
13794/J XXVII. GP

Eingelangt am 31.01.2023

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

Anfrage

der Abgeordneten Mag. Christian Drobits, Robert Laimer und Genoss:innen
an die Bundesministerin für Landesverteidigung
betreffend Verpflegssystem Cook & Chill

Das Österreichische Bundesheer betreibt in Summe 88 Verpflegseinrichtungen in ganz Österreich. Dabei handelt es sich um vier Regionalküchen mit 58 angeschlossenen Finalisierungsküchen, welche nach dem System „Cook & Chill“ produzieren und 24 Truppenküchen mit dem Produktionssystem „Cook & Serve“ sowie zwei Verpflegsausgabestellen (Nachhaltigkeitsbericht BMLV 2021). Die Ausgaben der territorialen Verpflegseinrichtungen betragen diesem Bericht zufolge 2018 € 15.544.085,11, 2019 € 15.268.176,27 und 2020 € 14.672.234,43 (BBG-Abrufwerte Brutto (€) der Berichtsjahre 2018-2020, Quelle: MIMZ). „*Das erfolgreich im Österreichischen Bundesheer (ÖBH) implementierte Verpflegssystem Cook & Chill ist unbestritten*“ wird in einer Stellungnahme des BMLV zur Petition Nr. 67/PE ausgeführt.

Mit der Umstellung von Truppenküchen zum sogenannten Cook & Chill System sollten ursprünglich erhebliche Einsparungen verbunden sein; dem gegenüber steht nach wie vor die Kritik an einem ungünstigen ökologischen Fußabdruck durch Transportkosten und Verpackungsmüll sowie an Einbußen bei der regionalen Wertschöpfung gegenüber.

Das ÖBH war und ist für viele Klein- und Mittelbetriebe in den Regionen ein wichtiger Auftraggeber; viele dieser kleinen regionale Anbieter kommen bei der zentralen Beschaffung von Lebensmitteln nicht mehr so leicht zum Zug. Das BMLV argumentiert dazu, dass die Beschaffung von Lebensmitteln für Großabnehmer (zB ÖBH) gemäß der Verordnung des BMF, BGBl. II Nr.2008/2001 idgF durch die Bundesbeschaffung GmbH (BBG) nach dem Bundesvergabegesetz zu erfolgen hat. Dazu ermittelt die BBG im Vorfeld des Vergabeverfahrens den qualitativen und quantitativen Bedarf. Zur Erreichung eines breiten Bieterspektrums wird für die Vergabe das Bundesgebiet in Regionen gesplittet, ausgeschrieben und vergeben. Die Zuschläge erfolgen nach dem Bestbieterprinzip. Natürlich haben grundsätzlich auch regionale Bieter die Möglichkeit einer Anbotslegung – es stellt sich aber die Frage, wie viele kleine regionale Bieter es wirtschaftlich schaffen, Bestbieter bei diesen Ausschreibungen zu werden.

Mittlerweile erfolgt mit der angestrebten Stärkung der Autarkie der Kasernen ein erstes Umdenken: künftig soll es neben zentralen Regionalküchen nach dem Prinzip „Cook & Chill“ auch dezentrale Küchen und dezentrale Lebensmittelbestände geben.

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

Die unterzeichneten Abgeordneten stellen nachfolgende

Anfrage:

1. Wie haben sich die regionalen und kleinräumigen Wertschöpfungsketten seit der Umstellung auf Zentralküchen des ÖBH und die zentrale Beschaffung der Lebensmittel verändert? Welcher Abfluss an Kaufkraft hat sich durch die Einführung der Zentralküchen insbesondere für ohnehin benachteiligte Regionen im ländlichen Raum ergeben?
2. Wie hoch war der Anteil an Lebensmittel, die bei Klein- und Mittelbetrieben in der Region beschafft wurden, vor der Umstellung auf die Zentralküchen (bitte absolut und in % nach Bundesländern gegliedert anführen)?
3. Wie hoch ist der Anteil an Lebensmittel, die bei Klein- und Mittelbetrieben in der Region beschafft werden, aktuell (bitte absolut und in % anführen)?
4. Haben aus Ihrer Sicht regionale Klein- und Mittelbetriebe im Umkreis der Kasernen in ländlichen Regionen, insbesondere zB. Güssing, reale Chancen, sich an den jeweiligen Ausschreibungen der BBG zu beteiligen und dann auch noch als Bestbieter aus dem Ausschreibungsverfahren hervorzugehen?
5. Wie viel wird konkret für die Betriebskosten (Energie und Wasser) der Zentralküchen aufgewendet? Wie hoch waren die Betriebskosten im speziellen bei der Zentralküche Graz in den Jahren 2017-2022? (bitte nach Jahren getrennt aufgliedern)
6. Wie viele Kilometer wurden von 2017-2022 jährlich verfahren, um die in den Zentralküchen produzierten Speisen in die jeweiligen Kasernen zu liefern (bitte nach den jeweiligen Zentralküchen und Jahren gegliedert anführen)?
7. Welche Fahrtkosten sind für diese Transportfahrten entstanden? (bitte ebenfalls nach Jahren gegliedert anführen) Welcher CO₂ -Ausstoß ergibt sich aus diesen Transportwegen pro Jahr?
8. Wer ist mit dem Transport beauftragt und wie hoch sind die Kosten, die für den Transport entstehen (bitte nach Bundesländern gegliedert anführen)? Mussten für den Transport zusätzliche Fahrzeuge angeschafft werden und wenn ja, wo und wie viele?
9. Wurden die Transporte von den Zentralküchen zu den Kasernen an Drittfirmen ausgelagert? Liegen dazu Werkverträge vor und wenn ja, welche Kosten fallen dadurch zusätzlich an? (bitte gegliedert nach Bundesländern und Kasernen sowie Jahre anführen)
10. Wie hoch ist der Anfall an Verpackungsabfällen, der durch den Transport der in den Zentralküchen produzierten Speisen in die jeweiligen Kasernen pro Jahr entsteht? Werden durchgängig wiederverwertbare Verpackungen verwendet? Wenn ja, in welchem Ausmaß?

