



MAG. NORBERT DARABOS
BUNDESMINISTER FÜR LANDESVERTEIDIGUNG UND SPORT

S91143/141-PMVD/2011

23. November 2011

Frau
Präsidentin des Bundesrates

Parlament
1017 Wien

2632 /A.B. BR/ 2011
.....
ZU 2841 /J. BR/ 2011
.....
Präs. am 23. Nov. 2011
.....

Die Bundesräte Diesner-Wais, Kolleginnen und Kollegen haben am 23. September 2011 unter der Nr. 2841/J-BR an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend "Bundesheer-Zentralküchen" gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Ich möchte grundsätzlich festhalten, dass egal ob bei Übungen oder bei Auslandseinsätzen, wie zuletzt im Tschad, ausgewogene Ernährung die Grundvoraussetzung für körperliche Leistungsfähigkeit ist. Das System „Cook and Chill“, das seit dem Jahr 2004 im Einsatz ist, liefert dafür die besten Voraussetzungen. Den Soldatinnen und Soldaten stehen mehrere Hauptspeisen, darüber hinaus Suppe, Salate und Obst zur Verfügung.

Neben der neuen Qualität der Verpflegung ist das eine wirkliche Verwaltungsreform. Durch das neue „Cook and Chill“ System können die Kosten für die Verpflegung um ca. ein Drittel gesenkt werden. Darüber hinaus werden in Zukunft keine Wehrpflichtigen mehr als Küchenhilfskräfte eingesetzt. Die Ausschreibung und Beschaffung der Rohprodukte für die Speisen erfolgt weiter zentral, unverändert bleibt aber auch der Einkauf von Obst, Gemüse und Gebäck beim Händler vor Ort.

„Cook and Chill“ ist keine Erfindung des Bundesheeres. Das System hat sich z. B. in den französischen oder US-amerikanischen Streitkräften, aber auch bei großen europäischen Automobilkonzernen sowie in Kindergärten, Schulküchen und Krankenhäusern in Österreich bewährt.

Zu 1, 38 und 43:

Die Planungen zur Errichtung der Zentralküche Ost in Wr. Neustadt wurden - vor der Resolution des Niederösterreichischen Landtags - im 1. Quartal 2010 abgeschlossen und die Baumaßnahmen Ende des 2. Quartals 2010 begonnen. Aus den Bundesländern Kärnten und Wien sind keine Resolutionen ergangen.

Zu 2, 38 und 43:

Waren, wie etwa Obst, Gemüse sowie Back- & Konditorwaren, werden weiterhin von Lieferanten bezogen und von diesen an die jeweiligen Verpflegsausgabestandorte geliefert werden. Produkte, die einem kochtechnischen Prozess unterliegen, wie Frischfleisch oder

Teigwaren, werden in die Zentralküchen angeliefert. Im Vergleich zum bisherigen System wird das Projekt Zentralküche keine gravierenden Auswirkungen auf den ökologischen Fußabdruck haben.

Zu 3, 38 und 43:

Im Zuge der Bundesheerreformkommission BH2010 wurde das Verwaltungsentwicklungsprojekt VE04 mit dem Ziel geschaffen, Grundlagen für die Einführung eines effektiven und effizienten Küchen- und Verpflegsmangement für das ÖBH 2010 zu schaffen. Es wurden verschiedenste Varianten entwickelt, geprüft und wie folgt bewertet:

1. Var. 3: Ausgliederter Rechtsträger im 100 %-Eigentum des Bundes (z.B. GmbH)
2. Var. 4: Public Private Partnership (PPP) – Kooperationsmodell
3. Var. 2a: Strukturoptimierung innerhalb der Bundesverwaltung mit Flexiklausel
4. Var. 2b: Strukturoptimierung innerhalb der Bundesverwaltung ohne Flexiklausel
5. Var. 1: Optimierung Status quo

Letztendlich wurde der Variante 2b, also einer innerbetrieblichen Optimierung der Verpflegsvorsorgung durch rasche Realisierung des Küchenkonzeptes der Vorzug gegeben.

Zu 4, 5, 24, 25, 38 und 43:

Die Beschaffung von Lebensmitteln für Großabnehmer, darunter sind auch die Einrichtungen des Österreichischen Bundesheeres zu verstehen, haben nach der Verordnung des Bundesministers für Finanzen, BGBl. II Nr. 208/2001, i.d.F. BGBl. II Nr.312/2002, durch die Bundesbeschaffungsges.m.b.H (BBG) nach den Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2006 (BVergG 2006) i.d.g.F. zu erfolgen. Auf Grund der hohen Auftragsvolumina der jeweiligen Lebensmittelverträge haben die Beschaffungen durch die BBG in Form von offenen Verfahren im Oberschwellenbereich zu ergehen.

