



MAG. KLAUDIA TANNER  
BUNDESMINISTERIN FÜR LANDESVERTEIDIGUNG

S91143/90-PMVD/2021

6. August 2021

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
  
Parlament  
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Dr. Bösch, Kolleginnen und Kollegen haben am 8. Juni 2021 unter der Nr. 6876/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Umstellung des Bundesheeres auf das System „Cook & Chill“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Einleitend möchte ich folgendes festhalten: Das Verpflegssystem Cook&Chill hat seit Einführung im Jahr 2005 alle (Einsatz)Szenarien, wie beispielsweise die Migrationskrise, die EURO 2008, diverse Assistenzeinsätze und Übungen, ausnahmslos abgedeckt und hinsichtlich

- rascher Erhöhung der Produktionskapazität,
- vorhandener Tagesportionen in der Finalisierungsküche zur sofortigen Regenerierung,
- kürzerer Warmhaltezeiten von Speisen,
- Reduktion von Lebensmittelabfällen,
- Zusammenwirken mit der Feldkochorganisation etc.

ein großes Maß an Flexibilität bei gleichzeitig geringeren Kosten in der Verpflegslogistik sichergestellt.

Die Betrachtungsweise hat sich jedoch in den letzten Jahren dahingehend geändert, dass das System modifiziert werden muss. Es soll in Zukunft sowohl Regionalküchen auf Basis des Prinzips „Cook and Chill“ als auch dezentrale Küchen im Sinne der Autarkiebestrebungen geben. In beiden Fällen wird genauestens auf Regionalität und auf den ökologischen Fußabdruck geachtet werden.

Zu 1:

In der Teilstrategie Verteidigungspolitik ist das Österreichische Bundesheer als strategische Handlungsreserve der Republik im verteidigungspolitischen Auftrag bei Konflikten und Krisensituationen strategischen Ausmaßes definiert. Auch bei der Abwehr von Gefahren im Inneren kommt dem Österreichischen Bundesheer im Sinne einer strategischen Handlungsreserve der Republik im Rahmen der Umfassenden Sicherheitsvorsorge im Krisenfall eine wichtige Rolle zu. Um diesen Herausforderungen zu begegnen, ist der Ausbau des Österreichischen Bundesheers als strategische Handlungsreserve im Sinne einer „ultima ratio“ fortzuführen, damit das Österreichische Bundesheer auch befähigt ist, diese Aufgaben zu erfüllen und zur Krisenbewältigung seinen Beitrag zu leisten, wenn alle anderen Institutionen dies auf Grund von Art oder Umfang nicht mehr bewältigen können. Dazu ist die personelle und materielle Einsatzbereitschaft durch Aufbau und Sicherstellung von Fähigkeiten permanent zu gewährleisten.

Zu 2:

In diesem Zusammenhang ist in den Zielen des Regierungsprogramms 2020 – 2024 eine Steigerung der Resilienz Österreichs klar festgelegt. Damit verbunden ist die Steigerung der Selbstversorgungsfähigkeit und der Resilienz des Österreichischen Bundesheers in Krisenzeiten und der Ausbau von Kasernen zu „Schutz- und Hilfezonen“. Dies erfordert die Stärkung der Selbstversorgungsfähigkeit von Kasernen unter Berücksichtigung moderner, nachhaltiger Technologien und die Festlegung der notwendigen Fähigkeiten, die ein selbstversorgungsfähiger Standort für Krisenfälle aufweisen muss. Dazu wird aktuell ein Ausbau der Autarkie der Kasernen insbesondere im Bereich Verpflegung, Energieversorgung und Sanitätswesen im Rahmen eines Projektes betrieben. In diesem Projekt werden neben der Verpflegs- und Energieversorgung auch die Bereiche Wärme-, Wasser- und Betriebsmittelversorgung berücksichtigt. Die Realisierung erfolgt phasenweise anhand eines festgelegten Umsetzungsplanes unter Priorisierung von ausgewählten Liegenschaften zur Herstellung einer liegenschaftsbezogenen Autarkie. Erste konkrete Realisierungsschritte werden dazu voraussichtlich Ende 2021 vorliegen.

Zu 3:

Im Rahmen der praktischen Realisierung des Projekts „UNSER HEER - B07- Autarkie militärischer Infrastruktur“ wird im Teilbereich Verpflegung aktuell mit der dezentralen Einlagerung von Verpflegsbeständen in den militärischen Liegenschaften mit der Vorgabe zur eigenständigen Beschaffung und laufenden Umsetzung im Normbetrieb stufenweise begonnen. Letztendlich soll damit eine Erhöhung der Reichweite auf 14 Tage für 100 designierte Liegenschaften für rund 30.000 Personen im Sinne einer Versorgungsselbstständigkeit in den Kasernen gewährleistet werden. Vorerst steht dabei die

Erhöhung der Durchhaltefähigkeit zur militärischen Eigenversorgung im Mittelpunkt. Die Zubereitung von Speisen ist sowohl in den Truppenküchen/Finalisierungsküchen als auch mit dem mobilen Feldkochgerät möglich.

Zu 4:

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln ist die Gesundheit und das Wohlbefinden der Soldatinnen und Soldaten stets ein wesentlicher Faktor. Möglichkeiten einer verstärkten regionalen Beschaffung und einer vergaberechtlich konformen Umsetzung werden derzeit im Forum „Österreich isst regional“ bearbeitet und fließen in die Verpflegslogistik des Österreichischen Bundesheeres ein.

Zu 5:

Die Stärkung der truppeneigenen Feldkochorganisation als zusätzliches „Back-up“ und Reservenbildung zur Anhebung der Autarkiefähigkeit der Verbände wird laufend betrieben. Seit jeher ist die Truppe mit Feldküchen ausgestattet, um sich außerhalb der militärischen Infrastruktur beispielsweise bei Verlegungen, Übungen oder Einsätzen im Felde mit Verpflegung selbst versorgen zu können. Die Feldküchen sind zahlenmäßig in der jeweiligen Materialstruktur festgelegt, verbandsspezifisch zugewiesen und befinden sich auch physisch beim Verband zur Verwendung.

Zu 6:

Im Bestand des Österreichischen Bundesheeres sind derzeit 126 Stück Feldküchen sowie zwei Containerküchensysteme materiell bereitgestellt, die verlegungsfähig sind und mobil außerhalb von Kasernen aber auch innerhalb militärischer Liegenschaften zur Erhöhung der Küchenkapazitäten beziehungsweise bei lokalem Ausfall zur Verpflegsversorgung eingesetzt werden können.

Zu 7:

Der Betrieb der Feldküche erfolgt stromunabhängig grundsätzlich mit Flüssiggas. In Ausnahmefällen kann diese auch mit Diesel betrieben werden.

Zu 8:

Die Regionalküche Salzburg wird neben der Schwarzenberg Kaserne die Verpflegungseinrichtungen des Militärkommandos Salzburg und anderer im Vollbetrieb ab 2023 versorgen. Die Verpflegungseinrichtungen der Militärkommanden Tirol und Vorarlberg werden nicht in die Regionalküche Salzburg eingebunden.

Zu 9 und 10:

Die verschiedenen Möglichkeiten zur Verpflegsversorgung im Osten Österreichs sind derzeit in Prüfung. Anmerken möchte ich, dass mir Regionalität und Nachhaltigkeit wichtig sind um die Verpflegsversorgung sicherzustellen. Die Anregungen der Truppe, die umsetzbar sind, fließen stets in die Entscheidungen der Verpflegslogistik ein.

Mag. Klaudia Tanner

