

8104/AB XXIV. GP

Eingelangt am 31.05.2011

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

BM für Landesverteidigung und Sport

Anfragebeantwortung



MAG. NORBERT DARABOS
BUNDESMINISTER FÜR LANDESVERTEIDIGUNG UND SPORT

S91143/62-PMVD/2011

31. Mai 2011

Frau
Präsidentin des Nationalrates

Parlament
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Kunasek, Kolleginnen und Kollegen haben am 31. März 2011 unter der Nr. 8206/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend "Zentralküchen beim Österreichischen Bundesheer" gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1 und 2:

Die Bauarbeiten erfolgten von August 2008 bis Oktober 2010. Die Kosten hiefür beliefen sich auf 2,47 Mio. Euro.

Zu 3 und 4:

Die Umbauarbeiten machten eine Sperre der Küche notwendig, weshalb die Verpflegs-zubereitung der Teiltagesportionen Mittag für die in der Windisch-Kaserne stationierten Teile des Österreichischen Bundesheeres in der Truppenküche der Khevenhüller-Kaserne

erfolgte. Die Teiltagesportionen Frühstück und Abend wurden in der Windisch-Kaserne in einem abgetrennten Teil des Speisesaals zubereitet, die Verpflegung wurde im verkleinerten Speisesaal eingenommen.

Zu 5:

In diesem Zusammenhang ist zu berücksichtigen, dass jede Truppenküche als Finalisierungsküche genutzt werden kann. Umbauten von Truppenküchen auf Finalisierungsküchen erfolgen deshalb erst dann, wenn die jeweilige Verpflegseinrichtung auf Grund des Alters oder des Bauzustandes saniert werden muss.

Zu 6:

Ab dem Jahr 2005.

Zu 7 bis 10:

Für Baumaßnahmen an vier Standorten (Vega-Payer-Weyprecht-Kaserne in Wien, Gablenz-Kaserne in Graz, Windisch-Kaserne in Klagenfurt und Maximilian-Kaserne in Wr. Neustadt) wurden bisher rund 8,9 Mio. Euro aufgewendet und Bauaufträge über rund 2,2 Mio. Euro vergeben. Für den Ankauf technischer Geräte wurden an drei Standorten bisher rund 2,8 Mio. Euro aufgewendet. Darüber hinaus wurden für den Ankauf von technischen Geräten am vierten Standort bereits Aufträge über rund 2,1 Mio. Euro vergeben.

Zu 11 und 12:

Finalisierungsküchen wurden im AG Stiftgasse, in der Starhemberg-Kaserne, der Van der Gröben-Kaserne, der Belgier-Kaserne, der Laudon-Kaserne, der Hiller-Kaserne, im AG Garnisonsstrasse und in der Eugen-Kaserne errichtet. Die Kosten für Baumaßnahmen beliefen sich auf rund 5,4 Mio. Euro.

Zu 13, 14 und 16:

Die Hauptvorteile des Zentralküchenkonzepts liegen vor allem darin, dass die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität gesteigert werden kann. Durch die in den Zentralküchen angewandte Produktionsmethode „Cook & Chill“ kommt es zu einer räumlichen Entkoppelung von Produktion und Verzehr. Alle Produktionsaktivitäten können daher beliebig über den ganzen Tag verteilt werden, sodass sich der Produktionsplan an den

personellen und technischen Kapazitäten orientieren kann. Dadurch können personelle und technische Ressourcen eingespart werden. In den Finalisierungsküchen können im Vergleich zum herkömmlichen Kochverfahren Warmhaltezeiten verringert werden, wodurch der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen massiv gesteigert werden kann. Dies gilt insbesondere für Vitamin C, Vitamin B1 und Folsäure.

Durch dieses in Umsetzung befindliche Verpflegskonzept können die Soldatinnen und Soldaten des Österreichischen Bundesheeres in allen möglichen Szenarien, in der Ausbildung, bei Übungen und Einsätzen, noch besser und gesünder versorgt werden. Dem Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport war und ist gesunde Ernährung immer ein besonderes Anliegen. Demzufolge nimmt das Österreichische Bundesheer am „Nationalen Aktionsplan Ernährung“, der durch das Bundesministerium für Gesundheit im Jänner 2010 initiiert wurde, teil. Der Plan verfolgt das gesamteuropäische Ziel, Gesundheitsprävention nach dem „Health in all policies – Prinzip“, zu betreiben, um einen weiteren Anstieg ernährungsabhängiger Krankheiten in der Gesamtbevölkerung zu stoppen. Durch präventiv wirksame, breit gefächerte Maßnahmen auf allen Ebenen der Lebensmittelkette soll es gelingen, den Trend zu Übergewicht und dadurch verursachte negative Folgeerscheinungen umzukehren.

Zu 15:

Bei einem durchschnittlichen Verpflegsstand von 22.000 Personen pro Tag sind vor Einführung des Verpflegskonzepts Kosten von 10,63 Euro für eine Tagesportion angefallen. Derzeit sind es 9,04 Euro für eine Tagesportion, wobei nach dem Endausbau des Verpflegskonzepts mit 7,89 Euro für eine Tagesportion gerechnet wird.