

Anfrage FPÖ – eingelangt: 14.2.2017 – Zahl: 29.01.274

KO LAbg. Daniel Allgäuer
LAbg. Nicole Hosp

Herrn Landesrat
Ing. Erich Schwärzler
Landhaus
6900 Bregenz

Bregenz, am 14. Februar 2017

Betrifft: Anfrage gemäß § 54 GO d LT – Regionale Wertschöpfung

Sehr geehrter Herr Landesrat!

Regionalität und Regionale Wertschöpfung sind aus unserer Sicht nicht nur für die Vorarlberger Bevölkerung immer mehr von Bedeutung, sondern auch für die heimische Landwirtschaft. Aus unserer Sicht gilt es daher diese Regionalität besonders zu fördern und im eigenen Wirkungsbereich zu forcieren.

Daher gilt es, in landeseigenen und landesnahen Bereichen der Beschaffung und Auftragsvergabe ein besonderes Augenmerk zu schenken.

Durch den Kauf und die Verwendung regionaler Produkte werden die lokale Wirtschaft gestärkt und die regionale Wertschöpfung erhöht. Arbeitsplätze werden gesichert und durch die Produktion von Lebensmitteln vor Ort werden auch die Verkehrswege kurz gehalten. Der deutliche Mehrwert sowohl für die Konsumenten als auch für die Produzenten liegt somit auf der Hand.

Für uns Freiheitliche muss die Vorarlberger Landesregierung nicht nur in Worten, sondern auch in Taten ein Signal zur Stärkung der Regionalität setzen und eine Vorbildfunktion einnehmen. Der Vorarlberger Landtag hat am 17.12.2015 eine entsprechende Ausschussvorlage (Beilage 113/2015) einstimmig verabschiedet. Nach dem klaren Bekenntnis des Vorarlberger Landtags müssen aber auch Taten folgen.

Vor diesem Hintergrund erlauben wir uns an Sie nachstehende

A N F R A G E

zu richten:

1. Welche Maßnahmen hat die Vorarlberger Landesregierung konkret getroffen, um diesem Beschluss (Beilage 113/2015) nachzukommen?
2. Wurden zwischenzeitlich seitens der Krankenhausbetriebsgesellschaft die Speisepläne im Sinne der 7-Punkte-Strategie abgestimmt und umgesetzt?
 - a) Wenn ja, seit wann?
 - b) Wenn nein, warum nicht?
3. Welche Vorarlberger landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetriebe wurden bis 17. Dezember 2015 von landeseigenen und landesnahen Betrieben mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt?
4. Welche Vorarlberger landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetriebe werden seit 17. Dezember 2015 von landeseigenen und landesnahen Betrieben mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt?
5. Welche konkreten Produkte wurden bei diesen Betrieben bestellt?
6. Wie hoch war das Auftragsvolumen der genannten Vergaben in den letzten fünf Jahren? Bitte um jährliche Aufstellung.
7. Bei welchen landesnahen Betrieben oder Einrichtungen haben Sie sich dafür eingesetzt, dass regionale Produkte bezogen werden und mit welchem Ergebnis?
8. Wurden Ihrerseits Gespräche mit den Vorarlberger Gemeinden oder dem Gemeindeverband dahingehend geführt, dass verstärkt in den öffentlichen Einrichtungen regionale Lebensmittel angeboten werden? Wenn ja, mit welchem Ergebnis?
9. Wo sehen Sie noch ausbaufähiges Potential vermehrt regionale Lebensmittel im öffentlichen Bereich zu verwenden?

Wir bedanken uns im Voraus für die fristgerechte Beantwortung unserer Anfrage und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

KO LAbg. Daniel Allgäuer
Landwirtschaftssprecher

LAbg. Nicole Hosp
Konsumentenschutzsprecherin

Bregenz, am 6. März 2017

Herrn Klubobmann LAbg. Daniel Allgäuer und
Frau LAbg. Nicole Hosp
Landtagsklub Vorarlberger Freiheitliche
Landhaus
6901 Bregenz

im Wege der Landtagsdirektion

Betrifft: Regionale Wertschöpfung
Bezug: Ihre Anfrage vom 14.2.2017, Zl. 29.01.274

Sehr geehrter Herr Klubobmann LAbg. Allgäuer, sehr geehrte Frau LAbg. Hosp,

zu Ihrer Anfrage gemäß § 54 der Geschäftsordnung des Vorarlberger Landtages nehme ich wie folgt Stellung:

1. Welche Maßnahmen hat die Vorarlberger Landesregierung konkret getroffen, um diesem Beschluss (Beilage 113/2015) nachzukommen?

In Umsetzung der erwähnten Landtagsentschließung und auf Grundlage des 7-Punkte-Programmes für mehr regionale Lebensmittel in Landeskrankenhäusern sowie der Landwirtschaftsstrategie 2020 „Ökoland Vorarlberg – regional und fair“ wurde insbesondere bei der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H. (KHBG), bei illwerke vkw sowie bei den Schulen aber auch bei den Vorarlberger Gemeinden bzw. dem Umwelt- und Gemeindeverband sowie der ARGE Küchenleitung durch verschiedene Gespräche und gezielte Bewusstseinsbildungsmaßnahmen danach getrachtet, eine verstärkte Sensibilisierung der Einrichtungen zum forcierten Bezug von regionalen Produkten zu erreichen.

Hierbei wurden im Jahr 2016 insbesondere folgende konkrete Maßnahmen getroffen:

2016	Bio-Zertifizierung der Landeskrankenhaus-Küchen für Bio-Milch, Bio-Röstkaffee und Bio-Fruchtjoghurts
27.1.2016	Ausrichtung des 2. Gemeinschaftsverpflegertages „Gesund, regional, saisonal – Das Kind kommt auf den Geschmack“
3.3.2016	GMP-Zertifizierung Kulinarik der Landeskrankenhaus-Küchen für die Verpflegung von Patienten, Mitarbeitern und Gästen
8.4.2016	Präsentation der 3 G-Strategie des LQM
12.4.2016	Veranstaltung Landwirtschaft verstehen „Unsere Gemeinden. Partner für regionale Lebensmittel und die heimische Wirtschaft“
18.4.2016	Veranstaltungsbericht in „Umwelt aktuell“
26.-27.4.2016	Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Vorarlberger Kalbfleisch seitens der KHBG
1.6.2016	Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Ländle Bio-Joghurt mit frischen Vorarlberger Erdbeeren am Weltmilchtag seitens der KHBG
27.6.2016	Angebotseröffnung der von einer Expertengruppe erarbeiteten EU-weiten Ausschreibung von Fleisch- und Wurstwaren durch die KHBG
27.9.-18.10.2016	Überprüfung von Lieferanten der KHBG hinsichtlich Herkunftssicherung und Rückverfolgung von Fleisch, Milch und Folgeprodukten durch die agroVet-Prüf- und Zertifizierungsstelle
25.10.2016	Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Vorarlberger Teigwaren seitens der KHBG
11.11.2016	Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Vorarlberger Äpfel seitens der KHBG
28.11.2016	Bewusstseinsbildung für regionale Produkte beim Stammtisch der ARGE Küchenleitung
13.12.2016	Angebotseröffnung der von einer Expertengruppe erarbeiteten EU-weiten Ausschreibung von Brot und Gebäck durch die KHBG

