

ANFRAGE

der Bundesräte Martina Diesner-Wais
Kolleginnen und Kollegen

an den Bundesminister für Landesverteidigung und Sport
betreffend Bundesheer-Zentralküchen

Nach der Zentralküche in Klagenfurt soll nunmehr auch für Niederösterreich und Burgenland eine Bundesheer-Zentralküche in Wiener Neustadt eröffnet werden. Der Niederösterreichische Landtag hat sich im Februar mit breiter Mehrheit gegen dieses Projekt ausgesprochen.

Presseberichten zufolge sollen durch Zentralküchen täglich rund 22.000 Essensportionen nicht mehr standortnah in der Region sondern zentral zubereitet werden. Anschließend müssen die Speisen unter Sauerstoffentzug auf 2-4°C abgekühlt, über insgesamt 730.000 km pro Jahr gekühlt transportiert, dann gelagert und vor der Ausgabe fertig gegart werden. Parallel zur Errichtung der Zentralküchen wird der Betrieb der Truppenküchen an den einzelnen Standorten zurückgefahren.

Dieses Vorhaben bewirkt demnach unnötige hohe Energie- und Transportkosten und wesentliche Änderungen beim Personaleinsatz. Anstelle einer flexiblen, krisenfesten und gesunden regionalen Versorgung unter Nutzung der lokalen Anbieter wird eine zentralisierte Organisation mit einem allem Anschein nach sehr ungünstigen ökologischen Fußabdruck etabliert. Man gewinnt den Eindruck, dass die Umsetzung dieses Projektes nicht auf gesicherten Planungsgrundlagen beruht.

Um herauszufinden, ob bzw. in welcher Weise die Planung und Umsetzung des Zentralküchenprojektes ordnungsgemäß nachvollziehbar auf Zahlen, Daten und Fakten beruht sowie auf der Grundlage der Nachhaltigkeit sowie der Grundsätze der Sparsamkeit, Wirtschaftlichkeit und Zweckmäßigkeit erfolgt, stellen die unterzeichneten Bundesräte daher folgende

ANFRAGE:

1. In welcher Weise habe Sie bei Ihren Planungen die o.a. Resolution des NÖ Landtags bei Ihren Entscheidungen und Planungen berücksichtigt und ernst genommen?
2. Wie sieht der ökologische Fußabdruck des Projekts Zentralküche Wiener Neustadt im Vergleich zur bisherigen regionalen bzw. lokalen Versorgung aus?
3. Welche sonstigen alternativen Versorgungsmodelle wurden geprüft und mit welchem Ergebnis im Einzelnen?
4. Was bedeutet die Abkehr von der lokalen bzw. regionalen Versorgung für die Verankerung des Bundesheers bei der Bevölkerung vor Ort?
5. Welcher Kaufkraftabfluss ergibt sich insbesondere für ohnehin benachteiligte Regionen im ländlichen Raum?

6. Wie viele Arbeitsplätze gehen durch das Zentralküchenprojekt direkt durch den Abbau von lokal beim Bundesheer beschäftigten Personen verloren, wie viel qualifiziertes Personal kann durch die Abwertung von Arbeitsplätzen nicht mehr adäquat verwendet werden, und wie viele Arbeitsplätze im ländlichen Raum gehen indirekt durch den Kaufkraftabfluss verloren?

Zur Statistik und Kostenstruktur in Jahr 2010:

7. Wie viele Essensportionen hat das Bundesheer in NÖ zubereitet und ausgegeben?
8. Wie gliedern sich diese Portionen nach den einzelnen Bundesheerstandorten in NÖ auf?
9. Wie hoch waren die Ausgaben für Lebensmitteleinkauf, aufgegliedert nach an den einzelnen Standorten?
10. Wie hoch waren die Energiekosten für die Zubereitung und Ausgabe der Essensportionen?
11. Wie viele Personen (in Vollbeschäftigungsäquivalenten), aufgegliedert nach Grundwehrdienern, Zeitsoldaten, Berufssoldaten und Zivilbedienstete sowie aufgegliedert nach Qualifikation (ungelernt, angelernt, Fachkräfte), waren bei der Zubereitung und Ausgabe dieser Essensportionen beschäftigt?
12. Wie viele Kilometer Transportwege sind für Zubereitung und Ausgabe dieser Essensportionen angefallen, aufgegliedert nach verwendetem Fahrzeugtyp?
13. Welcher CO²-Ausstoß ergab sich aus diesen Transportwegen ?
14. Wie hoch waren die Kosten der Zubereitung und Ausgabe durchschnittlich je Essensportion und insgesamt in diesem Jahr, aufgegliedert nach Materialeinsatz, Personalkosten, Transportkosten und Fremdleistungen?

Zur Projektplanung, Logistik und Kosten der Zentralküche Wiener Neustadt:

15. Wie sieht der weitere Zeitplan aus?
16. Wie hoch sind die Investitionskosten in der Zentralküche Wiener Neustadt?
17. Welche Investitionen sind in den bisherigen Truppenküchen, aufgegliedert nach Standorten, erforderlich, insbesondere um Kühl- und Aufwärmkapazitäten zu sichern?
18. Wie viele Essensportionen sollen in der Zentralküche für Bundesheerstandorte in NÖ zubereitet werden?
19. Wie viele Essensportionen sollen zu den einzelnen Bundesheerstandorten in NÖ transportiert werden?

