



MARIO KUNASEK
BUNDESMINISTER FÜR LANDESVERTeidIGUNG

S91143/105-PMVD/2018 (2)

27. November 2018

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Parlament
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Hoyos-Trauttmansdorff, Kolleginnen und Kollegen haben am 27. September 2018 unter der Nr. 1790/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Folgeanfrage: Ernährung beim Österreichischen Bundesheer“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1:

Projekt UMBESA

Das Bundesministerium für Landesverteidigung (BMLV) hat mit zwei Zentralküchen am Projekt „Umsetzung der Nachhaltigkeit in Großküchen“ unter Berücksichtigung von regional, saisonal biologischen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen teilgenommen. Diese haben im Vergleich zu anderen teilnehmenden Großküchen mit einem Anteil an regional verarbeiteten Produkten zwischen 68 % bis 71 %, an frisch verarbeiteten Lebensmitteln von 53 % bis 63 % und an saisonal verfügbaren Lebensmitteln von 30 % bis 44 % hervorragend abgeschnitten.

Studie „Optimierung des Ernährungsverhaltens und körperlicher Gesundheit österreichischer Grundwehrdiener“

Diese Studie wurde in Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Akademischen Institut für Ernährungsmedizin (ÖAIE) 2015/16 durchgeführt. Im Rahmen dieser Studie wurde der Gesundheitszustand Grundwehrdienst leistender Soldaten des Gardebataillons untersucht und Mitarbeiter des ÖAIE führten Schulungen zur gesunden Ernährung durch. Dadurch konnte erstmals auch bei Soldaten bewiesen werden, dass Wissen und entsprechendes Ernährungsverhalten positive gesundheitliche Effekte erzielen können.

Übergewicht und Adipositas sind ein ernst zu nehmendes Thema und stellen eine große Belastung für die Betroffenen und ihr Umfeld dar. Von den 15 bis 29-Jährigen waren beispielsweise im Jahr 2014 in Österreich 25,3 % der Männer übergewichtig und 8,5 % adipös, 12,8 % der Frauen waren übergewichtig, 5,7 % adipös (Statistik Austria). Gerade im

militärischen Bereich sind körperliche Fitness und gute Gesundheit essentielle Voraussetzungen, um im Einsatzfall effektiv handeln zu können.

Positive Aspekte der Ernährungsschulung zeigten sich vor allem in einem deutlich verbesserten Ernährungswissen sowie in einem nahezu unveränderten Ernährungsverhalten. Die oben beschriebenen negativen Effekte auf das Ernährungsverhalten der Kontrollgruppe, Übergewicht und Adipositas, konnten vermieden werden. Interessanterweise kam es jedoch bei den Probanden zu einer Zunahme des Fleischkonsums, was am ehesten durch den gesteigerten Kalorien- und Eiweißbedarf auf Grund erhöhter körperlicher Aktivität und die daraus resultierende Kompensation des Konsums erklärt werden kann.

Studie „Häufigkeit und Ursache von nahrungsmittelbedingten Unverträglichkeiten im Zusammenhang mit dem Verpflegungsangebot von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“

Mit dieser Studie wurden Daten zur Verbreitung und Häufigkeit von nahrungsmittelbedingten Unverträglichkeiten unter den Bediensteten des BMLV erhoben. Darüber hinaus wurde untersucht, wodurch es zu Unverträglichkeiten kommen kann, insbesondere, ob das im Österreichischen Bundesheer (ÖBH) angewandte Verpflegssystem Cook and Chill (CC) zu einer Häufung von Unverträglichkeiten führt.