Darüber hinaus wurde im Amt der Landesregierung eine Expertengruppe „Regionale Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen“ mit folgenden Projektzielen eingerichtet:

- Bewusstseinsbildung und Dokumentation des Status quo in den Gemeinden
- Entwicklung des Netzwerkes zwischen Produzenten und Küchenleitern
- Ausarbeitung eines Leitfadens zur Zertifizierung von Gemeinschaftsverpflegern mit vorbildlicher Verwendung regionaler Lebensmittel

Seitens der Expertengruppe, bestehend aus je einem Vertreter des Umweltverbandes, der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, der Abteilung Landwirtschaft im Amt der Landesregierung, der ARGE Küchenleitung, der Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM) sowie der Projektleitung, wurden folgende Handlungsschwerpunkte erarbeitet:

- Durchführung der Gemeindeumfrage im November 2016 mittels elektronischer Erhebung im September 2016; Beteiligung von 52 Gemeinden (67 %), was einer Abdeckung von 255.332 Einwohnern in Vorarlberg entspricht; die Umfrageergebnisse

bilden den Status quo sowie Best Practice Beispiele sowohl in großen als auch in kleinen Kommunen ab.

- Präsentation der Umfrageergebnisse im Rahmen einer Mitgliederversammlung des Umweltverbandes am 16. November 2016.
- Durchführung einer Küchenleiterumfrage mittels elektronischer Erhebung im November 2016; 13 Gemeinschaftsverpfleger verteilt über ganz Vorarlberg haben teilgenommen. Auffallend war die hohe Beteiligungsquote von Heimen, welche von Gemeinden geführt werden. Die Beteiligungsergebnisse bilden die Grundlage für die weitere Bearbeitung in Kleingruppen, hier sollen Absatzpartnerschaften und Vertragslandwirtschaft mit diesen interessierten Gemeinschaftsverpflegern seitens des LQM vermittelt bzw. initiiert werden.
- Ausarbeitung des Leitfadens zur Zertifizierung von Gemeinschaftsverpflegern, welcher aktuell der Arbeitsgruppe „Zertifizierungskriterien Gemeinschaftsverpfleger“ als Arbeitsgrundlage dient.

Seitens der Abteilung Gesundheit und im Amt der Landesregierung in Zusammenarbeit mit dem Institut für Umwelt und Lebensmittelsicherheit wird darauf hingewiesen, dass im November 2015 und Jänner 2016 im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum in Hohenems Tage der Gemeinschaftsverpflegung auf Initiative der Arbeitsgemeinschaft Küchenleitung Vorarlberg im Rahmen der Landwirtschaftsstrategie 2020 „Ökoland Vorarlberg – regional und fair“ stattfanden. Zahlreiche Interessierte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelverarbeitung und der Landwirtschaft stellten sich der Frage, wie mehr regionale Lebensmittel als gute Mahlzeiten für Schul- und Kindergartenkinder, Heimbewohner und in anderen öffentlichen Einrichtungen auf den Tisch kommen könnten. Diese Veranstaltungen haben dazu beigetragen, Kontakte zwischen Produzenten und Gemeinschaftsverpflegern zu knüpfen und Kooperationen weiter zu stärken.

Um das Konzept der Nachhaltigkeit in Gemeinschaftsverpflegungen umzusetzen, brauchen die Verantwortlichen in den Küchen durch Vernetzung, Weiterbildung und gemeinsam entwickelte Standards starke und laufende Impulse für ihre tägliche Arbeit. Entgegen dem oft vorgebrachten Argument, dass höhere Qualität aus der Region, mehr Bio-Lebensmittel etc. nur mit Preissteigerungen für den Konsumenten möglich seien, kann Gemeinschaftsverpflegung sehr wohl wirtschaftlich rentabel und qualitativ gut sein, wenn trotz höherer Lebensmittelpreise ein paar Dinge beachtet werden:

1. weniger Fleisch, d.h. ein- bis zweimal in der Woche wird Fleisch angeboten.
2. richtige, evt. kleinere Portionen anbieten, wobei jederzeit die Möglichkeit besteht, Nachschlag zu holen, reduziert Lebensmittelabfälle und somit Kosten.
3. Effizienz (Speisenplangestaltung, Arbeitsabläufe).

Abschließend wird betont, dass die Verwendung von regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung weit mehr als nur höhere Wertschöpfung für die Bäuerinnen und Bauern bewirkt. Erfolgreiche Partnerschaften sind auch ein Motor für Innovation, wenn Produzenten und Küchenleiter sich gemeinsam auf den Weg machen, um sich Herausforderungen zu stellen. Durch die gemeinsame Arbeit, das Voneinander-Wissen und das gegenseitige Bestärken im eigenen Weg entwickelt sich Vertrauen, das nur wenig externe Kontrolle braucht. Weiters entwickeln sich dadurch zusätzliche Arbeitsplätze und Wertschöpfung, wovon die Menschen und damit auch die Region profitieren.

Das 2017 gestartete Kooperations-Projekt „MehrWERT FÜR ALLE“, welches sich der Entwicklung eines Kompetenzzentrums für "Gesundheit und Regionalität in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung" zum Ziel gesetzt hat, wird in der Höhe von maximal 92.213,80 durch den Gesundheitsförderungsfonds gefördert.

2. Wurden zwischenzeitlich seitens der Krankenhausbetriebsgesellschaft die Speisepläne im Sinne der 7-Punkte-Strategie abgestimmt und umgesetzt?

a) Wenn ja, seit wann?

b) Wenn nein, warum nicht?

Laut Information der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H. (KHBG) werden die Speisepläne seit der Vorstellung des 7-Punkte-Programmes für mehr regionale Lebensmittel in Landeskrankenhäusern (20. Oktober 2015) laufend im Rahmen der Möglichkeiten gemäß dieser Strategie angepasst. Doch auch davor war die Krankenhausbetriebsgesellschaft bemüht, unter strengster Einhaltung der Vergabebestimmungen durch den bewussten Einkauf die Wertschöpfung für regionale Lebensmittel im Land zu forcieren.

Konkret wurden seitens der KHBG folgende Maßnahmen getroffen bzw. initiiert:

Maßnahmen umgesetzt

1.1 Butter 250 g, Regionalität Vorarlberg

Umstellung von konventioneller Butter 250 g auf BIO-Butter 250 g, jeweils von Vorarlberg Milch; Menge 920 kg/Jahr, Mehrkosten 775 Euro

1.2. Fisch, Regionalität Vorarlberg

Hoki- und Pangasius-Fischfilet aus Asien wurde komplett gestrichen. Dafür wurden zwei zusätzliche Forellenprodukte von Güfel/Meiningen gelistet. Menge 1.100 kg/Jahr, Einsparung 3.399 Euro

1.3. Hackfleischlaibchen, Regionalität Vorarlberg

Umstellung auf „Ländle Rinderhacklaibchen“ (zu 100 % Vorarlberger Rinder) von Herberts Dorfmetzg/Meiningen über Frischhandel 2000, anstatt Tiefkühl-Hacklaibchen aus Dänemark; Menge 1.086 kg, Mehrkosten 7.478,40 Euro

