



S91143/63-PMVD/2018 (2)

24. August 2018

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Parlament  
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Hoyos-Trauttmansdorff, Kolleginnen und Kollegen haben am 25. Juni 2018 unter der Nr. 1121/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Ernährung beim Österreichischen Bundesheer“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1, 1 a) und 1 b):

Die Verpflegung im Österreichischen Bundesheer (ÖBH) stellt ein sehr komplexes Thema dar. Ernährungsphysiologische Ansprüche sind nur einige von vielen Anforderungen, die zu erfüllen sind. Die Einhaltung der budgetären Rahmenbedingungen, die Einsatztauglichkeit und ein hoher Genusswert der Verpflegung werden vorrangig verfolgt. Ein hoher Gesundheitswert des Speisenangebots ist mit dem Genusswert und der freien Speisenauswahl vom Buffet in Einklang zu bringen. Ein nicht unerheblicher Aspekt ist die Erfüllung aller Anforderungen bei Übungen und Einsätzen, bei denen Verpflegung nicht in ortsfesten Einrichtungen zubereitet wird. Die ÖBH-Verpflegseinrichtungen stellen an 365 Tagen im Jahr für Soldaten und Zivilbedienstete Verpflegung für Frühstück, Mittag- und Abendessen bereit. Die Herstellung von Speisen ohne Plan wäre schon auf Grund der großen Mengen, des damit im Vorfeld verbundenen organisatorischen Aufwandes und der hohen und sehr unterschiedlichen Anforderungen (beispielsweise Rücksichtnahme auf religiöse Vorgaben) undenkbar. In allen Verpflegseinrichtungen des ÖBH werden Speisen nach im Vorhinein erstellten Speiseplänen zubereitet. Speisepläne werden unter Einbindung von Fachpersonal und Vertretern von „Konsumenten“ zusammengestellt, wobei konkrete Vorgaben zur Umsetzung ernährungsphysiologischer Anforderungen mitberücksichtigt werden. Die tägliche Verarbeitung von Frischwaren gewährleistet bedarfsdeckende Vitamin- und Mineralstoffmengen. Grundsätzlich orientiert sich das ÖBH bei diesen Planungen an den D-A-CH Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr.

Zu 1 c):

Speisepläne müssen genehmigt und in den Speisesälen bekannt gemacht werden, die Verpflegsausgabe wird kontrolliert und überwacht.

Zu 2:

Für die Zubereitung der Speisen ist der Leiter der Verpflegseinrichtung, bei einzelnen Speisen der Koch verantwortlich. Alle Speisen werden nach Rezepten zubereitet.

Zu 2 a) bis 2 c):

Unter Berücksichtigung der in Beantwortung der Fragen 1 a) und 1 b) erwähnten Aspekte wird bestmöglich auf entsprechende Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr Bedacht genommen. Die Kochrezepte und Portionsgrößen sind so festgelegt, dass die Energie- und Hauptnährstoffe in bedarfsdeckenden Mengen zur Verfügung gestellt werden. Die geplanten Mengen entsprechen den ernährungsphysiologischen Vorgaben. Bei der Komponentenverpflegung können die Verpflegsteilnehmer Menge und Auswahl der Speisen selbst bestimmen, sodass exakte Aussagen über die aufgenommenen Nährstoffmengen nicht getroffen werden können. Da es täglich ein umfangreiches Speisenangebot mit Gemüse, Salat, Obst, Vollkornprodukten, Milch und Milchprodukten zur freien Auswahl gibt, ist eine ausreichende Versorgung mit Makro- und Mikronährstoffen jedenfalls gewährleistet.

Zu 2 d):

Um Abwechslung zu bieten, werden saisonal verfügbares Gemüse, Obst und Salate variiert. Die Genießbarkeit (sensorische Qualität) wird mit Hilfe der festgelegten Zutaten, Kochrezepte und Zubereitungsanleitungen garantiert. Darüber hinaus muss die sensorische Qualität der Speisen nach der Produktion bzw. nach dem Finalisieren durch eine organoleptische Prüfung festgestellt werden. Bei Abweichungen werden entsprechende Korrekturmaßnahmen vorgenommen.