Die Forschungsfragen waren „Wie hoch ist der Anteil der betroffenen Personen im Ressort?“ und „Wodurch kommt es zu Unverträglichkeiten?“. Zum individuellen Ernährungsverhalten befragt, gaben 95 % der Studienteilnehmer an, sich gemischt zu ernähren. Ein Drittel davon wählt das Essen bewusst nach Gesundheitsaspekten aus. 3,5 % der Befragten essen vegetarisch, 0,5 % vegan. 22 % der Befragten gaben an, die Verpflegungseinrichtung des ÖBH nie zu nutzen, 40,8 % hingegen gehen regelmäßig fünfmal pro Woche essen. Hinsichtlich Zufriedenheit gaben 34 % der regelmäßig verpflegsteilnehmenden Bediensteten an, dass sie mit der Qualität der Verpflegung sehr zufrieden seien. 53 % sind teilweise zufrieden, lediglich 13 % sind unzufrieden.

Neben der Untersuchung des Einflusses der Verpflegungssysteme auf die Unverträglichkeiten wurde analysiert, ob bestimmte Unverträglichkeitssymptome gehäuft in einem der Verpflegungssysteme, CC bzw. Cook and Serve (CS), auftreten. Zusammengefasst sind Blähungen, Völlegefühl und Müdigkeit die von den Befragten am häufigsten genannten Unbekömmlichkeitsreaktionen. Obwohl bei CC verglichen mit CS gesamt gesehen häufiger Unbekömmlichkeitsymptome angegeben wurden, konnten keine signifikanten Unterschiede zwischen den Verpflegungssystemen nachgewiesen werden, was bedeutet, dass das Verpflegungssystem keinen Einfluss auf die Bekömmlichkeit hat. Bestimmte Zutaten bzw. in den Speisen enthaltene schwerverdauliche Nahrungsbestandteile hingegen haben einen Einfluss auf die Bekömmlichkeit, wobei in Bezug auf die Gemeinschaftsverpflegung die

„resistente Stärke“ besonders hervorzuheben ist. Diese stellt für CC und CS einerseits durch den Einsatz von Convenience-Produkten, andererseits durch Küchenprozesse, durch die der Anteil der „resistenten Stärke“ erhöht wird, gleichermaßen einen essentiellen Faktor dar.

Zu 1a:

Projekt UMBESA

Die Erkenntnis aus diesem Projekt war insbesondere die Notwendigkeit zur verstärkten Bewusstseinsbildung für das in den Verpflegungsprozess eingebundene Personal. In der Folge wurden sowohl Rezepturen und Speisepläne überarbeitet als auch die Beschaffung der Nahrungsmittel dem geänderten Bedarf angepasst.

Studie „Optimierung des Ernährungsverhaltens und körperlicher Gesundheit österreichischer Grundwehrdiener“

Mit dieser Studie konnte gezeigt werden, dass der Konsum von ungesunden Lebensmitteln, wie Softdrinks, Fastfood und Süßigkeiten, während des Grundwehrdienstes im Durchschnitt beträchtlich zunimmt. Diese Änderungen im Ernährungsverhalten gehen einher mit der Zunahme an Körperfettmasse, was sich unmittelbar negativ auf die körperliche Leistungsfähigkeit der Soldaten und mittelbar auf deren Gesundheit auswirkt. Gleichzeitig muss jedoch festgehalten werden, dass der Grundwehrdienst auch zu einer Zunahme der Muskelmasse geführt hat, weshalb davon auszugehen ist, dass das Ausmaß an täglicher Bewegung im Zivilleben geringer ist.

Auch hat diese Studie erstmals gezeigt, dass eine standardisierte und wissenschaftlich begleitete Ernährungsintervention bzw. Ernährungsschulung positive Einflüsse auf die Gesundheit und die Gesundheitskompetenz Grundwehrdienst leistender Soldaten hat. Um zu einer generellen Empfehlung zu kommen, müsste jedoch eine Nachfolgestudie in größerem Rahmen und auch in anderen als den bisher getesteten Waffengattungen durchgeführt werden.