1.4. Salat Dressing-Portionen, Regionalität Vorarlberg

Umstellung von Senna Nahrungsmittel GmbH/Wien auf regionale „Ländle Salatdressings“ der Firma frifrench/Hörbranz für Patienten; die Dressings für Mitarbeiter (Kantinen) sind selbstgemacht; Menge 166.980 Stück/Jahr, Mehrkosten 5.100 Euro

1.5. Apfel frisch, Regionalität Vorarlberg

Umlistung Fruchtexpress Grabher/Frastanz (deutsche Äpfel) auf den Vorarlberger Obstbauer Werner Witzemann/Lauterach; Menge 13.700 kg/Jahr, keine Mehrkosten

- 1.6. Semmelknödel 120 g frisch vorgekocht, Regionalität Vorarlberg
Umlistung von Knorr Semmelknödel, Lieferant Kröswang/Grieskirchen auf „Ländle Semmelknödel“ der Firma Reini's Hausgemachtes/Schwarzach; Menge 6.000 Stück/Jahr, keine Mehrkosten
- 1.7. Ländle Bananenmilch, Regionalität Vorarlberg
Neulistung (zusätzlich) von der Vorarlberg Milch/Feldkirch speziell für Patienten mit Schluckbeschwerden; Menge ca. 3.500 Packungen/Jahr
- 1.8. Apfelsider, Regionalität Vorarlberg
Umstellung Aperitif von Henkell Sekt/Deutschland auf Vorarlberger Alpsider der Firma Upsynth/Götzis, Lieferant AGM/Hohenems; Menge 250 Flaschen/Jahr, Preisvorteil 257,50 Euro
- 1.9. Ausschreibung Fleisch- Wurstwaren, Regionalität Vorarlberg
EU-weites Verfahren; Angebotseröffnung am 27.6.2016. Mitwirkung bei der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen: Alwin Denz (Büroleiter Landesrat Ing. Erich Schwärzler), Mag. Stefan Tratter (Abteilung Vermögensverwaltung), DIFw. Manuel Gohm (Geschäftsführer LQM), Manfred Ronge (Ronge &Partner GmbH), Dr. Ralf Pock (Rechtsanwälte Estermann&Pock).
Ergebnis: Alle ausgeschriebenen Lose (Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Wurstwaren) ergingen an die Metzgerei Schöch/Feldkirch; Umsatzvolumen 616.716 Euro/Jahr
- 1.10. Ausschreibung Brot und Gebäck, Regionalität Vorarlberg
EU-weites Verfahren; Angebotseröffnung am 13.12.2016. Mitwirkung bei der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen: Manfred Ronge (Ronge &Partner GmbH), Dr. Ralf Pock (Rechtsanwälte Estermann&Pock).
Ergebnis: Los 1 (LKH-BZ), Los 3 (LKH-F) und Los 5 (LKH-R) ergehen an die Bäckerei Fuchs/Bürs; Los 2 (LKH-B) ergeht an die Bäckerei Kloser/Bregenz; Los 4 (LKH-H) ergeht an die Bäckerei Lorenz/Hohenems; Umsatzvolumen 260.000 Euro/Jahr
- 1.11. BIO Kartoffel, Regionalität Österreich
Die Umstellung erfolgte von konventioneller Kartoffel von Fruchtexpress Grabher/Frastanz mit Herkunftsland Deutschland auf ein BIO-Produkt aus Österreich, ebenfalls von Fruchtexpress Grabher/Frastanz; Menge 17.508 kg/Jahr, Mehrkosten 11.600 Euro
- 1.12. Schweineschnitzel, Regionalität Österreich
Umlistung von Schnitzelfleisch 120 g und 180 g aus Rumänien auf Österreich-Produkte, gleichbleibender Lieferant Firma Kröswang/Grieskirchen; Menge 792 kg/Jahr (120 g Schnitzel), Menge 1.710 kg/Jahr (180 g Schnitzel), keine Mehrkosten
- 1.13. Tiefkühl Hühnerfilet, Regionalität Österreich

Bisher geliefert von der Firma Kröswang/Grieskirchen mit Herkunft aus Rumänien. Umstellung auf frisches österreichisches Hühnerfilet (Marke Rätikon und Wech aus der Steiermark bzw. Kärnten) über Frischhandel 2000; Menge 4.300 kg/Jahr, Mehrkosten 4.472 Euro

1.14. Portionsmarmelade, Regionalität Österreich

Umlistung von Menz&Gasser-Marmelade/Südtirol auf Darbo/Österreich; Menge 430.000 Portionen/Jahr, Mehrkosten 19.000 Euro

1.15. Küche: Zertifizierung Rohwarenmanagement

Implementierung des Rohwarenmodules in jedem LKH. Zertifizierungsreife für BIO, Messmethoden für regionale Wertschöpfung, Aufbereitung zur Herkunftsdokumentation. BIO Zertifizierung der LKH-Küchen umgesetzt.

Maßnahmen in Arbeit

2.1. Ausschreibung Käse (regional und nichtregional)

EU-weites Verfahren in Planung, Kick-Off-Termin am 14.3.2017; Mitwirkung bei der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen: Alwin Denz (Büroleiter Landesrat Ing. Erich Schwärzler), Mag. Stefan Tratter (Abteilung Vermögensverwaltung), Manuel Gohm (Geschäftsführer LQM)

2.2. Ausschreibung Milch

EU-weites Verfahren in Planung (Mitte 2017); Mitwirkung bei der Erstellung der Ausschreibungsunterlagen: Alwin Denz (Büroleiter Landesrat Ing. Erich Schwärzler), Mag. Stefan Tratter (Abteilung Vermögensverwaltung), Geschäftsführer LQM, Manfred Ronge (Ronge & Partner GmbH), Dr. Ralf Pock (Rechtsanwälte Estermann&Pock)

Maßnahmen geplant

3.1. Regionale pasteurisierte Eier

Lieferantenwechsel von Fruchtexpress Grabher/Frastanz mit der Marke Amaring/Salzkammergut zu Martinshof/Buch für Belieferung mit regionalen Vorarlberger Eiern, abgepackt im 1 Liter-Tetrapack pasteurisiert; Produkte: Vollei, Eigelb und Eiweiß. Der Martinshof befindet sich derzeit in der Planungsphase und könnte im Sommer 2017 lieferfähig sein

Realisierte regionale Schwerpunktaktionen für Patienten und Personal

4.1. Tag der Milch – Vorarlberg Milch/Feldkirch und Erdbeer Peter/Dornbirn

Bewerbung und Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Ländle Bio-Joghurt mit frischen Vorarlberger Erdbeeren am Weltmilchtag 1.6.2016

4.2. Tag des Ländle Kalbfleisches – efef/Hohenems

Bewerbung und Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Vorarlberger Kalbfleisch am 26./27.4.2016 und am 15.4./17.4.2017

4.3. Tag der Vorarlberger Teigwaren – Martinshof/Buch

Bewerbung und Bewusstseinsbildung von Patienten und Mitarbeitern für Vorarlberger Teigwaren am 25.10.2016

- 4.4. Tag des Apfels – Obstbauer Werner Witzemann/Lauterach
Bewerbung und Bewusstseinsbildung für Vorarlberger Äpfel am 11.11.2016