Zu 3, 3 b und c:

Das Berufskader muss sich je nach Verwendung regelmäßig spezifischen Eignungsuntersuchungen unterziehen (Auslandseinsatztauglichkeit, Fliegertauglichkeit, Tauchtauglichkeit etc.). Zweck dieser Untersuchungen ist die Feststellung der körperlichen und psychischen Eignung für die jeweiligen Verwendungen. In diesem Sinne besteht eine gewisse Vergleichbarkeit mit Gesundenuntersuchungen in Hinblick auf den Umfang dieser Untersuchung. Weiters besteht die Möglichkeit der Inanspruchnahme von Schutzimpfungen sowie Beratungen durch Arbeitsmediziner. Das Bundesheer leistet damit generell einen wesentlichen Beitrag zur Krankheitsprävention in Österreich. Für Grundwehrdienst leistende Soldaten findet nach der Stellungsuntersuchung eine Einstellungsuntersuchung am Einrückungstag statt. Weitere „Gesundenuntersuchungen“ sind nicht vorgesehen, da in der Masse keine relevanten Änderungen der erhobenen Befunde zu erwarten sind. Auch im

zivilen Bereich werden Gesundenuntersuchungen in einem zeitlichen Mindestabstand von einem Jahr angeboten.

Zu 3 a):

Eine stetige Verbesserung der Ernährungsqualität ist ein besonderes Anliegen meines Ressorts. Diese wird laufend angestrebt und seit Jahren in Form von verschiedenen Projekten auch gefördert. Für den Zeitraum der letzten Jahre darf ich beispielhaft nachstehende Projekte erwähnen:

„Umsetzung Küchen und Verpflegungsmanagement“ (April 2012 bis Dezember 2014): Projekt der europäischen Union UMBESA (Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen unter besonderer Berücksichtigung von regionalen, saisonalen, biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen)

„Häufigkeit und Ursache von nahrungsmittelbedingten Unverträglichkeiten im Zusammenhang mit dem Verpflegungsangebot von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“, Studie in Zusammenarbeit mit der Universität Wien

„Optimierung des Ernährungsverhaltens und körperlicher Gesundheit österreichischer Grundwehrdiener“, 2015

Mario KUNASEK

elektronisch gefertigt

Signaturwert	DwwooeVpxqLn+x3uTFlYI4sfhxkSccoNLLYMSLzYgF98rKYr2t22Wyo33pUkAn7A7Z8RUG+dKEa75IQXlwqW791mGgZPYXa/GHmt2fAJGV/91njCzO8hk+nAlZK8ANwNE1ho/vZ6dzV4LQlhW3QKuO6Go2FS/XGw54wYvvLZje5BRiUoZLBcgAhOwC1mj6V3GpTs45Yp9jqEF/okGFby7tgHgwtVuxEuR0T6ilvkmFFozSOrA2A+LizxYAjQryB29lhG5F5ztRovPt44rE0HN5l5e5iokVYbABt/sKs8UEL4DJ97KK+S4iKWSwnnC2DLI4jDqlIEAX4CKNN+JKA==		
	Unterzeichner	serialNumber=961789058552,CN=Bundesministerium für Landesverteidigung,OU=Bundesministerium für Landesverteidigung,O=Bundesministerium für Landesverteidigung,C=AT	
	Datum/Zeit-UTC	2018-08-24T07:15:59Z	
	Aussteller-Zertifikat	CN=a-sign-corporate-light-02,OU=a-sign-corporate-light-02,O=A-Trust Ges. f. Sicherheitssysteme im elektr. Datenverkehr GmbH,C=AT	
	Serien-Nr.	1628566889	
	Methode	urn:pdfsigfilter:bka.gv.at:text:v1.1.0	
Prüfinformation	Dieses Dokument wurde amtssigniert. Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur und des Ausdrucks finden Sie unter <a href="http://www.bmlv.gv.at/amtssignatur">http://www.bmlv.gv.at/amtssignatur</a>		

