
10248/J XXVII. GP

Eingelangt am 23.03.2022

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage

des Abgeordneten Kainz
und weiterer Abgeordneten
an die Bundesministerin für Landesverteidigung
betreffend **Gefahrenre Kilometer seit Einführung von Cook & Chill und weitere Strategie**

Seit 2011 werden einige Kasernen in Österreich nicht mehr mittels einer Truppenküche bewirtschaftet sondern mittels „Cook & Chill“ im Rahmen von modernen Zentralküchen.

Auf www.bundesheer.at wird das Konzept wie folgt beschrieben:

"Cook and Chill": Gesunde Ernährung für Soldaten durch neues Verpflegskonzept

Wien, 21. Juli 2011 - Die neuen modernen Zentralküchen des Bundesheeres und die darin angewandte Methode "Cook and Chill" (Kochen und Kühlen) sorgen für besseren Geschmack der Speisen, mehr Auswahl und auch für einen höheren Vitamin- und Nährstoffgehalt. Die Soldatinnen und Soldaten können mit dem neuen Verpflegskonzept in der Ausbildung, bei Übungen und Einsätzen noch besser und gesünder versorgt werden. Darüber hinaus werden die Kosten für die Verpflegung, täglich rund 22.000 Tagesportionen, im Endausbau um ca. ein Drittel gesenkt.

Innovatives Konzept

Das Verpflegungssystem des Bundesheeres wurde neu überdacht und ein innovatives Konzept entwickelt. Durch das neue Verpflegskonzept werden die Kosten für die Verpflegung, täglich rund 22.000 Tagesportionen, im Endausbau um ca. ein Drittel gesenkt. Im neuen System werden in Zentralküchen die Speisen vorbereitet und dann in den jeweiligen Kasernen, in sogenannten Finalisierungsküchen, fertig zubereitet und ausgegeben. Die in den Zentralküchen angewandte Produktionsmethode "Cook and Chill" erlaubt eine Trennung zwischen dem Kochen der Speisen und deren Verzehr. Dadurch kann über den ganzen Tag verteilt optimal gekocht werden. Die Anlieferung in die Kasernen erfolgt nach Bedarf und ist abhängig von der Kühlkapazität der jeweiligen Kaserne.

Der Kochvorgang

Die Speisen werden herkömmlich zubereitet und kurz vor der Fertigstellung des Kochvorganges einem Schnellkühlprozess unterzogen. Damit kommt es zu einer

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Unterbrechung im Garprozess, die Speisen werden verpackt und bei ca. 4 Grad Celsius gelagert.

Vorteile der "Cook and Chill"-Methode

Im Vergleich zum herkömmlichen Kochverfahren werden die Warmhaltezeiten verringert, wodurch der Erhalt von Geschmack, Nährstoffen und Vitaminen massiv gesteigert werden kann. Dies gilt insbesondere für Vitamin C, Vitamin B1 und Folsäure. Der Speiseplan wird abwechslungsreicher und die Soldaten können durch die Komponentenverpflegung aus bis zu fünf verschiedenen Hauptspeisen wählen. Dazu wird eine reichhaltige Auswahl an Suppen, Salaten und Beilagen angeboten.

Einsparungspotenzial

Durch das neue Verpflegskonzept kommt es zu keinem Personalabbau im Bereich der Bediensteten. Einsparungspotenzial ergibt sich aus der Reduzierung von Grundwehrgenossen als Systemerhalter in den Küchen.¹

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an die Bundesministerin für Landesverteidigung folgende

Anfrage

1. Welche Kasernen werden in Österreich mittels „Cook & Chill“ bewirtschaftet? Bitte auch um Aufschlüsselung seit wann die jeweiligen Kasernen mittels „Cook & Chill“ bewirtschaftet werden.
2. In welchen Kasernen wird noch im Rahmen der Truppenküche gekocht? Bitte um konkrete Auflistung.
 - a.) Warum wurden damals nicht alle Küchen auf die Zentralküche umgestellt, wenn dadurch doch eine Kostenersparnis von einem Drittel erzielt werden hätte können? Bitte um konkrete Darlegung aller Gründe.
3. Welche Kasernen wurden als Bundesheer-Zentralküchen ausgewählt?
 - a.) Warum wurden konkret jene Standorte ausgewählt?
 - b.) Bitte um Aufschlüsselung welche Kasernen von welcher Bundesheer-Zentralküche beliefert werden sowie in welchen Zeitabständen und wie oft die Lieferung an diese erfolgt.
4. Wie viele Kilometer wurden seit Einführung von „Cook & Chill“ für die Zulieferung der Speisen konkret zurückgelegt? Bitte um Aufschlüsselung nach Kilometern pro Kaserne.
 - a.) Wie beurteilen Sie in Anbetracht dessen, den CO₂ Ausstoß durch die LKWs?
 - b.) Warum stellt das Bundesheer nicht selbst den Transport der Speisen sicher? Bitte um konkrete Erläuterung.
5. Wie hoch sind die Gesamtkosten für „Cook & Chill“ aufgeschlüsselt nach Jahren? Bitte um Aufschlüsselung nach Jahren von 2011 bis 2021 sowie nach Kosten pro Kaserne.
6. Aus der AFB 1648/AB geht hervor, dass sämtliche Finalisierungsküchen im Bereich des Militärkommandos Niederösterreich entlang einer Transportroute

