



MAG. KLAUDIA TANNER
BUNDESMINISTERIN FÜR LANDESVERTEIDIGUNG

S91143/16-PMVD/2023

31. März 2023

Herrn
Präsidenten des Nationalrates

Parlament
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Mag. Drobits, Genossinnen und Genossen haben am 31. Jänner 2023 unter der Nr. 13794/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Verpflegungssystem Cook & Chill“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Einleitend darf ich festhalten, dass mit der Implementierung des Konzeptes „Cook & Chill“ bereits im Jahre 2011 begonnen wurde. Darüber hinaus darf darauf hingewiesen werden, dass das Ziel der Verstärkung der Regionalisierung und Nachhaltigkeit intensiv verfolgt wird und mögliche effizientere Konzepte überprüft werden.

Zu 1 und 3:

Die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) stellt seit der Einführung von Regionalküchen (RegKü) unverändert Rahmenvereinbarungen bereit, innerhalb welcher die Beschaffung von Lebensmitteln zu erfolgen hat. Der Anteil an von Klein- und Mittelbetrieben bezogenen Lebensmitteln betrug im Jahr 2022 rund 6,5 Mio. Euro; das entspricht rund 35 % des Gesamtvolumens.

Zu 2 und 10:

Mangels entsprechender Aufzeichnungen zu diesen angefragten Daten würde eine nachträgliche Ermittlung einen unverhältnismäßig hohen, nicht zu vertretenden Verwaltungsaufwand verursachen. Ich ersuche daher um Verständnis, dass die Beantwortung dieser Fragen nicht möglich ist.

Zu 4:

Zur Erreichung eines breiteren Bieterspektrums wird für die Vergabe des Bundesgebietes in Regionen unterteilt. Somit wird insbesondere auch regionalen Bietern die Möglichkeit einer Angebotslegung eröffnet. Da persönliche Einschätzungen von Mitgliedern der Bundesregierung keinen Gegenstand der Vollziehung des Bundesministeriums für

Landesverteidigung i.S.d. Art. 52 B-VG i.V.m. § 90 Geschäftsordnungsgesetz 1975 darstellen und daher nicht dem parlamentarischen Interpellationsrecht unterliegen, nehme ich mir von einer weiterführenden Beantwortung dieser Frage Abstand.

Zu 5:

Da die RegKü keine eigenständigen Kostenträger darstellen, werden deren Betriebskosten nicht separat aufgeschlüsselt. Eine nachträgliche Ermittlung würde einen unverhältnismäßig hohen, nicht zu vertretenden Verwaltungsaufwand verursachen. Ich ersuche daher um Verständnis, dass die Beantwortung dieser Frage nicht möglich ist.

Zu 6 bis 9:

Mit dem Transport der vorbereiteten Speisen von den RegKü in die jeweiligen Finalisierungsküchen ist ein ziviles Unternehmen beauftragt; das ÖBH musste dafür keine Fahrzeuge beschaffen. Darüber hinaus verweise ich auf meine Ausführungen in Beantwortung der parlamentarischen Anfrage Nr. 10248/J (Nr. 10066/AB); die Kilometerleistung blieb im Jahr 2022 unverändert. Die Kosten der Transportleistungen sind der nachstehenden Übersicht zu entnehmen:

Standort	2021	2022
RegKü Wien	rund 140.000 Euro	rund 156.000 Euro
RegKü Niederösterreich	rund 445.000 Euro	rund 453.000 Euro
RegKü Steiermark	rund 214.000 Euro	rund 235.000 Euro
RegKü Kärnten	rund 278.000 Euro	rund 282.000 Euro

Zu 11:

Wie ich bereits in den Beantwortungen der parlamentarischen Anfragen Nr. 10248/J (Nr. 10066/AB) und Nr. 11605/J (Nr. 11320/AB) dargelegt habe, belaufen sich die Kosten – unter Zugrundelegung einer Vollkostenberechnung unter Berücksichtigung der Kosten für Infrastruktur, Betrieb, Gerätebeschaffung (inkl. Nachbeschaffung), Wareneinsatz und Personal – für eine Essensportion (Tagesportion) im System „Cook & Chill“ auf rund 9,75 Euro. Da alle Tagesportionen in kaserneneigenen Küchen produziert werden, wird kein Vergleich mit nicht in kaserneneigenen Küchen produzierten Tagesportionen geführt; es liegt daher auch keine betriebswirtschaftliche Bewertung diesbezüglich vor.

