
3911/J XXII. GP

Eingelangt am 03.02.2006

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

ANFRAGE

der Abgeordneten Anton Gaál
und GenossInnen
an den Bundesminister für Landesverteidigung
betreffend **Heer bekommt Essen auf Rädern**

1. In der Tageszeitung "Kurier" vom 17.01.2006, war folgendes zu lesen:

„N.Ö., Morgen

Kasernenküchen sollen heißem Fertigfutter weichen

Zentralisierung der Heeresverpflegung verunsichert Soldaten und lokale Lieferanten

Dunkle Schatten lagen gestern über der Präsentation der Kochlehrlinge des Militärkommandos Niederösterreich. Denn künftig soll der Soldat tiefgefrorene und wiederbelebte "Cook and Chill"- Portionen auf den Teller bekommen. ...

... Das System: Essensportionen werden in Plastikbehälter abgefüllt und mit Kohlendioxid vergast. Anschließend werden sie Schock gefroren. Per Lkw werden die Pakete in die Kasernen zugestellt, und dort vor der Ausgabe mit Spezialgeräten "wiederbelebt".

"Die Kombination von Herstellung, Verpackung, Versiegelung und Fertigstellung der Speisen mit der neuen Küchengerätegeneration ist gesundheitsbewusst, innovativ, umweltschonend und kostengünstig", wird dazu behauptet.

MÜLLBERGE? Kritiker fürchten das Gegenteil. Es würde nur "fades" Essen geliefert. Außerdem würden Berge von Verpackungsabfall anfallen und unnötige Lkw-Kilometer gefahren.

Nicht eingerechnet seien auch die Energiekosten für das Schock gefrieren. Außerdem hätten die regionalen Fleischer und Bäcker keine Chance mehr auf Lieferverträge. Egal, wer Recht behält: Lehrlingsausbildung wird es sicher keine mehr geben. ...

2. In der Tageszeitung „Der Standard“ war am 23.1.2006, zu lesen:

„Heer bekommt Essen auf Rädern

Regionen leiden - SPÖ sieht Probleme bei der Rationalisierung

Wien - Während das Bundesheer versucht, seine Organisation im Inland zu rationalisieren, zu schrumpfen und daran womöglich zu verdienen, verweist die SPÖ auf erwartbare negative Auswirkungen.

Weil zahlreiche Kasernenküchen geschlossen werden, verlieren viele Wirtschaftsbetriebe in der jeweiligen Region ihren größten Kunden. "Schon jetzt, durch die 2001 eingeführte zentrale Bundesbeschaffung, ist es für viele kleinere Betriebe, vom Fleischhauer bis zum Bäcker, kaum mehr möglich, öffentliche Aufträge zu lukrieren. Ab jetzt wird es vollkommen unmöglich sein", klagt der niederösterreichische SPÖ-Abgeordnete Hermann Findeis.

"Zusperrorgie"

*Er nennt die Rationalisierungsbemühungen eine "Zusperrorgie": Allein in seinem Bundesland sollen von den derzeit noch existierenden **26 Heeresküchen mit 200 Beschäftigten und 26 Lehrlingen lediglich drei Standorte - Allentsteig, Langenlebarndorf und Wiener Neustadt - übrig bleiben. Der Verpflegungsbereich der Garnison Wien wird in Zukunft aus einer Zentralküche bis zu dreimal täglich versorgt werden. Dieser Zentralküche sind sämtliche Heeresliegenschaften Wiens angeschlossen. Die Speisen werden zwei Tage im Voraus produziert und sofort unter Reinraumbedingungen verpackt, gekühlt und kommissioniert.** "...*

Die unterzeichneten Abgeordneten richten daher an den Bundesminister für Landesverteidigung nachstehende

Anfrage:

1. Wie viele Heeresküchen bestehen zurzeit in ganz Österreich?
2. Wie viele Heeresküchen werden österreichweit zugesperrt?
3. Wie viele Heeresküchen werden nach dem „Zusperrn“ übrig bleiben?
4. Wie viele Personen sind zurzeit in ganz Österreich in Heeresküchen beschäftigt (Bitte um Aufgliederung nach Bundesländern)?
5. Wie viele Personen werden, nach der Umstellung auf „Cook and Chill“, in ganz Österreich in Heeresküchen beschäftigt sein (Bitte um Aufgliederung nach Bundesländern)?
6. Wie viele Tage im Vorhinein wird das „Cook and Chill“-Essen produziert?
7. Wo werden die Standorte für die „Cook and Chill“-Produktion sein?

8. Wie viele Kilometer werden zurzeit für die Auslieferung des frisch gekochten Essens pro Tag, pro Woche, pro Jahr gefahren?
9. Wie viele Kilometer werden künftig für die Auslieferung von „Cook and Chill“-Verpflegung, pro Tag, pro Woche, pro Jahr gefahren?
10. Was kostet ein Kilometer, der mit einem Heereskraftfahrzeug gefahren wird, mit dem künftig die „Cook and Chill“-Verpflegung ausgeliefert wird?
11. Wie viele Lehrlinge werden zurzeit in Heeresküchen ausgebildet?
12. Wie viele Lehrlinge werden künftig – also dann, wenn „Cook and Chill“ in Produktion sein wird – in Ausbildung sein?
13. Wird es durch die Umstellung auf „Cook and Chill“-Produktion zu einer „Verringerung“ der Zahl der Lehrlinge kommen?
 - a.) Wenn ja, warum?
14. Wie viel Mehrabfall wird durch die Umstellung auf „Cook and Chill“ pro Portion anfallen?
15. Wie viele Portionen werden sie mit „Cook and Chill“ pro Tag produzieren?
16. Wie viele Portionen werden sie mit „Cook and Chill“ pro Woche produzieren?
17. Wie viele Portionen werden sie mit „Cook and Chill“ pro Monat produzieren?
18. Wie viele Portionen werden sie mit „Cook and Chill“ pro Jahr produzieren?
19. Wie viel Mehrabfall entsteht durch „Cook and Chill“ pro Tag?
20. Wie viel Mehrabfall entsteht durch „Cook and Chill“ pro Woche?
21. Wie viel Mehrabfall entsteht durch „Cook and Chill“ pro Monat?
22. Wie viel Mehrabfall entsteht durch „Cook and Chill“ pro Jahr?
23. Welche Kosten fallen pro Portion „Cook and Chill“ an?
24. Welche Kosten fallen pro Portion frisch gekochter Verpflegung an?
25. Welche Einsparungspotenziale erwarten Sie durch „Cook and Chill“?