cook & Chill“ Modell des Österreichischen Bundesheeres zur Anwendung?
- a.) Falls ja, in welcher Einrichtung kommt es konkret zur Anwendung?
 - b.) In welcher Regionalküche werden die Speisen hierfür hergestellt?
 - c.) Wie oft erfolgt die Belieferung?
 - d.) Wie hoch sind die konkreten Kosten für die Speisen? Bitte auch um Angabe wie sich die Kosten konkret zusammensetzen.
9. Welche Maßnahmen planen Sie, um künftig zu gewährleisten, dass in den jeweiligen Einrichtungen im Verantwortungsbereich Ihres Ministeriums noch mehr regionale und saisonale Produkte verwendet werden?

Ulrich Kratt

Emil Hüller

Stückgen
PK

SPK