Studie „Häufigkeit und Ursache von nahrungsmittelbedingten Unverträglichkeiten im Zusammenhang mit dem Verpflegungsangebot von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“

Davon ausgehend, dass sich an der Umfrage vermehrt Personen beteiligt haben, die von Unverträglichkeiten betroffen sind bzw. die gesunde Ernährung interessiert, konnte ein valides Ergebnis erzielt werden. Für die Verbesserung des Verpflegungsangebots ist von großer Bedeutung, dass die Prozesse der Verpflegungssysteme und die verwendeten Zutaten hinsichtlich der Bekömmlichkeit weiter analysiert werden, um eine höhere Verträglichkeit der Verpflegung zu gewährleisten und den Anteil der von Unverträglichkeiten Betroffenen

künftig zu senken. Auch aus wissenschaftlicher Perspektive ist es notwendig, mögliche Ursachen und Zusammenhänge diesbezüglich näher zu erforschen.

Zu 1b:

Projekt UMBESA

Die Bewusstseinsbildung beim Personal ist ein stetiger Prozess, auf den bei der Ausbildung von Küchenpersonal vor allem im Rahmen der periodischen Fortbildungen und Schulungen verstärkt Wert gelegt wird. Im Besonderen wurde und wird auch weiterhin auf folgendes geachtet: Frischware statt Convenience, Fleischreduktion, vermehrter Einsatz von vegetarischen Gerichten, Nachhaltigkeit (regionale und saisonale Ware), Kostenoptimierung. Neu erarbeitete Rezepte wurden in die Rezepturdatenbank der Küchen-Management-Software aufgenommen und stehen seither flächendeckend zur Verfügung.

Im Bereich der Beschaffung der Lebensmittel wurde in Zusammenarbeit mit der Bundesbeschaffung GmbH Rücksicht auf die im Projekt „UMBESA“ erarbeiteten Punkte genommen. Speziell bei Frischwaren besteht die Möglichkeit, auf regionale Anbieter zurückzugreifen und saisonale Produkte zu verwenden. Als wesentliche Verbesserung für die Verpflegsorganisation kann festgehalten werden, dass durch geänderte Rahmenbedingungen (Bewusstseins-schaffung zum Thema „Beschaffungsprozesse und Verfügbarkeit von Rezepturen“) ein Schritt in Richtung nachhaltige Verpflegung gesetzt wurde.

Studie „Optimierung des Ernährungsverhaltens und körperlicher Gesundheit österreichischer Grundwehrdiener“

Zur Erhöhung und Festigung des Ernährungswissen und zur Bewusstseinsverbesserung ist eine durch das ÖAIE entworfene, standardisierte Ernährungsschulung geplant, die von einer ausgewählten und interessierten Personengruppe (Kader des ÖBH wegen Vorbildwirkung) an Grundwehrdienst leistende Soldaten und Bedienstete des ÖBH vermittelt werden soll.

Studie „Häufigkeit und Ursache von nahrungsmittelbedingten Unverträglichkeiten im Zusammenhang mit dem Verpflegsangebot von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung“

Auf Grund hoher Anzahl an interessierten Studienteilnehmern bzw. Personen, die angeben, von Unbekömmlichkeiten betroffen zu sein, wurden weitere ernährungswissenschaftliche Analysen zur Bekömmlichkeit der Verpflegung eingeleitet. Um eine höhere Verträglichkeit zu gewährleisten, wurde eine „Analyse der ernährungspsychologischen Qualität der Verpflegung in ortsfesten Verpflegseinrichtungen des ÖBH“ durchgeführt. Ziel ist, einen Überblick darüber zu bekommen, in welchem Ausmaß die ernährungspsychologischen Bedürfnisse der Verpflegsteilnehmer erfüllt werden. Um eine weitere Grundlage für

Verbesserungsmaßnahmen zu erzielen, wird auch das Unbekömmlichkeitspotenzial der verwendeten Zutaten und Rezepte abgeschätzt werden.

