

ANFRAGE

der Abgeordneten Mag. Günther Kumpitsch
und weiterer Abgeordneter
an den Bundesminister für Landesverteidigung und Sport
betreffend Bundesheer bekocht Flüchtlinge

Auf „NÖN.at“ erschien am .04.10.2015 folgender Artikel:
„Bundesheer-Küchen produzierten 120.00 Mahlzeiten“

Das Bundesheer kocht bereits seit Anfang August für Flüchtlinge und kümmert sich in den Betreuungsstellen oder an den Grenzen immer wieder um die Verpflegung. Die Zentralküchen in Wien und Wiener Neustadt versorgen das Burgenland sowie Niederösterreich.

Bisher wurden insgesamt rund 120.000 Portionen zubereitet und ausgeteilt, davon täglich über 7.000 im Osten Österreichs. Dies teilte das Verteidigungsministerium am Sonntag in einer Aussendung mit.

4.650 Portionen am Tag

Die Zentralküchen in Wien und Wiener Neustadt versorgen das Burgenland sowie Niederösterreich mit rund 4.650 Portionen am Tag.

In Kärnten stellt das Bundesheer etwa 2.000 Portionen für die Flüchtlinge bereit. Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt religiöse Speisevorschriften. Zu den Gerichten gehören auch Kartoffelsuppe, Putengeschnetzeltes oder Krautfleckerl.

Methode "Cook & Chill"

Die Zentralküchen ermöglichen eine moderne und effiziente Versorgung. Die angewandte Produktionsmethode "Cook & Chill" erlaube eine Trennung zwischen dem Kochen der Speisen und Konsum. Dadurch kann über den ganzen Tag verteilt optimal gekocht werden. Das sorgt für besseren Geschmack und einen höheren Vitamin- und Nährstoffgehalt.

Derzeit gibt es beim Bundesheer vier Zentralküchen. Diese befinden sich in Wien, Graz, Klagenfurt und Wiener Neustadt. Daran sind rund 60 Finalisierungsküchen angeschlossen, zwölf davon in Wien. Derzeit werden täglich ca. 21.000 bis 22.000 Portionen für Heeresangehörige im Normbetrieb zubereitet

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesminister für Landesverteidigung und Sport folgende

Anfrage:

1. Wann begann das Bundesheer an der Grenze Flüchtlinge mit Lebensmittel zu versorgen?
2. Wie viele Bundesheerbedienstete werden für diesen Einsatz herangezogen?
3. Für welchen Zeitraum ist diese Essensversorgung an der Grenze geplant?
4. Welche Abteilungen des Heeres sind von diesem Einsatz betroffen? (Bitte um Auflistung nach: Einkauf, Zubereitung, Auslieferung, Ausgabe, Reinigung, Abrechnung)
5. Führt diese zusätzliche Aufgabe zu einer Reduzierung des Dienstbetriebes?

6. Wenn ja, in welchen Kasernen und welchen Bereichen?
7. Wenn nein, wird der Dienstbetrieb durch Überstunden der Bediensteten kompensiert?
8. Werden Bedienstete des Bundesheeres längerfristig für den Einsatz „Essenzustellung an der Grenze“ herangezogen?
9. Wenn ja, wie viele Bedienstete bzw. wie viele Grundwehrdiener? (Bitte um Aufschlüsselung nach Kaderpersonal und Grundwehrdiener)
10. Welche Kosten sind dem Bundesministerium bis zum Einlangen dieser Anfrage aufgrund des Einsatzes entstanden? (Bitte um Aufschlüsselung aller entstandenen Kosten)
11. Wird der Einsatz „Essenzustellung an der Grenze“ aus einem Sonderbudget finanziert?
12. Wenn nein, aus welchem Budget wird der Einsatz finanziert?
13. Wie viele Portionen werden täglich entsorgt?
14. Warum übergibt man die zu viel zubereiteten Tagesportionen nicht an hilfsbedürftige Obdachlose wie zum Beispiel der Gruft in Wien?
15. Mit welchem Tagessatz wird die Verpflegung abgerechnet?
16. Wer übernimmt die Überstunden des Personals?
17. Wie viele Kfz des Bundesheeres sind im Assistenzeinsatz?
18. Wer übernimmt die Kosten dafür?