Geplante Maßnahmen, derzeit nicht realisierbar

- 5.1. Portionsmarmelade, Regionalität Österreich
Prüfung einer Umlistung von Menz&Gasser-Marmelade/Südtirol auf Darbo/Österreich; Mehrkosten 19.000 Euro/Jahr
- 5.2. Senfportionen 20 g, Regionalität Vorarlberg
Anstatt Wedl-Estragon Senf wäre eine Umstellung auf Lustenauer Senf mit 20 g-Senfportionen geplant; Menge 25.000 Portionen/Jahr. Auf Anfrage bei Lustenauer Senf besteht derzeit keine Interesse für die Belieferung der KHBG, da die gewünschten Portionsgrößen nicht produziert werden
- 5.3. Diabetiker Fruchtojoghurt 125 g, Regionalität Vorarlberg
Anstatt Danone wäre ein Umstellung auf Sennerei Schnifis geplant. Menge 4.800 Becher/Jahr. Eine Anfrage bei der Sennerei Schnifis ergab, dass derzeit die Belieferung wegen fehlender Reinraumabfüllung nicht möglich ist. Dieses Produkt ist auch bei der Vorarlberg Milch/Feldkirch nicht erhältlich, da derzeit keine 125 g-Becher produziert werden
- 5.4. BIO Milch in 10 l-Eimern, Regionalität Vorarlberg
10 Liter-Milch sollte auf BIO-Milch umgestellt werden; Menge 104.000 Liter z.B. für Frühstücksmilch, Puddingproduktion, Saucenherstellung, etc. Eine Anfrage bei der Vorarlberg Milch/Feldkirch ergab, dass die Abfüllung von Bio-Milch in 10 Liter-Eimer derzeit noch nicht möglich ist, da diese in einer separaten Abfüllanlage erfolgen müsste

3. Welche Vorarlberger landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetriebe wurden bis 17. Dezember 2015 von landeseigenen und landesnahen Betrieben mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt?

Laut Mitteilung der **Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H. (KHBG)** wurden vor der Vorstellung des 7-Punkte-Programmes für mehr regionale Lebensmittel in Landeskrankenhäusern (20. Oktober 2015) folgende Vorarlberger landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, Ländle Metzg Schöch/Feldkirch, Bio Vorarlberg/Bregenz, Güfel Fischhandel/Meiningen, Pilz Lenz/Wolfurt (seit 2016 Produktion von Vorarlberger Pilzen eingestellt), AGM/Hohenems, Martinshof/Buch.

Von der **3 L Gastronomie GmbH**, welche das Landhaus-Restaurant betreibt, wurden vor dem 20. Oktober 2015 folgende landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:
V-Milch/Feldkirch, Ländle Metzg Klopfer/Lauterach, Sennhof/Rankweil, Pilz Lenz/Wolfurt, Dietrich Säfte/Lauterach.

Von der **Ländle Gastronomie GmbH**, welche täglich frisch in der Mensa der Fachhochschule in Dornbirn sowie in der Hohen Brücke in Wolfurt kocht und neben der Mensa auch das Landespolizeikommando in Bregenz, die Raiffeisenlandesbank in Bregenz, das Landessportzentrum in Dornbirn, die HTL in Dornbirn sowie das Collegium Bernardi-Privatgymnasium und das Internat Mehrerau in Bregenz mit Menüs beliefert und während der Dornbirner Frühjahrs- und Herbstmesse die Ländle Halle 4 mit regionalen Köstlichkeiten bewirtschaftet, wurden vor dem 20. Oktober 2015 folgende landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, div. Sennereien/Vorarlberg, Ländle Metzg Klopfer/Lauterach, Martinshof/Buch, Andreas Kalb/Lauterach, Kühne/Meiningen, Winder Beeren/Dornbirn, Bio Vorarlberg/Bregenz, Schluge/Dornbirn, Karu/Sulzberg, Jens Blum/Höchst, Dietrich Säfte/Lauterach, Alge/Lustenau.

Laut Information der **Landesberufsschule Feldkirch** arbeitet diese seit einigen Jahren eng mit den folgenden landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben zusammen:

V-Milch/Feldkirch, Vorarlberger Mühlen und Mischfutterwerke/Feldkirch, Geflügelhof Bell/Feldkirch, Martinshof/Buch.

Laut Auskunft der **Landesberufsschule Lochau** werden seit einigen Jahren von den folgenden landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben regionale Produkte bezogen:

V-Milch, Metzler Käse-Molke/Egg, Bio-Bauern/Sulzberg, Martinshof/Buch, Gebhard Metzler/Andelsbuch, Biohof Sohm/Dünserberg, Gertrud Grabher/Koblach, Barbara Keckeis/Koblach, Ländle Metzg Dür/Hohenweiler, Mennels Bio-Metzg/Möggers, Peter Dünser/Schnifis, Flatz Naturprodukte/Hard, Bertram Seeberger/Hörbranz, Josef Möth/Bregenz, Schafmilchbetrieb Gmeiner/Bizau, Biolandwirt Felder/Bregenz, Säfte Dietrich/Lauterach, Winder Beeren/Dornbirn, Käse Moosbrugger/Mäder, Sennerei Schnifis, Schobel Höchstgenuss/Höchst.

Laut Mitteilung des **Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrums Hohenems** wurden von 2010 bis zum 20. Oktober 2015 neben der Versorgung vom eigenen Landwirtschaftsbetrieb (Ldw. Lehrbetrieb Rheinhof/Hohenems) folgende landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, Bio-Bauern/Sulzberg, Schafmilchbetrieb Gmeiner/Bizau, Agrarberatung & Handel Moosbrugger/Hörbranz, Metzgerei Prantl/Hohenems, Winder Beeren/Dornbirn, Ferdl Herburger/Sulzberg, Lisilis Biohof/Meiningen, Martinshof/Buch, Vorarlberger Sulmtalerzucht/Dornbirn, Biohof Weißenbach/Götzis.

Laut Information von **illwerke vkw** werden für die Betriebsrestaurants Illwerkezentrum Montafon und Bregenz seit einigen Jahren von den folgenden landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben regionale Produkte bezogen:
V-Milch/Feldkirch; Bio-Bauern/Sulzberg; Sennerei Huban/Doren; Metzgereien Salzgeber, Stutz, Walser, Jürgen Battlogg, Kurt Köberle, Vonier, Ländle Metzg Klopfer/Lauterach; Daniel Mangeng; Bio-Vetterhof/Lustenau; Matinshof/Buch.

4. Welche Vorarlberger landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetriebe werden seit 17. Dezember 2015 von landeseigenen und landesnahen Betrieben mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt?

Laut Auskunft der **Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H. (KHBG)** wurden seit der Vorstellung des 7-Punkte-Programmes für mehr regionale Lebensmittel in Landeskrankenhäusern (20. Oktober 2015) folgende Vorarlberger landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, Metzgerei Schöch/Feldkirch, Bio Vorarlberg/Bregenz, Güfel Fischhandel/Meiningen, Martinshof/Buch, Reinhard Simma/Schwarzach, Fruchtexpress Grabher/Frastanz, AGM/Hohenems, Herbert´s Dorfmetz/Meiningen, Obstbauer Witzemann/Lauterach, Fri French/Hörbranz.