20. Wie viele Kilometer Transportwege werden für die Verteilung dieser Essensportionen anfallen, aufgegliedert nach verwendetem Transportmittel/Fahrzeugtyp?
21. Welcher CO²-Ausstoß ergibt sich aus diesen Transportwegen pro Jahr?
22. Wie hoch werden die Energiekosten je Essensportion sein, aufgegliedert nach Zubereitung, Kühlen, Fertigwaren?
23. Welcher CO²-Ausstoß ergibt sich alleine aus dem zusätzlich notwendigen Kühlen?
24. Wie hoch werden die Ausgaben für Lebensmitteleinkauf im Raum Wiener Neustadt und an den einzelnen Standorten sein?
25. Wird der Lebensmitteleinkauf für die Zentralküche Wiener Neustadt EU-weit ausgeschrieben?
26. Wie viele Personen (in Vollbeschäftigungsäquivalenten), aufgegliedert nach Grundwehrdienern, Zeitsoldaten, Berufssoldaten, Zivilbedienstete und Fremdleistungen sowie aufgegliedert nach Qualifikation (ungelernt, angelernt, Fachkräfte) werden im Zusammenhang mit der Zentralküche Wiener Neustadt bei der Zubereitung dieser Essensportionen und der Verteilung an die einzelnen Standorte in welcher Arbeitsplatzwertigkeit/Qualifikation beschäftigt sein?
27. Wie viele Mitarbeiter/innen, die bisher nicht im Küchenbereich in Wiener Neustadt beschäftigt waren, sollen für die Zentralküche in Wiener Neustadt neu aufgenommen oder sonst zusätzlich verwendet werden?
28. Wie viele Personen (in Vollbeschäftigungsäquivalenten), aufgegliedert nach Grundwehrdienern, Zeitsoldaten, Berufssoldaten, Zivilbedienstete und Fremdleistungen sowie aufgegliedert nach Qualifikation (ungelernt, angelernt, Fachkräfte) werden bei der Fertigstellung dieser Essensportionen und der Ausgabe an den einzelnen Standorten weiterhin beschäftigt sein?
29. Wie viele Mitarbeiter/innen werden in den Truppenküchen an den einzelnen Standorten abgebaut?
30. Wie hoch werden die Kosten der Zubereitung, Verteilung und Ausgabe durchschnittlich je Essensportion und insgesamt pro Jahr sein, aufgegliedert nach Materialeinsatz, Personalkosten, Transportkosten, anteilige Investitionen und Fremdleistungen?
31. Wie lange kann bei Ausfall von Transportmöglichkeiten z.B. in einer Krise die Versorgung an den einzelnen Standorten aufrechterhalten werden?
32. Wie häufig werden Essensportionen an die einzelnen Standorte ausgeliefert – (mehrmals) täglich, wöchentlich, monatlich?
33. Wie lange vorher müssen die einzelnen Standorte die Anzahl der benötigten Portionen einmelden?

34. Welche Flexibilität besteht, um die Versorgung von dislozierten Einheiten z.B. bei Katastropheneinsätzen, beim Einsatz zum Schutz kritischer Infrastruktur im Grenzeinsatz oder bei internationalen Einsätzen sicherzustellen?
35. Wo und wie findet künftig ohne Truppenküchen die Ausbildung von Soldaten statt, die für die autarke Versorgung von Einheiten im Einsatz sorgen können?

Zur Bundesheer-Zentralküche Klagenfurt

36. Werden die entsprechenden Zahlen, Daten und Fakten, bezogen auf die Zentralküche Klagenfurt nach mehr als einem halben Jahr Betrieb laufend evaluiert, wenn nein, warum nicht?
37. Welche Planungsannahmen bezüglich Klagenfurt haben sich als richtig erwiesen, wo gibt es Abweichungen?
38. Wie lauten die Zahlen, Daten und Fakten gemäß den Fragen 1 bis 35 bezogen auf den Echtbetrieb der Zentralküche in Klagenfurt?
39. Welche Erkenntnisse und Verbesserungsmöglichkeiten aus dem Echtbetrieb in Klagenfurt werden Sie unmittelbar bei der weiteren Vorgangsweise betreffend die Zentralküche in Wiener Neustadt umsetzen?

Zur Bundesheer-Zentralküche Wien

40. Warum funktioniert das System Zentralküche in Wien nicht zur Zufriedenheit der Betroffenen und der Beteiligten?
41. Werden die entsprechenden Zahlen, Daten und Fakten, bezogen auf die Zentralküche Klagenfurt nach mehr als einem halben Jahr Betrieb laufend evaluiert, wenn nein, warum nicht?
42. Welche Planungsannahmen bezüglich der Zentralküche Wien haben sich als richtig erwiesen, wo gibt es Abweichungen?
43. Wie lauten die Zahlen, Daten und Fakten gemäß den Fragen 1 bis 35 bezogen auf den Echtbetrieb der Zentralküche in Wien?
44. Welche Erkenntnisse und Verbesserungsmöglichkeiten aus dem Projekt in Wien werden Sie unmittelbar bei der weiteren Vorgangsweise betreffend die Zentralküche in Wiener Neustadt umsetzen?

Bethlen Bausch

Kurt Christenay
Martin Dierker