Der Regionalität wird seitens der BBG dadurch Rechnung getragen, dass zur Erreichung eines breiten Bieterspektrums für die einzelnen Vergaben das Bundesgebiet in Regionen gesplittet wird. Hinsichtlich der Lieferungen von Back- & Konditorwaren werden somit die Leistungen für jede einzelne Küche ausgeschrieben und vergeben. Durch das Splitting des Bundesgebietes soll im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten erreicht werden, dass sich Klein- und Mittelbetriebe an den jeweiligen Ausschreibungen beteiligen können, wodurch der Regionalität am besten Rechnung getragen werden kann.

Zu 6, 11, 26, 38 und 43:

In der Neuorganisation kommt es zu Verschiebungen vom Verwaltungsbereich zum kochenden Bereich. Daraus resultiert, dass ca. 100 Bedienstete hinkünftig in anderen Bereichen des

Österreichischen Bundesheeres beschäftigt werden. Der Einsatz von über 700 Rekruten ist in der Endausbaustufe nicht mehr vorgesehen.

Es werden in Wr. Neustadt 44 VBÄ (Vollbeschäftigungsäquivalente), in Klagenfurt 21 VBÄ und in Wien 21 VBÄ zur Verfügung stehen. Das Personal wird ua. als Verwaltungspersonal, Küchenpersonal, Küchenhilfskraft, Magazinsarbeiter, Kraftfahrer, Feldkochhilfe, Lehrling und als Feldkochunteroffizier eingesetzt.

Zu 7, 38 und 43:

Im Jahr 2010 wurden für den Bereich Niederösterreich 1.405.684 Frühstücksportionen, 1.891.807 Mittagsportionen und 1.390.101 Abendportionen zubereitet und ausgegeben. Für den Bereich Kärnten wurden 363.397 Frühstücksportionen, 540.333 Mittagsportionen und 353.532 Abendportionen zubereitet und ausgegeben. Im Bereich Wien waren es 380.650 Frühstücksportionen, 608.397 Mittagsportionen und 342.273 Abendportionen.

Zu 8, 9, 28, 38 und 43:

Aufgrund des hohen Verwaltungsaufwandes ersuche ich um Verständnis, dass ich von einer Beantwortung absehe.

Zu 10, 38 und 43:

Die Mehrzahl der Verpflegseinrichtungen verfügt über keine eigenen Subzähler (Strom, Wasser usw.), daher basieren die Erhebungen auf den bundesweit 22 Verpflegseinrichtungen, die mit eigenen Zählleinrichtungen ausgestattet sind. Der durchschnittliche Energiebedarf pro Küche und Jahr betrug 95.000 kW/h Strom und 500m³ Wasser.

Zu 12, 13, 38 und 43:

Die Fahrzeugtypen und Routen der Lieferanten, die Lebensmittel an die diversen Standorte liefern, sind nicht bekannt. Deshalb kann auch keine Aussage zu den CO²-Emissionen getroffen werden.

Zu 14, 30, 38 und 43:

Verpflegskosten bundesweit	pro Tagesportion	insgesamt
	€ 9,04	€ 62,1 Mio.
davon Lebensmitteleinkauf	€ 3,88	€ 26,2 Mio.
Davon Personalkosten	€ 2,62	€ 19,9 Mio.
Davon Transportkosten	€ 0,04	€ 0,3 Mio.

Zu 15, 38 und 43:

Die Zentralküche Wr. Neustadt wird mit Ende 2011 fertig gestellt und den Probebetrieb im Jänner 2012 aufnehmen.

Die Zentralküche in Klagenfurt wurde im Oktober 2010 fertig gestellt. Die dieser Zentralküche zugeordneten Finalisierungsküchen sind – mit Ausnahme von Lienz und Zeltweg, die sich im Umbau befinden – bereits in Betrieb. In Wien sind bereits sämtliche Finalisierungsküchen angeschlossen.

Zu 16, 17, 38 und 43:

Die Investitionsgesamtkosten belaufen sich für Niederösterreich auf rund € 8 Mio €, für Kärnten auf rund € 3,5 Mio € und für Wien rund € 1,6 Mio €.

Jede Truppenküche wird künftig als Finalisierungsküche (FinKü) genutzt werden. Um- und Rückbauten von Truppenküchen auf Finalisierungsküchen erfolgen erst, wenn die jeweilige Verpflegungseinrichtung auf Grund des Alters oder Bauzustandes saniert werden muss.

Zu 18, 19, 38 und 43:

In Wr. Neustadt sollen rund 6.800 Teiltagesportionen/Mittag und rund 3.400 Teiltagesportionen/Abend zubereitet werden. Davon sind rund 6.070 Teiltagesportionen/Mittag und rund 3.040 Teiltagesportionen/Abend für die Standorte in Niederösterreich bestimmt.

