

Anfrage

des Abgeordneten Kainz
und weiterer Abgeordneten
an die Bundesministerin für Landesverteidigung
betreffend **Einführung der Heeres-Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne**

Auf www.salzburg.orf.at wurde am 14. Juni 2021 folgender Artikel veröffentlicht:

„23 Millionen für neue Heeres-Regionalküche

In der Schwarzenbergkaserne in Wals-Siezenheim (Flachgau) entsteht in den nächsten eineinhalb Jahren um 23 Millionen Euro eine neue Regionalküche. Anfang 2023 soll die Küche in Betrieb gehen. Von dort soll Essen in zahlreiche andere Heeresstandorte geliefert werden.

Derzeit gibt es in der Schwarzenbergkaserne – der größten Kaserne im Bundesland – vier Truppenküchen. Eine davon ist die Küche des Militärkommandos Salzburg. Dort wird noch für rund 300 Soldaten und Bundesheer-Bedienstete gekocht. In weniger als zwei Jahren soll diese Küche zusammen mit den anderen alten Küchen in Salzburgs größter Kaserne aufgelöst werden. Stattdessen soll eine neue, große Regionalküche ihre Aufgabe übernehmen.

„Wir betreiben derzeit vier Truppenküchen, die aber tatsächlich am Ende ihrer Lebensdauer angelangt sind. Wir haben da beispielsweise schon mit der Einhaltung von Hygienebestimmungen zu kämpfen“, schildert Salzburgs Militärkommandant Anton Waldner.

Ministerin: „Beseitigen Investitionsstau in den Kasernen“

Die neue zentrale Küche soll an der Stelle der bisherigen Unteroffiziersmesse in der Schwarzenbergkaserne entstehen. Montagvormittag erfolgte der offizielle Spatenstich für den Um- und Neubau.

„Wir investieren dafür vorerst 23 Millionen Euro, werden diesen Investitionskurs dann aber fortsetzen und 2022 in ganz Salzburg weitere mehr als 14 Millionen investieren, denn wir wollen den Investitionsstau in den Kasernen beseitigen“, sagte Verteidigungsministerin Klaudia Tanner (ÖVP) beim Spatenstich.

Neue Küche soll Kasernen im ganzen Bundesland beliefern

Die neue Küche in der Schwarzenbergkaserne soll in weiterer Folge alle Kasernen im gesamten Bundesland mit Essen beliefern – und sogar darüber hinaus, sagt Militärkommandant Waldner: „Das Projekt geht davon aus, dass hier gekocht wird und auch die Finalisierungs-Küchen in den Kasernen St. Johann, Tamsweg oder auch in Ried (Oberösterreich) von hier aus versorgt werden.“ Betroffen seien auch Saalfelden und Hochfilzen, ergänzt Waldner. Lediglich „Tamsweg ist noch eine Wackelpartie, weil die (Kasernenküche – Anm.) ist derzeit bereits nach diesem Konzept umgesetzt und wird derzeit aus Klagenfurt beliefert“, so der Militärkommandant.

Für die neue Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne werden weniger Mitarbeiter als in den vier bisherigen Küchen am Kasernengelände benötigt. Von den derzeitigen Bediensteten soll aber niemand den Job verlieren, heißt es beim Heer – natürliche Abgänge würden aber nicht nachbesetzt.

Baukosten trotz hoher Preise „im Rahmen“

Der Bau in der Schwarzenberg-Kaserne wird im Juli starten. Trotz coronabedingt hoher Baupreise soll der Kostenplan dafürhalten. „Es war sehr schwierig und hat viel Verhandlungsgeschick gebraucht. Unser Projektleiter musste auch einige Male nachverhandeln, hat das aber ausgezeichnet gemacht, sodass wir halbwegs im Rahmen liegen“, betont Johannes Sailer vom militärischen Immobilienmanagement.“¹

