# „Rechtliche Toolbox“ für die Beschaffung regionaler Lebensmittel für Großküchen

Eine neue "rechtliche Toolbox"  soll die Beschaffung regionaler Lebensmittel für Großküchen erleichtern.Mit dieser Initiative, vorgestellt von Landesrat Ludwig Schleritzko und Landwirtschaftskammer NÖ Präsident Johannes Schmuckenschlager, sollen heimische landwirtschaftliche Betriebe unterstützt und die regionale Versorgung in Großküchen verbessert werden.

*Schmuckenschlager, Schleritzko: Unser Weg zu mehr Regionalität in der öffentlichen Beschaffung (©Pixarbay)*

Landesrat Ludwig Schleritzko und Landwirtschaftskammer NÖ Präsident Johannes Schmuckenschlager präsentierten heute gemeinsam mit Elfriede Schaffer von der Lebensmittelkooperationen GmbH und Rechtsanwältin Lisa Rebisart im Landesklinikum Stockerau bei einer Pressekonferenz

eine „rechtliche Toolbox“ für die Beschaffung regionaler Lebensmittel in Großküchen. Dieser Leitfaden soll dazu beitragen, den Anteil an Lebensmitteln aus der Region in Großküchen zu erhöhen.

## Regionale Lebensmittel in Großküchen

In Österreich werden täglich rund 2,2 Millionen Essen in Großküchen und Kantinen konsumiert. Derzeit erfolgt die öffentliche Beschaffung zum überwiegenden Teil über österreichweit oder gar europaweit tätige Großhändler mit einem oft sehr geringen regionalen Sortiment. Mit der Lückenschlussverordnung und der ab 1. September geltenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung ist bereits ein wichtiger Schritt in Richtung mehr Regionalität gelungen.

## Herausforderungen bei der öffentlichen Beschaffung

„Gerade als öffentlicher Auftraggeber wollen wir als Land Niederösterreich die regionale und somit nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln noch weiter in den Vordergrund rücken. Heimische landwirtschaftliche Betriebe sollen noch mehr Produkte an Großabnehmer verkaufen können“, sagte Landesrat Ludwig Schleritzko, der auch betonte: „Wir werden den Beschaffungsprozess unserer Großküchen weiterentwickeln. Dafür müssen wir sowohl unsere Bäuerinnen und Bauern, als auch die Großabnehmer wie Landesgesundheitsagentur und den gesamten öffentlichen Dienst bestmöglich miteinander vernetzen und die besten Rahmenbedingungen für den regionalen Verkauf und auch den Einkauf bieten.“ Für uns sei zudem klar, dass die öffentliche Beschaffung gerade auch im Hinblick auf die Klimapolitik „immer stärker in den Vordergrund rückt.“

Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes

Schmuckenschlager meinte:
„Wenn wir den Anteil an österreichischen Lebensmitteln in den Großküchen um zehn Prozent erhöhen, werden dadurch 500 landwirtschaftliche Betriebe abgesichert.“

## Eine neue Initiative: "Ja zu nah"

Mit der Initiative „Ja zu nah“ – unter dem Dach der „Regionalen Lebensmittelkooperationen GmbH“ (RLK) – wird ein neuer Absatzweg für die heimischen Bäuerinnen und Bauern zu den Großküchen aufgebaut. „Ja zu nah“ ist ein digitaler Lebensmittel-Marktplatz, mit dem Großküchenleiterinnen und Großküchenleiter regionale und saisonale Produkte verschiedener bäuerlicher Betriebe aus der Region zusammengefasst beziehen können. Eine wichtige Rolle, die Regionalität in diesem Bereich zu steigern, kommt öffentlichen Auftraggebern zu, die Großküchen betreiben. Um die regionale Beschaffung direkt von den bäuerlichen Familienbetrieben für öffentliche Auftraggeber attraktiver zu machen und insbesondere zu erleichtern, hat die Landwirtschaftskammer NÖ daher die Erarbeitung einer rechtlichen Toolbox für die Beschaffung regionaler Lebensmittel in Großküchen initiiert.

## Die rechtliche Toolbox für Großküchen

Der Leitfaden soll dazu beitragen, den Anteil an Lebensmitteln aus der Region in Großküchen zu erhöhen. „In der Landwirtschaftskammer beschäftigen wir uns schon längst mit neuen Möglichkeiten der Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten. Wir wissen, dass nicht nur Endverbraucher, sondern auch Großküchen einen zunehmenden Bedarf an regionalen Lebensmitteln haben. Allerdings sind deren Anforderungen beim Einkauf völlig andere als von Privathaushalten“, erklärte Schmuckenschlager und sagte weiter:

„Mit der ‚rechtlichen Toolbox‘ haben wir einen Mosaikstein mehr in der Hand, um einen Schulterschluss zwischen Landwirtschaft und Großküchen zu schaffen und damit gemeinsam regionale

Versorgungssicherheit, Krisenvorsorge und Klimaschutz weiter zu fördern“, so Schmuckenschlager.

## Win-Win-Situation für Landwirtschaft und Großküchen

Elfriede Schaffer, Geschäftsführerin der regionalen Lebensmittelkooperationen GmbH, hielt fest:„Für die Bäuerinnen und Bauern entstehen damit neue, langfristige Absatzmöglichkeiten mit mehr Wertschöpfung. Großküchen beziehen transparente, klimafreundliche Lebensmittel aus der Region – eine echte Win-Win-Situation also für die Landwirtschaft, die Großküchen und deren Kundschaft.“

Lisa Rebisant von der Schiefer Rechtsanwälte GmbH betonte: „Öffentliche Auftraggeber, die Beschaffungsvorgänge nach den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes abwickeln, können Ausschreibungen gezielt einsetzen, um den Anteil regionaler Lebensmittel in Großküchen zu erhöhen. Insbesondere kann durch die entsprechende Gestaltung von Eignungskriterien und Zuschlagskriterien ein bedeutender Einfluss auf die Einbeziehung diverser Aspekte bei der Vergabe von Lieferaufträge für Großküchen genommen werden.“

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**