In Klagenfurt werden rund 3.100 Teiltagesportionen/Mittag und rund 1.550 Teiltagesportionen/Abend zubereitet.

In Wien werden rund 2.500 Teiltagesportionen/Mittag und rund 1.250 Teiltagesportionen/Abend zubereitet.

Zu 20, 21, 38 und 43:

Für den Bereich Wr. Neustadt sind drei Kühl-LKW mit einer Nutzlast von fünf Tonnen mit einer Gesamtkilometertagesleistung von insgesamt 990 km (Montag bis Freitag, ausgenommen Feiertage) vorgesehen. Pro Liefertag wird somit mit einem CO²-Ausstoß von 430 kg gerechnet.

Für den Bereich Klagenfurt sind zwei Kühl-LKW mit einer Nutzlast von fünf Tonnen mit einer Gesamtkilometertagesleistung von insgesamt 530 km (Montag bis Freitag,

ausgenommen Feiertage) vorgesehen. Pro Liefertag wird somit mit einem CO²-Ausstoß von 270 kg gerechnet.

Für den Bereich Wien sind zwei Kühl-LKW mit einer Nutzlast von fünf Tonnen mit einer Gesamtkilometertagesleistung von insgesamt 430 km (Montag bis Freitags, ausgenommen Feiertage) vorgesehen. Pro Liefertag wird somit mit einem CO²-Ausstoß von 240 kg gerechnet.

Zu 22, 23, 38 und 43:

Die Energiekosten je Tagesportion Verpflegung (Frühstück/Mittag/Abend) werden in der Gesamtheit bei ca. € 0,40 liegen. Eine Aufgliederung auf Zubereitung, Kühlen, Fertiggaren ist seriöserweise nicht möglich.

Zu 27:

Die Personaleinsatzplanungen sind derzeit noch in Bearbeitung. Personelle Umschichtungen finden jedoch den Vorzug vor Neuaufnahmen.

Zu 29, 38 und 43:

Keine. Hinkünftig nicht mehr in den Küchen benötigtes Personal, insbesondere aus dem Bereich Verwaltung und regionalbezogen aus dem „kochenden“ Bereich, wird in anderen Bereichen Verwendung finden.

Zu 31, 38 und 43:

Es ist für eine mindest zehntägige Verpflegsautarkie vorgesorgt. Diverse Vorkehrungen zur Anschlussversorgung sind sichergestellt.

Zu 32, 38 und 43:

Derzeit ist eine tägliche Beteiligung (Montag bis Freitag, ausgenommen Feiertage) vorgesehen.

Zu 33, 38 und 43:

Durch die einzelnen Finalisierungsküchen müssen der Zentralküche zumindest wöchentlich voraussichtliche Verpflegsstände, die zur Steuerung des Einkaufs und der Produktion notwendig sind, bekannt gegeben werden. Der genaue Verpflegsstand ist drei Tage vor dem konkreten Bedarf zu melden. Bei kurzfristigen, nicht vorhersehbaren Änderungen wird auf die an Ort und Stelle lagernden „Cook & Chill“-Bestände zurückgegriffen.

Zu 34, 38 und 43:

Das Zentralküchenkonzept ermöglicht, in allen Szenarien, sofort zu reagieren. Dies kann z.B. durch eine Produktionserhöhung oder durch den Einschub einer zweiten Schicht bewerkstelligt werden.

Zu 35, 38 und 43:

Die Ausbildung von Soldatinnen und Soldaten, die für die autarke Versorgung von Einheiten im Einsatz vorgesehen sind, wird wie bisher durch die Feldkochorganisation sichergestellt.

Zu 36 und 41:

Es werden an allen Standorten laufend Evaluierungen vorgenommen.

Zu 37:

Es gab nur minimale Abweichungen, z.B. verzögerte sich der Anschluss einer Finalisierungsküche.

Zu 39, 42 und 44:

Im Wesentlichen haben sich alle Planungsannahmen als richtig erwiesen. Im Zuge der laufend durchgeführten Evaluierungen wurde von der zunächst in Wien praktizierten Verpackungsart „Kaltverpackung mittels Tiefziehbeutel“ auf Warmverpackung in Schalen umgestellt. Dadurch können Arbeitsschritte und Gerätschaften eingespart werden.

Die Schulungen des sowohl im praktischen als auch im verwaltungstechnischen Bereich eingesetzten Personals werden intensiviert.

Zu 40:

Die regelmäßigen Befragungen der Verpflegsteilnehmer zeigen überwiegend positive Rückmeldungen.