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

Anfrage

1. Warum hat man sich gerade in Zeiten, in denen eher ein Ausbau der Autarkie der Kasernen des Österreichischen Bundesheeres wichtig wäre, dazu entschlossen im Bundesland Salzburg ebenfalls eine Regionalküche einzuführen?
2. Inwiefern spielte die Tatsache, dass die Schwarzenbergkaserne auch als Standort für eine Sicherheitsinsel ausgewählt wurde, eine Entscheidung für den Ausbau der Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne?
3. Konnte der Kostenplan für den Ausbau der Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne eingehalten werden oder wurde er überschritten?
 - a.) Bitte um konkrete Angabe wie hoch die Kosten für den Ausbau der Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne konkret sind und inwiefern der Kostenplan überschritten wurde.
4. Kann die Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne planmäßig mit Anfang 2023 in Betrieb gehen?
5. Welche Kasernen werden künftig konkret durch die Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne beliefert?
 - a.) Wie sehen die Lieferpläne diesbezüglich konkret aus?
 - b.) Wie sehen die künftigen Transportrouten konkret aus?
6. Wie viele Kilometer müssen für die Belieferung der Kasernen künftig pro Woche (Hin- und Retourweg) zurückgelegt werden?
 - a.) Wie beurteilen Sie in Anbetracht dessen, den CO₂ Ausstoß durch die LKWs?
7. An welche Transportunternehmen wurden die Lieferverträge für die Zulieferung 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.) Falls noch keine Ausschreibung stattfand, wann soll diese stattfinden und wo wird sie konkret veröffentlicht?
8. Warum stellt das Bundesheer nicht selbst den Transport der Speisen sicher?

¹ <https://salzburg.orf.at/stories/3108241/>

9. Wie hoch sind derzeit, im Rahmen der Truppenküche, die Kosten einer Tagesportion in der Schwarzenbergkaserne?
10. Welche Kostenersparnis wird durch den Ausbau der Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne erwartet?
 - a.) Wie viel soll künftig, im Rahmen der Regionalküche, eine Tagesportion kosten? Bitte auch um Angabe wie sich die Kosten (Speisen, Verpackung, Transport, etc.) konkret zusammensetzen.
11. Wie viele Arbeitsplätze gibt es derzeit im Rahmen der vier Truppenküchen in der Schwarzenbergkaserne? Bitte auch um Angabe der Wertigkeit der Arbeitsplätze.
 - a.) Wie viele Arbeitsplätze gibt es derzeit in den Küchen der anderen Kasernen, welche künftig im Rahmen der Regionalküche von der Schwarzenbergkaserne aus beliefert werden sollen? Bitte auch um Angabe der Wertigkeit der Arbeitsplätze.
12. Wie viele Arbeitsplätze werden durch den Ausbau der Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne insgesamt sowohl in der Schwarzenbergkaserne selbst als auch in den anderen Kasernen, welche künftig beliefert werden, verloren gehen? Bitte um Aufgliederung nach Kasernen.
13. Wie rechtfertigen Sie aus Sicht der Umwelt das Mehr an Verpackungsmüll und den damit einhergehenden Mehraufwand?
14. Welche anderen Pläne gibt es in Bezug auf die Einführung von „Cook & Chill“, also von Regionalküchen, in Bezug auf den Westen Österreichs?
 - a.) Falls es schon konkretere Pläne gibt, bitte um Erläuterung sowie welche Kasernen als künftige Regionalküchen umgebaut werden sollen?
 - a.) Falls bereits eine Auswahl der Kasernen getroffen wurde, warum wurden genau diese ausgewählt? Bitte auch um Darlegung eines Zeitplanes für den Umbau.
 - b.) Falls bereits eine Auswahl der Kasernen getroffen wurde und Standorte, welche zu Sicherheitsinseln ausgebaut werden sollen ausgewählt wurden, bitte auch um konkrete Darlegung der Gründe warum genau dieser Standort ausgewählt wurde und inwiefern der Status als Sicherheitsinsel hier eine Rolle spielt.
 - c.) Wie hoch sollen die Kosten für den Umbau laut der Prognose sein und welche anderen Kasernen sollen durch diese ausgewählten Regionalküchen beliefert werden?
15. Wie sieht der Notfallplan aus, sollte es einen Angriff auf eine Regionalküche geben, wonach diese dann die übrigen Kasernen nicht beliefern kann?
16. Wie rechtfertigen Sie in Anbetracht des erhöhten Sicherheitsrisikos den Ausbau von Regionalküchen gegenüber einer Steigerung der Selbstversorgungsfähigkeiten und damit einhergehend einem Ausbau der Autarkie der Kasernen?
17. Welche Maßnahmen setzen Sie generell, um die Autarkie der Kasernen in Bezug auf die Nahrungsversorgung zu steigern?

Alain Klammer
Christoph
Christoph
Christoph

[Handwritten signature]