Zu 12:

Betreffend die Verpflegung in der Kaserne Güssing sind derzeit keine Änderungen vorgesehen.

Zu 13:

Jene Truppenküchen, die nach dem Produktionssystem „Cook, Hold & Serve“ geführt werden, wurden noch nicht in das Produktionssystem „Cook & Chill“ eingebunden, da die flächendeckende Ausrollung noch nicht abgeschlossen ist. Dies betrifft Standorte in Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg.

Zu 14:

Eine Errichtung von neuen dezentralen Küchen ist derzeit Gegenstand von aktuellen Planungen. Wie im Normbetrieb verpflegt auch im Autarkiefall das zivile Küchenpersonal gemeinsam mit dem militärischen Feldkochpersonal aus der eingelagerten Autarkieverpflegung. Die fachliche Ausbildung des Kader-/Berufspersonals findet im Rahmen der (Feld-)Kochausbildung an der Heereslogistikschiule statt.

Zu 15:

Die Zusammensetzung der einzelnen Komponenten im Autarkiespeiseplan ist so gewählt, dass die Zubereitung der Warmverpflegung mit der in einer Finalisierungsküche vorhandenen Küchengeräteausstattung – gegebenenfalls mit personellem und materiellem Zugriff auf die Feldkochorganisation der Truppe – erfolgen kann. Zudem werden im Bereich der Warmverpflegung jene Lebensmittel bzw. Speisen gewählt, die einfach und mit geringem Ressourceneinsatz zubereitet werden können bzw. einen hohen Finalisierungsgrad aufweisen und daher bei der Zubereitung auch wenig personal- und geräteintensiv sind. Darüber hinaus weise ich darauf hin, dass persönliche Einschätzungen von Mitgliedern der Bundesregierung keinen Gegenstand der Vollziehung des Bundesministeriums für Landesverteidigung i.S.d. Art. 52 B-VG i.V.m. § 90 Geschäftsordnungsgesetz 1975 darstellen und daher nicht dem parlamentarischen Interpellationsrecht unterliegen. Ich nehme daher von einer weiterführenden Beantwortung dieser Frage Abstand.

Zu 16 und 18:

Im Bereich der Verpflegung sind gemäß Organisationsplan rund 650 Arbeitsplätze vorgesehen, die mit der konkreten Produktion bzw. mit der unmittelbaren Verpflegsverwaltung in Verbindung gebracht werden können. Der Besetzungsgrad liegt im Bereich des Produktionspersonals bei rund 70 % und im Bereich des Verwaltungspersonals bei rund 85 %. Im Hinblick darauf, dass die Beantwortung dieser Fragen in ihrer Gesamtheit äußerst detaillierte Rückschlüsse auf die bestehende Infrastruktur, eingesetztes Personal meines Ressorts und demnach auf die Einsatzbereitschaft des ÖBH zulassen würde, ist eine weitergehende Beantwortung aus Gründen der Geheimhaltung im Interesse der umfassenden Landesverteidigung gemäß Art. 20 Abs. 3 B-VG nicht möglich.

Die Anzahl der Lehrlinge im Bereich der Verpflegungsversorgung einschließlich der Betreuungseinrichtungen nach Jahren und Standorten ist aus nachstehender Übersicht ersichtlich:

Standort	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Roßauer Kaserne	7	4	3	3	3	1
Stift Kaserne	3	5	5	3	7	6
Maria Theresien Kaserne	6	4	5	7	5	7
Vega-Payer-Weyprecht Kaserne	8	8	8	7	6	5
Fliegerhorst Vogler	1	1	1	1	-	-
Hessen Kaserne	2	1	1	2	1	1
Towarek Schulkaserne	1	-	2	1	2	2
Schwarzenberg Kaserne	-	-	1	1	-	-
Gablenz Kaserne	6	8	5	6	6	3
Fliegerhorst Fiala Fernbrugg	-	-	-	1	1	1
Landwehr Kaserne	-	-	-	-	-	1

Zu 17:

Finalisierungsküchen werden nicht nach weiteren Arten oder Kategorien unterschieden.

Mag. Klaudia Tanner