Darüber hinaus bestehen seitens der KHBG mehrere Kontakte mit LQM und Vorarlberger Lebensmittelproduzenten, welche eine Ausweitung des Produktbezuges zum Inhalt haben. So bildet einen Schwerpunkt u.a. der Ausbau des Kartoffelbezuges aus Vorarlberg.

Laut Information der **3 L Gastronomie GmbH** wurden seit dem 20. Oktober 2015 folgende landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, Sennerei Huban/Doren, BIO-Bauern/Sulzberg, Ländle Metzg Klopfer/Lauterach, Metzgerei Schluge/Dornbirn, Sennhof/Rankweil, Martinshof/Buch, Lisilis BIO-Hof/Meiningen, Pilz Lenz/Wolfurt, Jens Blum/Höchst, Tschabrun/Frastanz, Allgäuer/Feldkirch, Dietrich Säfte/Lauterach.

Laut Mitteilung der **Ländle Gastronomie GmbH** wurden nach dem 20. Oktober 2015 folgende landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, div. Sennereien/Vorarlberg, Ländle Metzg Klopfer/Lauterach, Martinshof/Buch, Sennhof/Rankweil, Andreas Kalb/Lauterach, Kühne/Meiningen, Meusburger/Koblach, Winder Beeren/Dornbirn, Bio Vorarlberg/Bregenz, Schluge/Dornbirn, Karu/Sulzberg, Jens Blum/Höchst, Dietrich Säfte/Lauterach, Alge/Lustenau.

Laut Information der **Landesberufsschule Feldkirch** bestehend seit einigen Jahren enge Geschäftsbeziehungen mit den folgenden landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben:

V-Milch/Feldkirch, Vorarlberger Mühlen und Mischfutterwerke/Feldkirch, Geflügelhof Bell/Feldkirch, Martinshof/Buch.

Laut Auskunft der **Landesberufsschule Lochau** werden seit einigen Jahren von den folgenden landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben regionale Produkte bezogen:

V-Milch, Metzler Käse-Molke/Egg, Bio-Bauern/Sulzberg, Martinshof/Buch, Gebhard Metzler/Andelsbuch, Biohof Sohm/Dünserberg, Gertrud Grabher/Koblach, Barbara Keckeis/Koblach, Ländle Metzg Dür/Hohenweiler, Mennels Bio-Metzg/Möggers, Peter Dünser/Schnifis, Flatz Naturprodukte/Hard, Bertram Seeberger/Hörbranz, Josef Möth/Bregenz, Schafmilchbetrieb Gmeiner/Bizau, Biolandwirt Felder/Bregenz, Säfte Dietrich/Lauterach, Winder Beeren/Dornbirn, Käse Moosbrugger/Mäder, Sennerei Schnifis, Schobel Höchstgenuss/Höchst.

Laut Mitteilung des **Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrums Hohenems** werden seit 20. Oktober 2015 folgende landwirtschaftliche Produktions- und Verarbeitungsbetriebe mit der Lieferung regionaler Produkte beauftragt:

V-Milch/Feldkirch, Bio-Bauern/Sulzberg, Schafmilchbetrieb Gmeiner/Bizau, Agrarberatung & Handel Moosbrugger/Hörbranz, Metzgerei Prantl/Hohenems, Ferdl Herburger/Sulzberg, Martinshof/Buch, Thomas Halbeisen. Weiters wurde der Umfang der Versorgung aus dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb (Ldw. Lehrbetrieb Rheinhof/Hohenems) ausgeweitet.

Laut Information von **illwerke vkw** werden für die Betriebsrestaurants Illwerkezentrum Montafon und Bregenz seit einigen Jahren von den folgenden landwirtschaftlichen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben regionale Produkte bezogen:

V-Milch/Feldkirch; Bio-Bauern/Sulzberg; Sennerei Huban/Doren; Metzgereien Salzgeber, Stutz, Walser, Jürgen Battlogg, Kurt Köberle, Vonier, Ländle Metzg Klopfer/Lauterach; Daniel Mangeng; Bio-Vetterhof/Lustenau; Martinshof/Buch.

5. Welche konkreten Produkte wurden bei diesen Betrieben bestellt?

Laut Information der **Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H. (KHBG)** wurden folgende regionalen Produkte bei den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben bestellt:

Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, verschiedenes Gemüse, Fisch, Eier und Teigwaren, Pilze, Semmelknödel, Bio-Kartoffeln, Äpfel, Salatsaucen, Riebelgrieß.

Laut Auskunft der **3 L Gastronomie GmbH** wurden folgende regionalen Produkte von den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben bezogen:

Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, verschiedenes (Bio)Gemüse, Champignon, Eier und Teigwaren, Dinkelmehl, Kartoffeln, Äpfel.

Laut Mitteilung der **Ländle Gastronomie GmbH** wurden folgende regionalen Produkte bei den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben bestellt:

Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, verschiedenes (Bio)Gemüse, Eier, Kartoffeln, Blattsalate, Äpfel, Birnen, Beeren, Säfte, Basilikum.

Laut Information der **Landesberufsschule Feldkirch** wurden von den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben folgende Produkte bezogen:

Milch und Milchprodukte, verschiedenes Mehl, Eier.

Laut Auskunft der **Landesberufsschule Lochau** wurden bei den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben folgende Produkte bestellt:

Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Teigwaren, Dinkelmehl, Gemüse, Wein, Fruchtsäfte, Obst.

Laut Mitteilung des **Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrums Hohenems** wurden von den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben folgende Produkte bezogen:

Milch- und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Teigwaren, diverses Mehl, Honig, Gemüse, Kartoffeln, Spargel, Obst.

Laut Information von **illwerke vkw** wurden bei den in der Antwort zur Frage 4. angeführten Betrieben für die Betriebsrestaurants Illwerkezentrum Montafon und Bregenz folgende Produkte bestellt:

Fleisch- und Wurstwaren, Milch und Molkerei- bzw. Sennereiprodukte, Frisch- und Bio-Gemüse, Eier und Teigwaren.

6. Wie hoch war das Auftragsvolumen der genannten Vergaben in den letzten fünf Jahren? Bitte um jährliche Aufstellung.

Laut Mitteilung der **Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H. (KHBG)** stellt sich die Entwicklung des Auftragsvolumens (Angaben in Euro) der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben von regionalen Produkten im Zeitraum 2012-2016 wie folgt dar:

Regionale Produkte	2012	2013	2014	2015	2016
Milch und Milchprodukte	422.492,60	441.721,62	475.928,57	462.759,82	454.593,00
Fleisch- und Wurstwaren	499.719,61	545.425,04	556.729,92	605.882,57	611.236,71
verschiedenes Gemüse	10.762,95	5.786,40	6.007,55	4.373,95	3.260,60
Fisch	24.239,38	24.352,63	34.394,73	32.667,78	42.529,40
Eier	3.299,04	2.706,30	2.759,85	2.907,23	2.851,20
Teigwaren	15.460,14	15.151,35	19.556,80	18.407,89	18.925,26
Pilze	8.415,40	7.690,50	15.546,20	2.824,76	-
Semmelknödel (Beginn 1.12.2016)	-	-	-	-	1.305,00
Bio-Kartoffeln (Beginn 1.4.2016)	-	-	-	-	33.323,40
Äpfel (Beginn 30.9.1016)	-	-	-	-	3.400,00
Salatsaucen	-	-	-	-	11.413,20

