

**3862/AB XXII. GP**

---

**Eingelangt am 03.04.2006**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

BM für Landesverteidigung

## **Anfragebeantwortung**

S91143/8-PMVD/2006

3. April 2006

Herrn

Präsidenten des Nationalrates

Parlament

1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Gaál, Genossinnen und Genossen haben am 3. Februar 2006 unter der Nr. 3911/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend "Heer bekommt Essen auf Rädern" gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Wie ich bereits anlässlich mehrerer Anfragebeantwortungen festgehalten habe, hat die in meinem Ressort eingerichtete Projektorganisation „Management Bundesheer 2010“ auf den mit breitem politischen Konsens beschlossenen Bericht der Bundesheerreformkommission aufbauend eine neue Organisationsstruktur für das Bundesheer des Jahres 2010 erstellt, in der eine Reduzierung der militärisch genutzten Liegenschaften um bis zu 40 % vorgesehen ist. Diese wurde von der Bundesregierung – der Empfehlung des Nationalen Sicherheitsrates folgend – am 24. Mai 2005 beschlossen. Am 7. Juni 2005 verfügte die Bundesregierung unter Berücksichtigung der militärischen, wirtschaftlichen und regionalen Gesichtspunkte „Grundsätzliche Angelegenheiten der Garnisonierung“, nachdem mit allen Landeshauptleuten eingehende Gespräche über die Garnisonierung des Bundesheeres in den Bundesländern geführt worden waren. Eine derartige Reduzierung der militärisch genutzten

Liegenschaften bedingt naturgemäß eine Anpassung der innerbetrieblichen Abläufe, somit auch des Verpflegsmanagements.

Im Einzelnen beantworte ich die vorliegende Anfrage wie folgt:

Zu 1 bis 3:

Derzeit werden bundesweit eine Zentralküche – als Pilotprojekt in Wien –, 94 Truppenküchen und 116 Verpflegsausgabestellen betrieben. Diese werden durch innerbetriebliche Optimierung voraussichtlich bis zum Jahr 2010 im erforderlichen Ausmaß reduziert werden. Der Umfang der Reduktion ist vom Ergebnis des erfolgreich verlaufenden Pilotprojektes in Wien und des beabsichtigten Pilotprojektes in einem weiteren Bundesland abhängig.

Zu 4 und 5:

Für Verpflegsdienstleistungen werden derzeit 1.464 Personen (davon rund 730 Rekruten) verwendet. Bis zum Jahr 2010 soll durch das Zentralküchenkonzept ein geringerer Personalbedarf gegeben sein. Die Einsparungen sollen durch Reduzierung des Rekrutenanteils erzielt werden. Im Konkreten verweise ich auf die nachstehende Übersicht:

<b>Bundesland</b>	<b>Personal derzeit</b>
Niederösterreich	387
Wien	163
Burgenland	78
Kärnten	154
Oberösterreich	144
Salzburg	170
Steiermark	227
Tirol	120
Vorarlberg	21

Zu 6:

Die Verpflegung wird drei Tage im Voraus produziert und unter Schutzatmosphäre verpackt. Bei „Cook and Chill“ werden die Komponenten der Speisen im herkömmlichen Verfahren gegart und nach einer ca. 75 %-igen Zubereitung einem – nicht mit Tiefkühlen zu verwechselnden – Schnellkühlprozess unterzogen, durch den der Garprozess unterbrochen wird. Die Speisen werden in der Folge erst unmittelbar vor der Ausgabe an die Verpflegsteilnehmer fertig gekocht. Diese Vorgangsweise vermeidet lange Warmhaltezeiten und

gewährleistet den Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen. Für dieses Verfahren wurden von der Lebensmitteluntersuchungsanstalt – begleitend zum laufenden Betrieb – Lagerversuche über sieben Tage durchgeführt, die mikrobiologisch untersucht wurden.

