

### **Bericht und Abänderungsantrag**

des Rechtsausschusses und des Finanz-, Budget- und Haushaltsausschusses über den selbständigen Antrag der Landtagsabgeordneten Regina Petrik und Wolfgang Spitzmüller auf Fassung einer EntschlieÙung (Beilage 1490) betreffend biologische und regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen (Zahl 21 - 1058) (Beilage 1512).

Der Rechtsausschuss und der Finanz-, Budget- und Haushaltsausschuss haben den selbständigen Antrag der Landtagsabgeordneten Regina Petrik und Wolfgang Spitzmüller auf Fassung einer EntschlieÙung betreffend biologische und regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen, in ihrer 35. gemeinsamen Sitzung am Mittwoch, dem 31. Oktober 2018, beraten.

Landtagsabgeordnete Ingrid Salamon wurde zur Berichterstatterin gewählt.

Nach ihrem Bericht stellte Landtagsabgeordnete Ingrid Salamon einen Abänderungsantrag.

Danach erfolgte eine Wortmeldung der Landtagsabgeordneten Mag.<sup>a</sup> Regina Petrik.

Bei der anschließenden Abstimmung wurde der von der Landtagsabgeordneten Ingrid Salamon gestellte Abänderungsantrag einstimmig angenommen.

Der Rechtsausschuss und der Finanz-, Budget- und Haushaltsausschuss stellen daher den Antrag, der Landtag wolle den selbständigen Antrag der Landtagsabgeordneten Regina Petrik und Wolfgang Spitzmüller auf Fassung einer EntschlieÙung betreffend biologische und regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen, unter Einbezug der vom Landtagsabgeordneten Ingrid Salamon beantragten und in der Beilage ersichtlichen Abänderungen, die verfassungsmäßige Zustimmung erteilen.

Eisenstadt, am 31. Oktober 2018

Die Berichterstatterin:

Ingrid Salamon eh.

Der Obmann-Stellvertreter des Rechts-  
ausschusses als Vorsitzender der  
gemeinsamen Sitzung:  
Mag. Steiner eh.

*Herrn  
Präsidenten des Bgld. Landtages  
Christian Illedits  
Landhaus  
7000 Eisenstadt*

Eisenstadt am 31. Oktober 2018

### **Abänderungsantrag**

**der Landtagsabgeordneten Ingrid Salamon, Géza Molnár, Mag. Christian Sagartz, Mag<sup>a</sup>. Regina Petrik, Manfred Kölly, Gerhard Steier Kolleginnen und Kollegen zum selbständigen Antrag 21 - 1058, welcher abgeändert wird wie folgt:**

Der Landtag wolle beschließen:

## Entschließung

### **des Burgenländischen Landtages vom ..... betreffend biologische und regionale Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung in öffentlichen Einrichtungen**

Im Burgenland wächst unter der Bevölkerung das Bewusstsein über den Wert der biologischen Landwirtschaft und derer Produkte. Dies hat sowohl ökologische wie auch gesundheitliche Aspekte. Denn biologische Landwirtschaft trägt maßgeblich zu Klimaschutz, Erhaltung der Artenvielfalt und Pflege der Naturlandschaft bei und garantiert artgerechte Tierhaltung. Es liegt daher auch im Interesse des Landes, sowohl Biolandwirtschaft als auch die Verpflegung mit Bio-Nahrungsmitteln zu fördern und im eigenen Wirkungsbereich die entsprechenden Maßnahmen zu setzen. Etliche Großküchen in Österreich haben bereits umgestellt und verarbeiten bis zu 80% Biolebensmittel, wie etwa die Küche im Landhaus in St. Pölten, das Krankenhaus Hietzing, das Kaiser-Franz-Josef-Spital und andere.

Wesentliche gesundheitliche und ökologische Komponenten in der Versorgung in öffentlichen Einrichtungen stellen Qualität und Menge der Fleischwaren dar, die im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung in burgenländischen Kindergärten und Tagesheimen verarbeitet werden. Auch aus Tierschutzperspektive sind daher Fleischprodukte aus industrieller Tierhaltung gänzlich aus den Speiseplänen zu streichen.