(Beginn 1.8.2016)					
Riebelgrieß (Beginn 1.4.2016)	-	-	-	-	458,20

Hinsichtlich des gesamten Lebensmitteleinkaufes ergibt sich für die KHBG im Jahr 2016 folgende Wertschöpfungsverteilung:

Wertschöpfung	Umsatz (Euro)	Anteil (%)
Vorarlberg 3 G-Strategie	1.145.232	32,5
Vorarlberg Rest	1.719.154	48,8
Österreich	228.729	6,5
Sonstige	429.512	12,2

Beispiele für die Wertschöpfungsverteilung 2016:

Produkt	Lieferant
Vorarlberg 3 G-Strategie	
Milch und Bio-Milch	Vorarlberg Milch/Feldkirch
Butter	Vorarlberg Milch/Feldkirch
Bio-Joghurt	Vorarlberg Milch/Feldkirch
Teigwaren	Martinshof/Buch
Frischfisch Forelle	Güfel/Meiningen
Apfel	Obstbauer Witzemann/Lauterach
Convenience Rinderhacklaibchen (100 % Ländle Rind)	Herbert's Dorfmetzger über Frischhandel 2000
Frischfleisch Kalb (90 % Ländle)	Metzgerei Schöch/Meiningen
Frischfleisch Rind (40 % Ländle)	Metzgerei Schöch/Meiningen
Frischfleisch Schwein (20 % Ländle)	Metzgerei Schöch/Meiningen
Vorarlberg Rest	
Brot	Bäckereien Fuchs, Mangold, Lorenz, Fink
Bio-Kaffee	Ammann Kaffee/Lustenau
Ländle Salatdressing	FriFrench/Hörbranz
Semmelknödel	Reinhard Simma/Schwarzach
Mineralwasser Arlberg Quelle	Ganahl Getränke/Stallehr
Ländle Spritzer Apfel-Birne	Alfi Getränke(Lingenau)
Frittaten	Fruchtexpress Grabher/Frastanz
Parmesan gerieben	AGM/Hohenems
Eierbiskotten	AGM/Hohenems
Olivenöl	AGM/Hohenems
Österreich	
Kakao Portionen	Wedl/Mils
Mandeln gehobelt	Wedl/Mils

Tee	Wedl/Mils
Ananaswürfel	Wedl/Mils
Orangen frisch	Wedl/Mils
Ravioli Rucola	Kröswang/Grieskirchen
Spinatstrudel vorgegart TK	Kröswang/Grieskirchen
Topfenockerl vorgekocht TK	Kröswang/Grieskirchen
Buchteln vorgegart TK	Kröswang/Grieskirchen
Kartoffelgratin vorgegart TK	Kröswang/Grieskirchen
Bio-Kartoffeln	Agrofresh, Fruchtexpress Grabher/Frastanz
Sonstige	
Blattspinat portioniert	OHG Transgourmet/BRD
Schoko-Waldfrucht Schnitte TK	OHG Transgourmet/BRD
Fruchtjoghurt 125g	OHG Transgourmet/BRD
Lasagneblätter	OHG Transgourmet/BRD
Kirschkompott ohne Steine	OHG Transgourmet/BRD
Oliven grün ohne Kern	OHG Transgourmet/BRD
Zwieback	OHG Transgourmet/BRD
Mandarinenspalten	OHG Transgourmet/BRD
Tafelöl Sonnenblumenöl à 10 l	OHG Transgourmet/BRD
Erbsen jung TK	OHG Transgourmet/BRD

Neben dem Bezug von regionalen Lebensmitteln gemäß der 3 G-Strategie im Ausmaß von 1,1 Millionen Euro wurden somit von der KHBG von Vorarlberger Lieferanten im Jahr 2016 Produkte im Wert von rund 1,72 Millionen Euro bezogen, wodurch sich im Bereich des Lebensmitteleinkaufes bei einem Gesamtumfang von etwa 3,5 Millionen Euro eine regionale Wertschöpfung im Ausmaß von rund 81 % ergibt.

Wie in der Antwort zur Frage 4. ausgeführt sind derzeit zwischen KHBG und LQM intensive Gespräche über einen verstärkten Bezug von Kartoffeln und weiteren regionalen Produkten im Gange.

Laut Auskunft der **3 L Gastronomie GmbH** gliedert sich das Auftragsvolumen der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben von regionalen Produkten im Jahr 2016 wie folgt:

Regionale Produkte	Auftragsvolumen (Euro)
Milch und Milchprodukte	50.500
Eier	3.500
Fleisch- und Wurstwaren	135.000
Äpfel	1.000
Gemüse	90.000
Kartoffeln	32.000
Säfte	1.500
Pilze	2.500

Neben dem Bezug der angeführten regionalen Lebensmittel wurden von der 3 L-Gastronomie von Vorarlberger Lieferanten im Jahr 2016 weitere Produkte im Wert von rund 76.000 Euro bezogen. Gegenüber dem Jahr 2015 ergab sich eine Gesamtumsatzsteigerung um 100.000 Euro (9.500 Essen) auf ca. 1,3 Millionen Euro (90.000 Essen).

Laut Information der **Ländle Gastronomie GmbH** beläuft sich der Anteil an regionalen Produkten an den folgenden Produktgruppen der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben im Jahr 2016 wie folgt:

Produkte	Anteil regionale Produkte (%)
Milch und Molkereiprodukte	80
Sennereiprodukte	10
Eier	100
Bio-Rindfleisch	100
Rindfleisch	30
Schweinefleisch	100
Kalbfleisch	50
Putenfleisch	100
Hühnerfleisch	90
Wurstwaren	100
Obst	50
Beeren	80
Bio-Gemüse	5
Gemüse	20
Kartoffeln	70
Säfte	15
Blattsalate	70
Basilikum	100

Laut Mitteilung der **Landesberufsschule Feldkirch** gliedert sich das Auftragsvolumen (Angabe in Euro) der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben von regionalen Produkten in den Jahren 2012-2016 wie folgt:

Regionale Produkte	2012	2013	2014	2015	2016
Milch und Milchprodukte	-	-	371,24	779,93	688,15
Diverses Mehl	1.340,16	1.007,56	1.315,38	750,97	810,66
Eier			301,73	447,53	540,91

Neben dem Bezug der angeführten regionalen Lebensmittel ergaben sich für die Landesberufsschule Feldkirch für den Bezug nachstehender Produkte von Vorarlberger Lieferanten (Spar/Dornbirn, Sutterlüty/Egg) in den Jahren 2012-2016 zusätzlich folgende Auftragsvolumina:

Produkte	2012	2013	2014	2015	2016
----------	------	------	------	------	------

Diverses Fleisch	4.065,06	3.966,85	7.278,62	5.584,19	7.621,64
Diverse Wurstwaren, Eier, Gemüse, Senf, Salate	1.018,98	2.401,58	1.120,34	918,87	904,82

Laut Auskunft der **Landesberufsschule Lochau** gliedert sich das Auftragsvolumen (Angabe in Euro) der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben von regionalen Produkten in den Jahren 2012-2016 wie folgt:

