

Anfrage

der Abgeordneten Mag.^a Edith Kollermann gemäß § 39 Abs. 2 LGO 2001
an Herrn Landesrat Anton Kasser

betreffend: Heimisches Tiefkühlgemüse in öffentlichen Küchen – wie konsequent kauft das Land Niederösterreich selbst ein?

Die angekündigte Schließung des Tiefkühlgemüsewerks der Ardo-Gruppe in Groß-Enzersdorf mit Ende August 2027 stellt einen erheblichen Einschnitt für die niederösterreichische Lebensmittelproduktion dar. Am Standort wurden bislang mehr als 80 Prozent des in Österreich verarbeiteten Tiefkühlgemüses hergestellt. Von der Schließung sind rund 190 Beschäftigte sowie etwa 50 Leiharbeitskräfte betroffen. Darüber hinaus verlieren zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe einen wichtigen Abnehmer.

Die Landesregierung hat die Entscheidung des Konzerns öffentlich kritisiert und sich wiederholt zur Bedeutung regionaler Lebensmittelproduktion bekannt. Gleichzeitig ist das Land Niederösterreich über öffentliche Einrichtungen und die NÖ Landesgesundheitsagentur selbst ein bedeutender Nachfrager von Lebensmitteln.

Mit dem NÖ Fahrplan „Nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“ vom 13. Jänner 2022 hat sich die Landesregierung das Ziel einer vollständig regionalen und saisonalen Lebensmittelbeschaffung gesetzt. Laut Anfragebeantwortung zu Ltg.-700/XX-2025 gilt dieser Fahrplan auch für Rechtsträger, deren Organisation landesgesetzlich geregelt ist. Dennoch fehlen die Küchen der Landes- und Universitätskliniken sowie der Pflege- und Betreuungseinrichtungen der NÖ Landesgesundheitsagentur bislang in den veröffentlichten Beschaffungskennzahlen.

Unklar bleibt insbesondere, in welchem Umfang die öffentlichen Küchen Tiefkühlgemüse aus österreichischem Anbau und österreichischer Verarbeitung beziehen. Dabei ist zwischen dem Unternehmenssitz eines Lieferanten und der tatsächlichen Herkunft beziehungsweise Verarbeitung der Lebensmittel zu unterscheiden.

Eine transparente Beschaffungspraxis und nachvollziehbare Herkunftskriterien sind wesentliche Voraussetzungen, um die Ziele einer nachhaltigen öffentlichen Beschaffung zu überprüfen. Dabei sind die Grundsätze des freien Wettbewerbs und die unionsrechtlichen Vorgaben des Vergaberechts zu wahren.

Die Gefertigte stellt daher folgende

Anfrage

- 1) Gilt der NÖ Fahrplan „Nachhaltige öffentliche Beschaffung 2.0“ auch für die NÖ Landesgesundheitsagentur und die von ihr betriebenen Küchen?
 - a) Falls ja, seit wann und auf welcher rechtlichen beziehungsweise organisatorischen Grundlage?
 - b) Falls nein, weshalb nicht?
- 2) Welche Vorgaben zur nachhaltigen, regionalen und saisonalen Lebensmittelbeschaffung wurden seitens des Landes Niederösterreich gegenüber der NÖ Landesgesundheitsagentur seit dem Jahr 2020 festgelegt? Bitte um Angabe der jeweiligen Vorgaben und ihres Inkrafttretens.

- 3) Welche Daten liegen dem Land Niederösterreich über das jährliche Gesamtvolumen der Lebensmittelbeschaffung der NÖ Landesgesundheitsagentur in den Jahren 2022 bis 2025 vor? Bitte um eine Aufschlüsselung nach Jahren und Beschaffungsvolumen in Euro.
- 4) Welche Mengen und Beschaffungskosten entfielen in den Jahren 2022 bis 2025 jeweils auf Tiefkühlgemüse einschließlich tiefgekühlter Kartoffelprodukte? Es wird um eine jährliche Aufschlüsselung in Tonnen und Euro ersucht.
- 5) Welcher Anteil des in den Jahren 2022 bis 2025 beschafften Tiefkühlgemüses stammte jeweils aus österreichischem Anbau, österreichischer Verarbeitung beziehungsweise sowohl österreichischem Anbau als auch österreichischer Verarbeitung?
- 6) Wurden in den Jahren 2022 bis 2025 durch die Küchen der NÖ Landesgesundheitsagentur unmittelbar oder mittelbar Produkte aus dem Werk der Ardo-Gruppe in Groß-Enzersdorf bezogen? Falls ja, in welchem jährlichen Umfang und über welche Beschaffungswege?
- 7) Nach welchen Kriterien wird die regionale Herkunft von Lebensmitteln im Rahmen der öffentlichen Beschaffung des Landes Niederösterreich festgestellt und kontrolliert? Wird dabei zwischen dem Sitz des Lieferanten, dem Erzeugungsort und dem Verarbeitungsort unterschieden?
- 8) Welche Beschaffungswege werden für die Lebensmittelversorgung der Küchen der NÖ Landesgesundheitsagentur genutzt, insbesondere Rahmenverträge der Bundesbeschaffung GmbH, eigene Ausschreibungen, Direktverträge oder der Großhandel? Welche Informationen liegen über die jeweiligen Anteile am Beschaffungsvolumen vor?
- 9) Welche Vorgaben bestehen hinsichtlich der Berücksichtigung von Regionalität, Saisonalität, Transportwegen und Herkunftsnachweisen bei der Ausschreibung und Vergabe von Lebensmittellieferungen für die NÖ Landesgesundheitsagentur? Welche Zuschlagskriterien und Gewichtungen kommen dabei zur Anwendung?
- 10) Wurden die mit Beschluss der NÖ Landesregierung vom 26. September 2023 vorgesehenen externen Herkunftskontrollen in öffentlichen Großküchen auch in Einrichtungen der NÖ Landesgesundheitsagentur durchgeführt? Falls ja, in welchem Umfang und mit welchen Ergebnissen? Falls nein, aus welchen Gründen nicht?
- 11) Welche Maßnahmen wurden seitens des Landes Niederösterreich bereits ergriffen beziehungsweise sind geplant, um auch nach der angekündigten Schließung des Werks in Groß-Enzersdorf die Beschaffung von Tiefkühlgemüse aus österreichischem Anbau und österreichischer Verarbeitung in öffentlichen Küchen sicherzustellen?
- 12) Wurde seitens der Landesregierung geprüft, ob durch eine koordinierte Bündelung der Nachfrage öffentlicher Küchen und durch vergaberechtskonforme längerfristige Abnahmevereinbarungen die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für eine Fortführung beziehungsweise ein Nachfolgemodell der Gemüseverarbeitung in Niederösterreich verbessert werden können?
 - a) Falls ja, mit welchem Ergebnis?
 - b) Falls nein, weshalb nicht?