Die Umstellung auf Lebensmittel aus regionaler und biologischer Landwirtschaft muss entgegen einer weit verbreiteten Annahme nicht unbedingt mehr kosten. Bereits die Reduktion von Fleischportionen bringt Einsparungseffekte im Einkauf. Gezielte Planung in der Portionierung, Erhöhung des Anteils von saisonalem Gemüse, die Reduktion von Lebensmittelabfällen und das Absenken des Anteils an (Halb-)Fertiggerichten zugunsten frischer Zutaten führen zu ausgleichenden Kostenreduktionen. Überdies profitiert die regionale Wirtschaft, wenn verstärkt auf Lebensmittelprodukte aus der Region gesetzt wird. Dass dies nicht nur Wunschdenken ist, sondern in der Realität umsetzbar ist, zeigt das Beispiel der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegungen in Kopenhagen. In mehr als 1100 Küchen werden rund 80.000 Essensportionen täglich produziert. 1700 Menschen haben in diesem Rahmen ihren Arbeitsplatz, um Kindergärten, Schulen, Altersheime, Krankenhäuser und Kantinen in der Verwaltung mit warmem Essen zu versorgen. In der dänischen Hauptstadt wurde zwei Jahre daran gearbeitet, die Gemeinschaftsverpflegung auf Bio umzustellen, möglichst ohne dauerhaft erhöhte Ausgaben. Investiert wurde in Schulungen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, um eine neue Art des Wirtschaftens für die Küchen zu entwickeln.

Auch wenn im Burgenland gerade für Kindergärten und Tagesheime in kleineren Einheiten und in Gastronomiebetrieben vor Ort gekocht wird, können wesentliche Komponenten des Kopenhagener Bio-Umstellungsplans auch in burgenländischen Gegebenheiten angewandt werden:

- mehr Gemüse in der ganzen Vielfalt des saisonalen Angebots,
- mehr Kartoffeln,
- saisonale Früchte,
- Getreideprodukte in vielfältiger Verwendung,
- wenig Süßes, wenig Teures,
- Menüs geschickt komponieren, zwischen Fest- und Alltag unterscheiden,
- Lebensmittelabfall reduzieren,
- kritischer Gebrauch von Fertig- und Halbfertig-Zutaten,
- vielfältige Zutaten einsetzen.

Der Erfolg in Kopenhagen spricht für sich: Besonders in kleinen Küchen (wie beispielsweise in Kindergärten) kommen mittlerweile 90 Prozent Bio-Produkte zum Einsatz. In den großen Zentralküchen ist es eine Quote von 60 bis 70 Prozent.

Einrichtungen der öffentlichen Hand liegen entweder im Wirkungsbereich des Landes, wie landeseigene Betriebe mit ihren Kantinen, Spitäler und Pflegeheime, oder im Wirkungsbereich der Gemeinden, wie Kindergärten und Tagesheime. In diesen die Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf biologische und regionale Produkte umzustellen leistet einen bedeutenden Beitrag zu gesundem Leben im Burgenland und zu Klimaschutz und Förderung der Regionalwirtschaft.

Der Landtag hat beschlossen:

Die Landesregierung wird aufgefordert, in Umsetzung der durch den Burgenländischen Landtag am 18.10.2018 mehrheitlich beschlossenen „Bio-Wende“ zur Forcierung der Regionalität und der biologischen Landwirtschaft bei der Beschaffung von Lebensmitteln

- einen Plan auszuarbeiten, der gewährleistet, dass in den Kantinen und Küchen der landeseigenen Betriebe und Einrichtungen der Anteil der Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft bis 2021 verpflichtend zunächst auf mindestens 50%, infolge auf nahezu 100% angehoben wird;
- jährlich ist ein Nachweis zu erbringen, dass die Umstellung auf biologisch erzeugte und regionale Produkte in den Landesküchen und in den betroffenen landesnahen Betrieben plangemäß erfolgt. Der Nachweis beinhaltet genaue Angaben darüber, wo welche Produkte eingekauft wurden und welche davon regional und biologisch erzeugt wurden;
- Ausschreibungen aller Landesküchen in landeseigenen und landesnahen Betrieben zu veröffentlichen, damit Betriebe aus dem Burgenland jetzt schon die Möglichkeit haben, ihre biologisch und regional erzeugten Produkte anzubieten;
- dafür zu sorgen, dass in der Kantine des Landhauses ab dem Jahr 2019 Speisen mit einem zumindest 50%-igen Anteil an Biolebensmitteln angeboten werden;
- Zusammenarbeit mit den Gemeinden einen Aktionsplan zu entwickeln, wie die Beschaffung von Lebensmitteln bis 2022 auf Produkte aus biologischer Landwirtschaft und nachweislich artgerechter Tierhaltung umgestellt werden kann. Regionalen Produkten ist dabei Vorrang einzuräumen.