Regionale Produkte	2012	2013	2014	2015	2016
Milch und Milchprodukte	19.360,45	24.266,88	20.539,83	18.419,20	18.215,44
Fleisch- und Wurstwaren	31.086,44	29.547,81	35.977,31	29.986,90	33.613,96
Eier und Teigwaren, Mehl	6.144,81	8.095,25	6.909,60	6.339,14	6.244,70
Diverses Gemüse	-	1.900,77	1.831,37	3.161,71	4.073,81
Wein	-	-	-	231,84	1.111,24
Fruchtsäfte	-	-	-	-	146,49
Obst	-	345,07	100,00	240,00	-

Neben dem Bezug der angeführten regionalen Lebensmittel ergaben sich für die Landesberufsschule Lochau für den Bezug nachstehender Produkte von Vorarlberger Lieferanten in den Jahren 2014-2016 zusätzlich folgende Auftragsvolumina:

Produkt	2014	2015	2016
Hühnerfleisch	4.172,37	3.248,96	3.833,58

Laut Information des **Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrums Hohenems** gliedert sich das Auftragsvolumen (Angabe in Euro) der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben von regionalen Produkten (einschließlich Brot und Schokolade) von Vorarlberger Lieferanten (inkl. Ldw. Lehrbetrieb Rheinhof/Hohenems) in den Jahren 2012-2016 wie folgt:

2012	2013	2014	2015	2016
116.075,68	112.514,82	112.870,36	119.383,96	122.005,64

Laut Mitteilung von **illwerke vkw** gliedert sich das Auftragsvolumen (Angabe in Euro) der in der Antwort zur Frage 5. angeführten Vergaben von regionalen Produkten in den letzten Jahren durchschnittlich wie folgt:

Regionale Produkte	Euro
Milch und Milchprodukte	21.194,63
Fleisch- und Wurstwaren	123.392,06
Eier und Teigwaren	8.173,50
Diverses Gemüse	35.175,09

Neben dem Bezug der angeführten regionalen Lebensmittel ergaben sich für die illwerke vkw für den Bezug nachstehender Produkte von Vorarlberger Lieferanten

(Metro/Dornbirn, AGM/Lauterach) in den letzten Jahren zusätzlich durchschnittlich folgende Auftragsvolumina:

Produkte	Euro
Brot	28.762,44
Bier	10.050,80
Alkoholfreie Getränke	31.285,27
Kaffee	5.140,00
Tiefkühl-Gemüse, Obst, Fisch	17.000,00
Sonstiges (z.B. Öl, Tomatenprodukte)	58.300,00

Vom durchschnittlichen Jahres-Gesamtumsatz von illwerke vkw für Lebensmittel in der Höhe von 390.409 Euro entfallen 187.935,28 Euro auf regionale Produkte und 150.538,51 Euro auf Vorarlberger Lieferanten.

- 7. Bei welchen landesnahen Betrieben oder Einrichtungen haben Sie sich dafür eingesetzt, dass regionale Produkte bezogen werden und mit welchem Ergebnis?**
- 8. Wurden Ihrerseits Gespräche mit den Vorarlberger Gemeinden oder dem Gemeindeverband dahingehend geführt, dass verstärkt in den öffentlichen Einrichtungen regionale Lebensmittel angeboten werden? Wenn ja, mit welchem Ergebnis?**

Insbesondere bei der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H., der illwerke vkw sowie den Schulen aber auch bei den Vorarlberger Gemeinden bzw. dem Umwelt- und Gemeindeverband sowie der ARGE Küchenleitung wurde (wie in der Antwort zur Frage 1. ausgeführt) seit der Vorstellung des 7-Punkte-Programmes für mehr regionale Lebensmittel in Landeskrankenhäusern (20. Oktober 2015) durch verschiedene Gespräche und gezielte Bewusstseinsbildungsmaßnahmen danach getrachtet, eine verstärkte Sensibilisierung der Einrichtungen zum forcierten Bezug von regionalen Produkten zu erreichen.

Durch die verstärkte Verwendung regionaler Produkte in den Landeskrankenhäusern hat sich laut Krankenhaus-Betriebsgesellschaft im Lebensmittelbereich eine Gesamtkostensteigerung von jährlich ca. 160.000 Euro ergeben.

Auch seitens illwerke vkw wurden in den letzten Jahren einige Anstrengungen unternommen, um den Anteil an regionalen Lebensmitteln in den Betriebsrestaurants von illwerke vkw in Rodund und Bregenz zu erhöhen. Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, Anbietern und Lieferanten gehört schon seit jeher zur täglichen Arbeit. Der bereits sehr hohe Standard in Sachen Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit wird kontinuierlich erhöht.

Aber auch im Rahmen der Veranstaltungsserie „Erntedank – regional, partnerschaftlich, fair“ (23.9.2015 in Dornbirn; 15.10.2015 in Bezau; 21.10.2015 in Gantschier; 5.11.2015 in Frastanz; 12.11.2015 in Rankweil) wurde in enger Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung, Handel, Tourismus/Gastronomie und regionalen Partnern (inatura, Bodensee-Akademie, REGIO Bregenzerwald und KäseStrasse Bregenzerwald, Verein bewusstmontafon, Klostertaler

Bauerntafel, REGIO IM WALGAU, REGIO Großes Walsertal, REGIO Vorderland-Feldkirch, LQM) sowie Gemeinden, Schulen und den Medien der Blick für den Wert gesunder regionaler Produkte geschärft und der Frage nachgegangen, was wir selbst – einzeln oder gemeinsam – zur Stärkung der regionalen Partnerschaften und der dafür erforderlichen Kooperationskultur tun können.

Laut Information der Expertengruppe „Regionale Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen“ wurden bei der Gemeindeumfrage „Regionale Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen“ folgende Ergebnisse erzielt:

- 67% Rücklauf
- Landesspiegel zu Best Practice Beispielen
- Erkenntnisse über Voraussetzungen und Zusammenhänge zur Verwendung regionaler Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen: u.a. Organisations- und Kommunikationswille seitens der Küchenleiter, Produktions- und Innovationswille seitens der Landwirte, Bewusstsein seitens der Entscheidungsträger in den Gemeinden sowie insbesondere auch der Heimleiter
- Erweiterte Erkenntnisse in Zusammenschau mit der Küchenleiterumfrage: Die Verwendung regionaler Lebensmittel lässt sich in kleinen und großen Strukturen umsetzen, dies bestätigt die Umfrage in Kommunen und Heimen unterschiedlicher Größe. Grunderkenntnis ist: „Wer will der kann!“, es ist jedoch eine gemeinsame Aufbauarbeit notwendig, dies erfordert Kommunikations- und Kooperationswille auf beiden Seiten
- Grundlagenerweiterung für die Erarbeitung des Zertifizierungsleitfadens bzw. für die detaillierte Ausarbeitung der Zertifizierungskriterien in der Gemeinschaftsverpflegung
- Intensivierung der Kontakte zum Umweltverband als Kommunikationsplattform
- Generierung von Grundlagen für weiterführende Gespräche mit dem Gemeindeverband. Beim Betreiber Benevit hätten die Gemeinden mehr Einflussmöglichkeiten, Benevit wird schließlich vom Gemeindeverband ausgeführt. Auch sonst sollten Gemeinden verstärkt ihren Einfluss auf die Heimleiter und Küchenleiter zugunsten der Verwendung regionaler Lebensmittel nutzen