Als Maßnahme beispielsweise wurde die Erprobung der Herstellung von „selbstgemachten“ Gemüsecreme- und Gemüsepüreesuppen in ausgewählten Verpflegungseinrichtungen angeordnet. Die daraus gewonnen Erkenntnisse werden hinsichtlich einer österreichweiten Umsetzung derzeit noch geprüft. Als weitere Umsetzungsmaßnahmen (Reduzierung von Convenience-Produkten usw.) werden zur Zeit neue Rezepte entwickelt, getestet und in den laufenden Betrieb integriert.

Eine Studie zu den physiologischen Auswirkungen „resistenter Stärke“ wurde Anfang 2018 am Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien unter Einbindung der eigenen Fachdienststellen durchgeführt. Mit dieser Untersuchung soll der Zusammenhang zwischen dem Konsum dieser Stoffe und dem Auftreten von Beschwerden geklärt werden. Darüber hinaus soll mit laborchemischen Analysen der tatsächliche Gehalt dieser Stoffe in Speisekomponenten näher untersucht werden. Die Ergebnisse werden voraussichtlich im Jahr 2019 vorliegen. Gesamt fließen alle Ergebnisse, Erkenntnisse und Erfahrungen der o.a. Projekte und Studien zur Verbesserung der Verpflegswirtschaft auch in die gemeinsame Initiative des BMLV und Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) „Unser Heer isst regional“ ein und zur Implementierung eines Qualitätsmanagements in der Verpflegung im Sinne des nachstehenden Leitbildes: „Das Bundesheer, einer der größten Anbieter an Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, leistet durch Bereitstellung einer ernährungsphysiologisch hochwertigen und hygienisch einwandfreien Verpflegung einen nachhaltigen Beitrag zur Gesundheit seiner Verpflegsteilnehmer im Frieden und im Einsatz.“

Zu 2:

Da die Richtigkeit der Nährstoffdaten die Grundlage für die ernährungsphysiologische Beurteilung bildet, wurden im Jahr 2016 alle Rezepte bzw. Artikelrezepte in Bezug auf ihre Nährstoffdaten einem Screening unterzogen. Dabei wurden Rezepte mit auffallend hohen und auffallend niedrigen Werten herausgefiltert und einer Plausibilitätsprüfung unterzogen. Zusätzlich wurden diese bei Abweichungen auf Richtigkeit und Vollständigkeit der Rezeptzutaten und Zubereitungsanleitungen, Plausibilität der Portionsgrößen und Gesamtmenge, Richtigkeit der Zuordnung der Bundeslebensmittelschlüsseldaten bei den Lagerartikeln, Richtigkeit der Anlage eines Artikelrezeptes und Richtigkeit der Verknüpfung eines Basisrezeptes zu einem Artikelrezept überprüft. Insgesamt waren bei 390 Basis- oder Artikelrezepten die Nährstoffangaben nicht plausibel und erforderten eine Korrektur. Überwiegend waren Artikelrezepte von falschen Nährwertangaben betroffen. Als Fehlerquelle konnte ein systematischer Fehler in der Anlage dieser Rezepte mit Folgefehlern bei den Basisrezepten

ausfindig gemacht werden. Eine Änderung der Rezepturdatenbank wurde noch im Jahr 2016 eingeleitet.

Zu 3:

Soldatenvertreter sind im Rahmen der einschlägigen Normen berechtigt, in der Verpflegswirtschaft mitzuwirken und Anregungen an den Leiter einer Verpflegungseinrichtung heranzutragen. Sie werden regelmäßig im Quartal von der zuständigen Wirtschaftsdienststelle zu einer Besprechung einberufen, in der sie ihre Vorschläge zum Verpflegungsangebot einbringen können. Weiters besteht auch für Bedienstete die Möglichkeit, Änderungen beim Leiter der Verpflegungseinrichtung persönlich oder über die zuständige Personalvertretung anzuregen.

Zu 3a:

Soldatenvertreter werden gemäß § 44 Wehrgesetz 2001 gewählt.