Zu 7:

„Cook and Chill“ - Produkte werden im Rahmen eines Pilotprojektes in der Zentralküche Wien hergestellt. Dieses Projekt läuft seit Herbst 2005 sehr erfolgreich. Auf Grund der hohen Qualität und breiten Auswahl an Speisen ist die Anzahl der Teilnehmeranmeldungen um 100 % gestiegen. Da die Reaktionen überwiegend positiv sind, ist nunmehr beabsichtigt, den „Cook and Chill“ - Betrieb in Wien auf Dauer einzuführen. Im zweiten Halbjahr 2006 ist ein weiterer Probetrieb in der Steiermark vorgesehen, der das Ziel haben wird, Erfahrungen zu gewinnen, ob diese neue Form der Verpflegungsversorgung in ländlichen Regionen mit dem gleichen Erfolg umsetzbar ist.

Zu 8:

Die Gesamtkilometerleistung für die Auslieferung der Verpflegung im derzeit eingeführten Warmhalteverfahren (nicht im „Cook and Chill“ - Verfahren) beträgt in einer Sieben-Tage-Woche täglich rund 1.300 km, wöchentlich rund 9.000 km und jährlich rund 470.000 km.

Zu 9:

Die Kilometerleistung im neuen Produktionsverfahren (bis zu drei Tage im Voraus für „Cook & Chill“ Produkte) beträgt für den Raum WIEN in einer Fünf-Tage-Woche täglich rund 38 km, wöchentlich rund 190 km und jährlich rund 9.800 km.

Zu 10:

Nach der Kennzahl für handelsübliche Kleinlastkraftwagen kostet ein Kilometer 0,50 Euro.

Zu 11:

Mit Stichtag 1. Februar 2006 werden in Verpflegseinrichtungen meines Ressorts 59 Lehrlinge ausgebildet.

Zu 12 und 13:

Die Umstellung auf „Cook & Chill“ - Produkte ist als längerfristiges Projekt ausgelegt, das voraussichtlich im Jahr 2010 abgeschlossen sein wird. Im Hinblick darauf, dass die

Zubereitung der „Cook & Chill“ - Gerichte durch Köche vorgesehen ist, kann davon ausgegangen werden, dass auch weiterhin Lehrlinge in ähnlicher Anzahl ausgebildet werden.

Zu 14 und 19 bis 22:

Durch die Neuausrichtung und Optimierung des Verpflegsmagements auf die Bedürfnisse des Bundesheeres im Jahr 2010 ist durch die Umstellung auf „Cook & Chill“ - Produkte kein Mehrabfall zu erwarten.

Zu 15 bis 18:

Von Montag bis Freitag werden zukünftig pro Tag im Raum WIEN zwischen 4.000 und 4.500 Tagesportionen produziert werden. Dies ergibt wöchentlich zwischen 20.000 und 22.500 Tagesportionen, monatlich zwischen 80.000 und 90.000 Tagesportionen und jährlich zwischen 0,96 und 1,08 Millionen Tagesportionen.

Zu 23 und 24:

Für eine Tagesportion sind derzeit 10,65 Euro aufzuwenden. Im „Cook & Chill“ - Verfahren kostet eine Tagesportion 9,04 Euro.

Zu 25:

Neben zu erwartenden Einsparungen bringt das „Cook and Chill“ - Verfahren deutliche Verbesserungen im Bereich der Speisenzubereitung und eine größere Speisenauswahl für die Verpflegsteilnehmer. Aus diesem Grund wird dieses Verfahren bereits mit großem Erfolg im Bereich von Kindergärten, Schulen, Krankenanstalten und Pflegeheimen, aber auch im Catering und in der Betriebsverpflegung angewandt.

Durch die Umschichtung von Rekruten aus der Grundorganisation zur Truppe tritt ein weiterer gewünschter Effekt ein. Darüber hinaus wird durch die Umsetzung dieses neuen Verpflegskonzepts der Personaleinsatz optimiert und durch bessere Auslastung der veränderten Küchenstruktur die Verpflegszubereitung effizienter gestaltet. Mit einer Reduktion des Anteiles des Betriebsaufwandes für die Bereitstellung der Verpflegung, durch gleichzeitige Modernisierung der Kücheninfrastruktur und Umstellung auf moderne Verpflegszubereitung (Cook & Chill) wird eine Reduktion der Produktionskosten von bis zu 15 % erwartet.