11. Wie hoch sind die Kosten der Zubereitung, Verteilung und Ausgabe durchschnittlich je Tagesportion und insgesamt aktuell pro Jahr? (bitte um Vollkostenberechnung unter Berücksichtigung der Kosten für Infrastruktur, Betrieb, Gerätebeschaffung, Wareneinsatz und Personal sowie Transportkosten und Fremdleistungen aufgliedern). Wäre diese Essensportion bei direkter Produktion in einer kaserneneigenen Küche billiger? Liegen Ihrem Ressort aktuelle betriebswirtschaftliche Bewertungen dieser Frage vor und wenn, was sagen sie aus?
12. In 11932/AB haben Sie ausgeführt, dass *„das System Cook & Chill zur Zeit einer Prüfung unterzogen wird und auch andere Möglichkeiten eines Verpflegskonzeptes evaluiert werden. Der Fokus bei der Ausarbeitung eines neuen Küchenkonzeptes liegt darin, dort wo es möglich ist, wieder verstärkt selbst zu kochen“*. Welche Erkenntnisse liegen zum Verpflegungssystem Cook&Chill aktuell vor, welche Verbesserungsmöglichkeiten ergab die Evaluierung und welche davon werden Sie umsetzen? Was bedeutet dieser Evaluierungsbericht konkret für die Verpflegung in der Kaserne in Güssing?
13. Dem BMLV-Nachhaltigkeitsbericht 2021 ist zu entnehmen, dass es 24 Truppenküchen mit dem Produktionssystem „Cook & Serve“ gibt. Um welche konkreten Standorte handelt es sich dabei? Nach welchen Kriterien wurden diese Standorte (Kasernen) ausgewählt?
14. Im Sinne von mehr Autarkie sind künftig neben zentralen Regionalküchen nach dem Prinzip „Cook & Chill“ auch dezentrale Küchen und dezentrale Lebensmittelbestände geplant. An welchen Standorten sind dezentrale Küchen geplant und bis wann sollen diese realisiert sein? Wo und wie erfolgt die Ausbildung von Personal, das für die autarke Versorgung von Einheiten im Einsatz sorgen kann?
15. Autarke Kasernen sollen sich Fall eines Blackouts für 14 Tage selbst versorgen können. *„ Das heißt, dass sie bei einem Blackout genau so funktionieren wie vorher, mit eigener Tankstelle, eigener Wasser-, Strom- und medizinischer Versorgung und mit Lebensmittelbevorratung. Die Kaserne Güssing ist natürlich dabei“*, wird der Sprecher Ihres Ressorts in Medienberichten zitiert. Bevorratung an Lebensmitteln ist wichtig; aber wie soll in einer reinen Finalisierungsküche wie zB in der Kaserne Güssing sichergestellt werden, dass ohne entsprechende Infrastruktur (zB Kochgeräte) und ohne ausreichendes Personal die Mitarbeiter:innen auch im Ernstfall eines Blackouts mit Tagesportionen verpflegt werden sollen? Liegt Ihrer Einschätzung nach im Ernstfall Verpflegungssicherheit für die über 300 Beschäftigten der Kaserne Güssing vor, die über „kalte Teller“ hinausgeht?
16. Welche Verpflegungssituation ist derzeit in der Kaserne Güssing gegeben? Wie viele Köche arbeiten aktuell in der Kaserne Güssing?
17. Welche Arten der Finalisierungsküchen gibt es? Um welche Art der Finalisierungsküche handelt es sich bei der Kaserne Güssing?
18. Wie viel Personal war von 2017 – 2022 im Bereich der Verpflegung des ÖBH insgesamt tätig? (bitte nach Bundesländern, jeweiligen Standorten und Jahren gegliedert anführen) Wie viele Lehrlinge bildet das ÖBH in diesem Bereich aus (bitte von 2017 – 2022 nach Jahren und Standorten gegliedert anführen)