

naBe-Aktionsplan & Forum „Österreich isst regional“

Andrea Ebner-Pladerer

St. Pölten, 26. September 2023

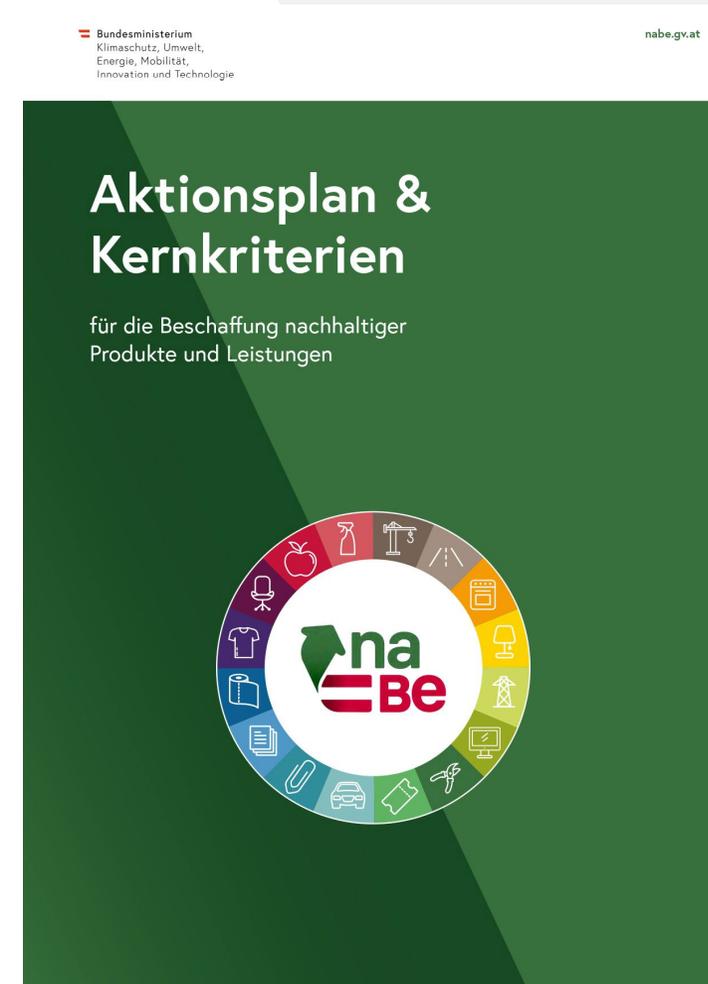
Die öffentliche Hand zeigt's vor!

Der Österreichische Aktionsplan für eine
nachhaltige öffentliche Beschaffung
(naBe-Aktionsplan)

Der naBe-Aktionsplan

Beinhaltet für **16 Beschaffungsgruppen** für die allgemeine Norm des **§20, Abs 5 BVergG 2018** zur umweltfreundlichen Beschaffung **konkrete Anforderungen**.

Damit wird für Beschaffungsverantwortliche nachvollziehbar, wie **Umweltgerechtigkeit in öffentlichen Vergabeverfahren** anwendbar ist.



Die Ziele des naBe-Aktionsplans

-  Nachhaltige Beschaffung in allen Bundesinstitutionen verankern
-  Harmonisierung der Kriterien hinsichtlich nachhaltiger öffentlicher Beschaffung
-  Vorreiterrolle Österreichs bei der nachhaltigen öffentlichen Beschaffung in der EU sichern

Die naBe-Kriterien

Ökologische und soziale Mindeststandards für Ihre Ausschreibungen



Hochbau



Strom



Fahrzeuge



Textilien



Tiefbau



IT-Geräte



Büro



Möbel



E-Geräte



Garten



Papier



Lebensmittel



Lampen



Events



Hygiene



Reinigung

Die naBe-Kriterien

Verpflichtend

- ➔ Entsprechend dem **Ministerratsbeschluss** aus 2010 und erneuert 2021 und den von den jeweiligen Bundesministerinnen und Bundesministern abgegebenen Verpflichtungserklärungen und erlassenen Weisungen **sind die naBe-Kernkriterien** in ihrer jeweils aktuellen Fassung **bei Beschaffungen von Bundesministerien** einschließlich ihrer nachgeordneten Dienststellen sowie der angewiesenen Rechtsträger **verpflichtend anzuwenden**.

