

BMLV/LKNÖ: Pilotprojekt für regionalere Beschaffung startet erstmals in Niederösterreich

Mit einem neuen Pilotprojekt startet Niederösterreich in eine Zukunft regionaler und nachhaltiger Lebensmittelbeschaffung. Das Bundesheer setzt auf das „Dynamische Beschaffungssystem“ (DBS), um Transportwege zu verkürzen und regionale Anbieter gezielt zu fördern.



Pilotprojekt Klimateller - für regionalere Beschaffung startet erstmals in Niederösterreich: Geschäftsführung Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, Martina Schauer, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Johannes Schmuckenschlager, Bundesministerin für Landesverteidigung, Klaudia Tanner. © Schmudermayer

Am 26. Februar 2025 startete erstmals das Pilotprojekt für die regionale und saisonale Lebensmittelbeschaffung in Niederösterreich. Das sogenannte „**Dynamische**

Beschaffungssystem“ (DBS) der Bundesbeschaffungs GmbH ermöglicht es regionalen Anbietern, ihre Produkte - insbesondere Lebensmittel - unkompliziert und effizient anzubieten. Nun soll dieses System speziell für den Raum Niederösterreich genutzt werden, um die Beschaffung noch lokaler und regionaler zu gestalten. Insgesamt sollen im Rahmen des gemeinsamen Projekts 20 Liegenschaften des Bundesheeres in Niederösterreich mit hochwertigen regionalen und saisonalen Lebensmitteln versorgt werden.

„Im Jahr 2021 haben wir das erfolgreiche Projekt Klimateller beim **Österreichischen Bundesheer** in den Truppenküchen eingeführt, um verstärkt auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität, im Sinne unserer Soldatinnen und Soldaten, zu setzen - durch die bevorzugte Verarbeitung von klimagerechteren, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Mit dem nun gestarteten Pilotprojekt haben wir die Möglichkeit, Lebensmittel noch regionaler und gezielter zu beschaffen und für unsere Küchen zu beziehen. Damit werden Transportwege verkürzt und regionale Anbieter unterstützt“, so Verteidigungsministerin Klaudia Tanner.

„Die verstärkte Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Bundesheer fördert regionale Lebensmittel und kleinstrukturierte Familienbetriebe. Durch das Pilotprojekt entsteht ein unbürokratisches System, das die Versorgung der Truppen mit hochwertigen, gesunden und regionalen Produkten sichert und Synergien mit der Landwirtschaft, mit unseren Bäuerinnen und Bauern, vor Ort nutzt“, ist **Johannes Schmuckenschlager**, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ überzeugt.

Dynamisches Beschaffungssystem (DBS) als Pilotprojekt

Bereits im Jahr 2024 entschloss sich das Bundesministerium für Landesverteidigung gemeinsam mit der **Landwirtschaftskammer Niederösterreich**, ein Pilotprojekt

für das Dynamische Beschaffungssystem (DBS) in Niederösterreich zu initiieren. In Zusammenarbeit mit der Bundesbeschaffung GmbH (BBG), die grundsätzlich für die öffentliche Beschaffung von Gütern und Produkten zuständig ist, wurden die erforderlichen Anforderungen und Verträge ausgearbeitet.

Die Lebensmittelbeschaffung im Rahmen des Projekts umfasst die Produktgruppen Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren, Milch- und Molkereiprodukte sowie Trockenwaren. Seit der Einführung des **Klimatellers** durch Verteidigungsministerin Klaudia Tanner setzt das Bundesheer beim Einkauf der Produkte - im Rahmen der budgetären Möglichkeiten - verstärkt auf Regionalität. Dadurch stammen die Lebensmittel zunehmend aus der Umgebung oder aus Österreich, um die regionale Wertschöpfung zu steigern. Mit dem Pilotprojekt sollen die Beschaffungen nun noch gezielter und lokaler erfolgen.

Das Projekt ist für einen Zeitraum von sechs Monaten geplant, die ersten Bestellungen sollen ab Anfang April möglich sein. Darüber hinaus plant das BMLV, dieses Beschaffungsmodell auch in anderen Bundesländern zu testen und einzuführen - als nächstes Bundesland wird Salzburg in die Testphase gehen.

Klimateller als Vorreiter für nachhaltige Verpflegung

Das Bundesheer führte im Jahr 2021 den Klimateller im ÖBH als Pilotprojekt bundesweit in allen 88 Verpflegungseinrichtungen ein. Dadurch konnten bereits im darauffolgenden Jahr 2022 rund 20 Prozent der insgesamt 2,4 Millionen Mittagessen als klimafreundliche Menüs ausgegeben werden - das entspricht etwa 500.000 Mahlzeiten. Auf Basis der Kriterien des Klimatellers wurden knapp 200 neue klimagerechte Rezepte entwickelt und in die Datenbank aufgenommen. Zudem wurden zahlreiche Produkte getestet, die zuvor gar nicht oder nur in geringem Umfang beim Bundesheer zum Einsatz kamen - beispielsweise Soja aus dem Tullnerfeld. Um die Qualität und

Nachhaltigkeit der Lebensmittel weiter zu steigern, wurde in den vergangenen Jahren das Tageskostgeld für die Verpflegung von Soldatinnen, Soldaten und Bediensteten erhöht. „Der Klimateller ist mittlerweile fester Bestandteil der täglichen Verpflegung unserer Bediensteten und wird von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr positiv angenommen“, freut sich Verteidigungsministerin Klaudia Tanner.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)