Zu 3b und 3c:

Die Befragungsergebnisse sind auf unterschiedliche Faktoren zurückzuführen, wie etwa die individuelle Wahrnehmung hinsichtlich der Bekömmlichkeit der Gemeinschaftsverpflegung, der Umstand, dass in Österreich ca. 15 % bis 20 % der Bevölkerung an diversen Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, die vielfach dem Einzelnen nicht bewusst sind oder die Ausgabe der Verpflegung in Buffetform, die oftmals dazu führt, dass zu viel konsumiert wird, was letztlich als Unbekömmlichkeit wahrgenommen wird. Physische Faktoren, wie Sport, Bewegung, Ernährungsgewohnheiten oder Kombination der vorstehend genannten Faktoren können ebenfalls zu Wechselwirkungen führen.

Zu 4:

Die Speisepläne werden nach den einschlägigen Vorschriften vom Leiter der Verpflegungseinrichtung erstellt und vom Kommandanten bzw. Leiter der Wirtschaftsdienststelle oder dem organisatorisch verantwortlichen Wirtschaftsoffizier genehmigt.

Zu 5 und 5a:

Nicht ortsfeste Verpflegung ist in der Militärischen Verwaltungsweisung „Versorgung mit Verpflegung und Trinkwasser im Einsatz und bei Übungen im In- und Ausland“ geregelt. Die Einhaltung dieser Normen obliegt dem Wirtschaftsoffizier der übenden oder im Einsatz befindlichen Truppe bzw. den Fachorganen der unterschiedlichen Hierarchieebenen im Rahmen der Dienst- und Fachaufsicht.

Zu 5b:

Auf Grund der Unterschiede zwischen einer Verpflegsversorgung in einer territorialen Verpflegungseinrichtung und jener bei Übungen unter einsatzähnlichen Bedingungen und bei Einsätzen kann keine vollkommen gleichwertige Verpflegung sichergestellt werden. In den Einsatzspeiseplänen wird jedoch versucht, ein höchstmögliches Maß an Versorgung mit Mikro- und Makronährstoffe zu gewährleisten.

Zu 6:

Die generellen Vorgaben der Speisepläne des Ressorts sind in der Militärwirtschaftlichen Verwaltungsweisung „Verpflegung“ geregelt.

Zu 6a:

Für Regelungen der Verpflegung ist im BMLV die Abteilung „Logistische Unterstützung“ verantwortlich; die Zubereitung für das Ressort erfolgt durch die Verpflegungseinrichtung des Militärkommando Wien.


Zu 6b:

Nein, bei den Rezepten gibt es keine Unterschiede.

Zu 6c:

Entfällt.

Mario KUNASEK

Signaturwert	JLsrOfKJGY6b2YCvPLt9TKGLtkqKEX3DHoYY3zxpPq2ExDLBhePWSESyWdzjE5AJiAtkZb7GIVJmFpleu1MbtVJE2l9xMrczmHkelauT4OjjJMXx1SOiLwdWq9DcMw7yeeMs2h1T+cwf9nrN4cSjPwSKcRM5WX/0ip0tTnjyd3CWqN/Z6MxfuyYMS4HSqeWSXLY2uO7tbrMnAJG/8yf5ZJEDwb5pEDu17ufMu5Ri029FDGGWT0qAnPr4VYqkDL0S/glcM7iM7E14w3CyFNUQGbfT5DLe9S4L4cJh1dlvg7vaMYUR3eLmnRCJOb2D7J4cL+Jp7e3TSTNhx2wCXW7Eg==	
	Unterzeichner	serialNumber=961789058552,CN=Bundesministerium für Landesverteidigung,OU=Bundesministerium für Landesverteidigung,O=Bundesministerium für Landesverteidigung,C=AT
	Datum/Zeit-UTC	2018-11-27T05:47:39Z
	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 http://www.bmlv.gv.at/amtssignatur	