Länderziel: Harmonisierung der Kriterien hinsichtlich nachhaltiger öffentlicher Beschaffung

- ➔ Beschluss der LARK aus 2021 zur Umsetzung der naBe-Kriterien Kapitel Lebensmittel in deren Wirkungsbereichen
- ➔ Erste Landesregierungsbeschlüsse zur Umsetzung des naBe-Aktionsplans
 - **Niederösterreich** und Tirol
- ➔ Strategische Partnerschaften mit Städten und ausgegliederten Unternehmen
 - Linz und Villach
 - ASFiNAG, Austrian Institute of Technology (AIT), Österreichische Bundesforste AG
- ➔ Unterstützung der Länderexpertenkonferenz „Öffentliche Beschaffung der Bundesländer“



Die naBe-Plattform

Ihre erste Anlaufstelle



Servicecenter für Fragen zu nachhaltiger Beschaffung



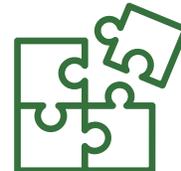
Schulungen und Webinare



Fachinformationen zu nachhaltiger Beschaffung



Zukunftsorientierte nachhaltige Fachveranstaltungen



Begleitung von öffentlichen Einrichtungen



Vernetzung und Wissenstransfer

Forum „Österreich isst regional“

Das Forum „Österreich isst regional“ wird vom Landwirtschaftsministerium sowie von allen Bundesländern finanziert.

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

Forum „Österreich isst regional“

Funktion Servicestelle

- ➔ Zentrale Plattform
- ➔ Hilfestellung bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln für Einkaufsverantwortliche & Küchenleitungen
- ➔ Austausch mit Lieferanten(märkten) & sonstigen Stakeholdern
- ➔ Unterstützung bei der Überleitung der Zielsetzungen in den operativen Alltag
- ➔ Infoservice über die [Website](#) und den [naBe-Newsletter](#)

Die Trägerlandschaft

 **Bundesministerium**
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **Bundesministerium**
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

 **Bundesministerium**
Landesverteidigung

lk
landwirtschaftskammer
österreich

WKO 

AMA

 **Land**
Burgenland

LAND  **KÄRNTEN**

N

 **LAND**
OBERÖSTERREICH 

 **LAND**
SALZBURG

 **Das Land**
Steiermark

 **LAND**
TIROL

 **Vorarlberg**
unser Land

 **Land**
Wien

Der Einkaufspartner

BBG **BUNDES**
BESCHAFFUNG

Das Forum „Österreich ist regional“ wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft sowie von allen Bundesländern finanziert.

Zielsetzungen des Forums „Österreich isst regional“

aus dem Regierungsprogramm

Beschaffung von Lebensmitteln durch
öffentliche Institutionen

- ➔ regionale & saisonale Lebensmittel
- ➔ Unterstützung der Klimaziele
- ➔ Steigerung der Bio-Quote
- ➔ Fokus auf österreichische Tierschutz-Produktionsstandards
- ➔ Umsetzung des naBe-Aktionsplans



Die naBe-Kriterien

Ökologische und soziale Mindeststandards für Ihre Ausschreibungen



Hochbau



Strom



Fahrzeuge



Textilien



Tiefbau



IT-Geräte



Büro



Möbel



E-Geräte



Garten



Papier



Lebensmittel



Lampen



Events



Hygiene



Reinigung

naBe-Kriterien für Lebensmittel

Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

- ➔ Empfehlung: die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der **Region**, Obst und Gemüse ist möglichst **saisonal**
- ➔ Schrittweise Erhöhung des Mindestanteils an **biologisch** erzeugten Lebensmitteln
 - 25 % im Jahr 2023
 - 30 % im Jahr 2025
 - 55 % im Jahr 2030
- ➔ **Mehr Tierwohl**
- ➔ **GVO-freie Fütterung**

Gesundheit

Kriterienset für regionale & nachhaltige Einkaufsplanung

➔ Instrument zur Selbstbewertung für Großküchen

- von Großküchen getestet
- Hilfestellungen mit Links und Tipps
- Selbstbeurteilung mit



➔ Beinhaltet vielfältige Aspekte in der Lebensmittelbeschaffung – u.a.:

- Regionalität, Saisonalität, Bio-Anteil
- **Gesundheitsaspekte**

	A	B	C	D	E	F	G	H
5	Auswertung Ihrer Ergebnisse:				Punkteskala:			
6	Nicht erreichte Mindestkriterien			0	15-26 Punkte		Bronze	
7	Erreichte Bonuspunkte			0	27-39 Punkte		Silber	
8					ab 40 Punkten		Gold	
9								
10		Mindest-Kriterien	Erfüllung	Zusatz-Kriterien	Kriterien	Punkte	Auswahl	Erreichte Punkte
11								
12	Biologische und regionale Produkte							
13		25 % der Speisen aus biologischer		5 % mehr als gefordert	1			
14	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung	ab 2025: 30 % der Speisen aus biologischer		10 % mehr als gefordert	2		0	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung
15		ab 2030: 55 % der Speisen aus biologischer Erzeugung		15 % mehr als gefordert	3			
17	Regionale Herkunft der Produkte			mind. 60 % der Produkte aus AT	1		0	Regionale Herkunft der Produkte
18				mind. 70 % der Produkte aus	2			
19				mind. 80 % der Produkte aus	3			
21	Saisonalität							
22		Teilung des Speiseplans in Winter und Sommer		Teilung des Speiseplans auf vier	1		0	
23	Saisonale Speiseplanungsgestaltung			Regionales Gemüse nach Saisonkalender	1		0	Saisonale Speiseplanungsgestaltung
24				Regionales Obst nach Saisonkalender	1		0	