¹ <https://www.bundesheer.at/cms/artikel.php?ID=5695>

- beliefert werden, wie sieht diese Transportroute konkret aus?
- a.) Wie hoch sind die Kosten für diese Transportroute pro Lieferung?
 - b.) Wie viele Kilometer werden im Rahmen dieser Transportroute im Rahmen von einer Lieferung gefahren?
 - c.) Wie oft werden die Kasernen im Rahmen dieser Transportroute im Monat beliefert?
7. An welche Transportunternehmen wurden die Lieferverträge für die Zulieferung im Rahmen von „Cook & Chill“ vergeben? Bitte um konkrete Auflistung.
- a.) Wo wurden diese Verträge jeweils ausgeschrieben?
 - b.) Warum haben genau jene Unternehmen den Zuschlag bekommen?
 - c.) Wann und auf welche Dauer wurden die Verträge jeweils geschlossen?
 - d.) Wann finden die nächsten Ausschreibungen statt? Bitte auch um Angabe für welche Routen.
8. Konnten durch Einführung der Zentralküche tatsächlich die Kosten um ca. ein Drittel gesenkt werden?
- a.) Falls nein, wieso nicht?
9. Wie haben sich die Kosten der Teiltagesportionen konkret entwickelt?
- a.) Wie hoch waren die Kosten einer Teiltagesportion im Durchschnitt vor der Umstellung auf „Cook & Chill“?
 - b.) Wie hoch sind die Kosten für eine Teiltagesportion im Durchschnitt seit der Umstellung auf „Cook & Chill“?
10. Welche Auswirkung haben die derzeit derartig hohen Spritpreise auf die Kosten von „Cook & Chill“?
- a.) Ist die Zentralküche in Anbetracht dieser Teuerung tatsächlich noch viel preisweiter als die Truppenküchen?
11. Planen Sie die Wiedereinführung der Truppenküchen an einigen bzw. allen Kasernen, um die Autarkie der Kasernen zu stärken und wieder mehr Wert auf Rationalität zu legen?
- a.) Falls ja, welche Kasernen sollen künftig wieder mittels der Truppenküche bewirtschaftet werden? Bitte auch um Angabe eines Zeitplanes.
 - b.) Falls nein, warum nicht?
 - c.) Falls nein, wie rechtfertigen Sie das?
12. Auf welchen Kasernen wäre die Einführung der Truppenküchen ohne große Umbauarbeiten bzw. Rückbauarbeiten möglich?
13. An welchen Kasernenstandorten wären größere Umbauarbeiten notwendig, um in Bezug auf die Verpflegung eine 14-tägige Autarkie zu erreichen? Bitte um konkrete Auflistung aller Kasernen sowie der geschätzten Kosten für diese Umbauarbeiten.
14. Inwiefern wurde zur Stärkung von Autarkie, Nachhaltigkeit und Regionalisierung bereits Überlegungen angestellt bzw. Prüfungen durchgeführt (entsprechend Ihrer Anfragebeantwortung 1648/AB betreffend Wiedereinführung der Truppenküche am Truppenübungsplatz Allentsteig) ob am Truppenübungsplatz Allentsteig die Truppenküche wieder eingeführt werden soll?
- a.) Welche Überlegungen gab es seither konkret?
 - b.) Welche Prüfungen gab es seither und was haben diese konkret ergeben?
 - c.) Planen Sie die Wiedereinführung der Truppenküche am Truppenübungsplatz Allentsteig? Bitte auch um Angabe eines konkreten Zeitplans sowie der voraussichtlichen Kosten für die Umstellung.
 - d.) Falls Sie die Wiedereinführung der Truppenküche am Truppenübungsplatz

Allentsteig nicht planen, warum nicht? Bitte um konkrete Angabe von Gründen für diese Entscheidung.

15. Welche Maßnahmen setzen Sie generell, um die Autarkie der Kasernen zu stärken? Bitte um konkrete Auflistung.