Laut Auskunft des Landesschulrates für Vorarlberg wird an den Vorarlberger Schulen auf verschiedenen Ebenen versucht, das Bewusstsein für regionale Produkte bei Schülerinnen, Schülern und Lehrpersonen zu stärken:

- Im Bereich der Fort- und Weiterbildung an der Pädagogischen Hochschule Vorarlberg werden jedes Jahr zahlreiche Veranstaltungen (z.B. Vorträge, Exkursionen) angeboten, um Lehrpersonen die Bedeutung der regionalen Wertschöpfung zu vermitteln. Zudem sind alle Lehrpersonen im Fachbereich Ernährung und Haushalt angewiesen, regionale Produkte im Unterricht zu verwenden.
- Am 8. März 2017 treffen sich Pädagoginnen und Pädagogen bei einem Vernetzungs- und Informationsnachmittags mit Fachleuten zum Thema „Lebensmittel sind kostbar“. Bei Vorträgen und Projektvorstellungen erhalten sie wissenswerte Infos rund um regionale Produkte und deren Zubereitung. Dieses Treffen findet bereits seit mehreren Jahren statt.
- Unter dem Motto „Unser Essen – Gut zu wissen, wo's herkommt“ informieren Vorarlberger Bäuerinnen jedes Jahr bei einem Aktionstag in Volksschulen über die

Herkunft der Lebensmittel aus heimischer Landwirtschaft. Allein in Vorarlberg wurden dabei im vergangenen Jahr 149 Volksschulklassen besucht und rund 2.400 Schülerinnen und Schüler informiert. Auch bei Erntedankfesten und der Aktion „Schule am Bauernhof“ erhalten Kinder einen Einblick in die bäuerliche Arbeitswelt und den Wert von Lebensmitteln.

- Die „aks gesundheit“ hat Leitlinien zur Optimierung des Verpflegungsangebotes an Schulen erstellt, die auch wesentlicher Bestandteil von Verträgen mit Verpflegungsanbietern an mittleren und höheren Schulen sind. Auch die „Leitlinie Schulbuffet“ des Gesundheitsministeriums enthält Empfehlungen und Mindeststandards für ein gesundes Speisen- und Getränkeangebot an österreichischen Schulbuffets. Neben ausgewogener und gesunder Ernährung nimmt der Aspekt der Regionalität in diesen Richtlinien großen Platz ein.
- Im Rahmen von zahlreichen weiteren Projekten wie „Gemeinsam essen“, Schulobstaktion, Gesunde Jause etc. wird großer Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte gelegt.
- Die Landesberufsschule in Lochau hat sich im Rahmen des Projektes „MehrWERT für Körper und Geist“ hinsichtlich der Vernetzung mit regionalen Anbietern, der gemeinsamen Produkt- und Rezeptentwicklung, dem Einsatz heimischer Lebensmittel und der Vermeidung von Abfällen zu einem Vorzeigemodell in Vorarlberg entwickelt. Um diese wertvollen Erfahrungen zu multiplizieren, ist das Projekt „MehrWERT FÜR ALLE“ entstanden. Ziel ist es, mehr regionale Qualitätslebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Schulen und privaten Haushalten zum Einsatz kommen zu lassen und die Partnerschaft mit der Landwirtschaft auszubauen.

Die Auftaktveranstaltung für das landesweite Projekt MehrWERT FÜR ALLE fand am 23. Jänner 2017 in der Landesberufsschule in Lochau statt. Das Projekt wird im Rahmen der Tourismus-, Gesundheitsförderungs- und der Landwirtschaftsstrategie 2020 umgesetzt.

Projektziele sind:

1. Es soll eine vertrauensvolle Beziehung zwischen den Anbietern regionaler landwirtschaftlicher Lebensmittel und den Verantwortungsträgern der Küchen aufgebaut werden.
2. Im Sinne einer Verschränkung von Tourismus-, Landwirtschafts- und Gesundheitsförderungsstrategie sollen mehr regionale Qualitätslebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Schulen und privaten Haushalten zum Einsatz kommen.
3. Errichtung eines Kompetenzzentrums für „Gesundheit & Regionalität in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ an der Landesberufsschule für das Gastgewerbe in Lochau.

Geplante Aktivitäten sind:

- Know-How Transfer in Workshops und Kochkursen für Küchenpersonal der Gemeinschaftsgastronomie für Gastronomie, Lehrpersonen, Kinderbetreuerinnen und Studierende der PH-Vorarlberg
- Bedarfsorientierte Praxisberatung in Gemeinschaftsküchen
- Optimierung von Rezepten und Zubereitungsmethoden
- Gemeinsame Produktentwicklung mit Landwirten

- Vernetzung von bäuerlichen Anbietern mit Küchenverantwortlichen
- Information, Kommunikation und Bewusstseinsbildung (Website mit Rezepten, Veranstaltungen usw.)
- Wanderkochkurse (Wanderkochkurse und Kreativraum zur Weiterentwicklung)

Die konkreten Ergebnisse der obgenannten Bemühungen sind in der Antwort zur Frage 6. angeführt.

9. *Wo sehen Sie noch ausbaufähiges Potential vermehrt regionale Lebensmittel im öffentlichen Bereich zu verwenden?*

Laut Mitteilung der Expertengruppe „Regionale Lebensmittel in öffentlichen Einrichtungen“ ergeben sich nach derzeitigem Informationsstand folgende Handlungsfelder:

- In Heimen, welche von den Gemeinden direkt betrieben werden, sowie beim Betreiber Benevit, welcher vom Gemeindeverband geführt wird.
- Bei der Vergabe der Gemeinschaftsverpflegung für Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen; die Verwendung regionaler Lebensmittel sowie eine entsprechende Dokumentation muss ein Ausschreibungskriterium sein.
- Auswahl und Beurteilung der Küchenleiter durch die Heimleiter bzw. Gemeinden nach dem Bewusstsein und dem Engagement bei der Verwendung regionaler Lebensmittel – Küchenleiter und Gemeinden als Betreiber sind dabei in der Verantwortung.
- Nach Ausarbeitung der Zertifizierungskriterien für Gemeinschaftsverpfleger muss die laufende Zertifizierung nach dem Vorbild von e5 von den Gemeinden aktiv nachgefragt werden.
- Die Zertifizierung für Gemeinschaftsverpfleger mit vorbildlicher Verwendung regionaler Lebensmittel wird zum Motor für die Entwicklung neuer Absatzpartnerschaften und direkter Vertragslandwirtschaft.

Darüber hinaus werden die Bemühungen und gezielten Bewusstseinsbildungsmaßnahmen bei der Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsges.m.b.H., der illwerke vkw sowie den Schulen aber auch bei den Vorarlberger Gemeinden bzw. dem Umwelt- und Gemeindeverband sowie der ARGE Küchenleitung fortgesetzt, den Bezug von mehr regionalen Lebensmitteln in Gemeinschaftsküchen bzw. öffentlichen Einrichtungen zu forcieren.

Mit freundlichen Grüßen