Leitfäden für die Gemeinschaftsverpflegung

Aufnahme von naBe Lebensmittelkriterien

- ➔ Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
 - Qualitätsstandards für die Verpflegung im Kindergarten
 - Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung
 - Qualitätsstandards für die Ernährung in Wohn- und Pflegeeinrichtungen für Seniorinnen und Senioren
 - Leitlinie Schulbuffet (*erscheint voraussichtlich Ende 2023*)
 - Qualitätsstandards für die Ernährung im Setting Krankenhaus (*dzt. In Konsultationsrunde*)
- ➔ Beispiel Länder
 - Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung



Klimaschutz

Einfluss unserer Ernährung

Planetary Health Diet

- ➔ Verursacht ein Drittel der globalen Treibhausgasemissionen
 - Hoher Düngemiteleinsatz in der Landwirtschaft
 - Massentierhaltung
- ➔ Lösungsansätze
 - Biologische Lebensmittelproduktion
 - Reduktion des Fleischkonsums



Klimateller

naBe-Aktionsplan

- ➔ Verpflichtende technische Spezifikation:
 - In den Großküchen der öffentlichen Hand ist täglich **mindestens ein vegetarisches oder veganes Hauptgericht** anzubieten, das **saisonal und regional ist** und **mindestens eine Hauptzutat aus biologischer/ökologischer Erzeugung** enthält („Klimateller“).
- ➔ Umsetzungen
 - Klimateller des Österreichischen Bundesheers
 - Klimateller im Bundesministerium für Klimaschutz
 - Klimateller im Bundesministerium für Inneres

Kriterienset für regionale & nachhaltige Einkaufsplanung

➔ Instrument zur Selbstbewertung für Großküchen

- von Großküchen getestet
- Hilfestellungen mit Links und Tipps
- Selbstbeurteilung mit



➔ Beinhaltet vielfältige Aspekte in der Lebensmittelbeschaffung – u.a.:

- Regionalität, Saisonalität, **Bio-Anteil**
- **Anteil an pflanzlichen Zutaten / Angebot an vegetarischen bzw. veganen Speisen**

	A	B	C	D	E	F	G	H
5	Auswertung Ihrer Ergebnisse:					Punkteskala:		
6	Nicht erreichte Mindestkriterien			0		15-26 Punkte	Bronze	
7	Erreichte Bonuspunkte			0		27-39 Punkte	Silber	
8						ab 40 Punkten	Gold	
9								
10								
11		Mindest-Kriterien	Erfüllung	Zusatz-Kriterien	Kriterien	Punkte	Auswahl	Erreichte Punkte
12	Biologische und regionale Produkte							
13		25 % der Speisen aus biologischer		5 % mehr als gefordert	1			
14	Anteil der Produkte aus biologischer Erzeugung	ab 2025: 30 % der Speisen aus biologischer		10 % mehr als gefordert	2			0
15		ab 2030: 55 % der Speisen aus biologischer Erzeugung		15 % mehr als gefordert	3			
17	Regionale Herkunft der Produkte			mind. 60 % der Produkte aus AT	1			0
18				mind. 70 % der Produkte aus	2			
19				mind. 80 % der Produkte aus	3			
21	Saisonalität							
22		Teilung des Speiseplans in Winter und Sommer		Teilung des Speiseplans auf vier	1			0
23	Saisonale Speiseplanungsgestaltung			Regionales Gemüse nach Saisonkalender	1			0
24				Regionales Obst nach Saisonkalender	1			0

Ankündigung

Handbuch zur öffentlichen Auftragsvergabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

- ➔ Arbeitsgruppe Vergabegerichtinnen und –gerichte aus unterschiedlichen Organisationen
- ➔ Im Rahmen des Forums „Österreich isst regional“
- ➔ Nachschlagewerk mit Beispielen aus der Praxis zur Umsetzung des Vergaberechts in einem qualitätsorientierten und nachhaltigen Lebensmitteleinkauf
- ➔ Präsentation am Fachtag des Forums am 5. Oktober in Althofen



Kontakt Forum “Österreich isst regional”



Andrea Ebner-Pladerer
Leiterin ForumÖIR
+43 1 245 70-523
andrea.ebner-pladerer@nabe.gv.at



Martin Manschein
Projektmanager ForumÖIR
+43 1 245 70-527
martin.manschein@nabe.gv.at



Magdalena Aigner
Projektmanagerin ForumÖIR
+43 1 245 70-508549
magdalena.aigner@nabe.gv.at



Gerhard Weiner
Leiter naBe-Plattform
+43 1 245 70-517
gerhard.weiner@nabe.gv.at