

„Öffentliche Beschaffung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen im Wandel“

DI Christian Jochum

**Wintertagung 2018, Fachtag Geflügelhaltung
31.1.2018, Hatzendorf**

Öffentliche Beschaffung – Theorie

Im hoheitlichen Bereich ist manches anders.

- öffentliche Beschaffung hat viele Gesichter:
 - Wer? Bund, Länder, Gemeinden
 - Für wen? Kindergärten, Schulen, Verwaltungseinrichtungen, Unis, Gefängnisse, Spitäler, Bundesheer...
- Die öffentliche Beschaffung muss sich an (gesetzliche) Spielregeln halten – es wird mit Steuergeld bezahlt.
- Bei Ausschreibungen spielen verschiedene Aspekte hinein:
 - Ziel: Das beste und billigste Angebot + Bündelung der ausgeschriebenen Mengen, um bessere Preise zu erzielen.
 - politische Wünsche: Arbeitsplätze, regionale Herkunft, Bio-Anteil, „gesunde Lebensmittel“
 - Rechtskonformität und Missbrauchsprävention

Öffentliche Beschaffung – Theorie

Das Vergaberecht ist sehr kompliziert...

- ...es geht schließlich um viel Geld.
- Rechtsgrundlagen:
 - EU: Richtlinie 2014/24 über die öffentliche Auftragsvergabe
 - Ö: Bundesvergabegesetz 2017: zur Umsetzung der EU-RL (noch nicht beschlossen)
- Kriterien für die Vergabe:
 - Eignungskriterien: Erfüllung ist Muss-Bedingung (ko-Kriterium)
 - Zuschlagskriterien: Kann-Bedingung → für eine qualitative Bewertung
 - Bestbieterprinzip: Qualität vor Preis
 - Gütezeichen als Teil der Ausschreibung (Art. 43 EU-RL)

Öffentliche Beschaffung – Praxis

Theorie und Praxis zu vereinen, ist oft nicht einfach.

- Vergleichbarkeit:
 - „Lebensmittel sind keine Ziegel“ – Äpfel mit Äpfeln zu vergleichen, ist bei Lebensmitteln unglaublich schwierig.
 - Verarbeitungs- (Convenience-)Grade sehr unterschiedlich (Beispiel Fertigschnitzel oder Frischfleisch)
- Was gehört zu den Eignungs-, was zu den Zuschlagskriterien?
- Wie sind die Gewichtungsfaktoren?
 - innerhalb der Qualität und zwischen Qualität und Preis?
 - ohne klare Linie ist jede Beliebigkeit möglich

Öffentliche Beschaffung – Praxis

Thema Herkunft und Qualität aus Österreich

- Definitionen sind der Hebel:
 - „Was ist ein österreichisches Lebensmittel?“ →
 - bei Obst und Gemüse, Frischfleisch, Honig, Bio, Fisch gesetzlich geregelt
 - Bei allen höher verarbeiteten Lebensmitteln gibt es nur allgemeine Spielregeln (Täuschungsschutz in der EU-Verbraucherinformationsverordnung und im österreichischen Kodex)
- konkrete Interpretation der Ausschreiber z.T. haarsträubend („Ich kaufe immer beim regionalen Händler“)
- „Qualität vor Preis“:
 - Qualität ist relativ → Geschmack, Kocheignung, Verbraucherakzeptanz
 - AMA-GS: deckt manche Bereiche ab; Funktion rechtlich unklar

Herkunftsdefinition – Forderungen LKÖ

- 1. Klare Spielregeln für den Täuschungsschutz**
- 2. Einfache verpflichtende Herkunftskennzeichnung der Hauptzutat
Milch/Milchprodukte und Fleischerzeugnisse**
- 3. Einfache, verpflichtende Information über die Fleischherkunft und
Herkunft sowie Haltungsform bei Eiern in der Gastronomie nach
Schweizer Modell**
- 4. Umsetzung der Empfehlungen und EU-Studien 2014 und 2015 →
EU/nonEU und verbindliche Spielregeln für freiwillige Auslobung**

Herkunftsdefinition – So steht's im Regierungsprogramm

Verbesserung der Kennzeichnung von Lebensmitteln (Herkunft und Produktionsstandards)

- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln (Fleischprodukte, Milch, Eiprodukte, verarbeitete Produkte und Milchprodukte) nach dem Vorbild Frankreichs zunächst auf nationaler, später auf EU-Ebene
- Verpflichtende nationale Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (öffentlich und privat)
- Anreizsysteme zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern in der Gastronomie
- Präzisierung der nationalen Bezeichnungsregelung für vegetarische und vegane Lebensmittel und konsequentes Vorgehen gegen irreführende Kennzeichnung in diesem Zusammenhang

Einschätzung und Kommentar

Es tut sich was – aber ohne Unterstützung von außen kommt nichts Gescheites heraus.

- Der gute Wille, das Bestbieterprinzip umzusetzen ist da, aber die Definition der Herkunft ist offener Punkt (speziell dort, wo keine gesetzliche Regelung).
- → „Leitfaden zur Umsetzung des Bestbieterprinzips bei LM“
- Es gibt viele öffentliche Stellen, die beschaffen → Jeder macht's irgendwie anders.
- Bundesbeschaffungsgesellschaft (BBG):
 - Einkaufsvolumen LM 2016: 45 Mio € (inkl. Mwst).
 - v.a. für Bundeseinrichtungen, praktisch nicht für Länder
 - eigene Qualitätskriterien, aber Zweifel an der Umsetzung

Einschätzung und Kommentar

Beschaffung alleine ist nicht alles – der Feind kommt von woanders

- Budgetzwänge: die Kalkulationsvorgaben in öffentlichen Einrichtungen (Beispiele: Kindergartenjause Kärnten: 0,55 €/Tag und Kind, Pflegeheime Stadt Wien: 3,75 € für 5 Mahlzeiten/Tag, LW-Schulen NÖ: 3,50 €/Schüler und Tag) lassen wenig Spielraum zu → Preis ist immer stärker →
- Mengenbündelung:
 - je größer die Einkaufsvolumina, desto weniger Chancen für Kleine
 - je mehr Händler dazwischen, desto weniger Transparenz
- Systemzwänge: IT-Standards grenzen ab und schließen aus
- Problem Ersatzlieferung: Anbot und tatsächliche Lieferung stimmen nicht überein

Einschätzung und Kommentar

Beschaffung alleine ist nicht alles – der Feind kommt von woanders

- je zentraler die Entscheidungsebene, desto weniger Spielraum für maßgeschneiderte Produkte und Lieferungen (commodities statt LM mit Qualität → H-Milch statt regionaler Bio-Milch)
- Veränderungen in der Küchentechnik und Verabreichung:
 - mit der Gastro-Convenience (z.B. Fertigschnitzel) kommen die anonymen Großverarbeiter aus Deutschland
 - Cook&chill-Technik aus Hygiene- und Kostengründen → regionale Versorger haben unabhängig vom Preis keine Chance mehr mitzubieten, weil sie nicht ins System passen
- (verpflichtende) Transparenz ist Basis für Veränderung!

Danke fürs Zuhören!