

## **ANFRAGE**

des Abgeordneten Alois Kainz  
an die Bundesministerin für Landesverteidigung  
betreffend **Rückbau der Truppenküchen für das System „Cook&Chill“**

Seit dem Jahr 2005 hat das Österreichische Bundesheer Schritt für Schritt auf das System „Cook&Chill“ umgestellt. Dies bedeutet, dass in großen Zentralküchen die Speisen vorbereitet (cook) und kurz vor Finalisierung gekühlt werden (chill). Via LKW werden die tiefgekühlten Speisen, dann an die Kasernen verteilt, wo diese in Finalisierungsküchen fertig zubereitet werden.

In Niederösterreich wurde im Rahmen des Umstellungsprozesses im November 2011 beschlossen, in den meisten Kasernen das Küchensystem auf „Cook&Chill“ umzustellen.

Grund für die Einführung der Komponentenverpflegung war es, die Kosten im Endausbau um ca. ein Drittel zu senken. So hat die Anfragebeantwortung 10066/AB (24.05.2022) folgendes ergeben:

*Die Kosten einer Tagesportion im System „Truppenküche“ beliefen sich auf rund 13 Euro. Derzeit belaufen sich die Kosten für eine Tagesportion auf rund 9,75 Euro.*

Weiters wird in der Anfragebeantwortung 6810/AB (6.08.2021) folgendes festgehalten:

*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.*

Es gibt zahlreiche Kasernen in Österreich, in denen es ohne großen Aufwand möglich wäre, wieder im System „Truppenküche“ zu agieren. Zum Beispiel ist in der Liechtenstein-Kaserne die Küche weder zu einer reinen Finalisierungsküche rückgebaut worden, noch ist das Personal ausgemustert worden – dieses wurde nur (bei gleicher Entlohnung) von der Fachkraft zur Hilfskraft, laut Organisationsplan, umfunktioniert.

Auf der anderen Seite wurde zum Beispiel im Lager Kaufholz die ehemalige Truppenküche um 1,4 Millionen Euro zu einer Finalisierungsküche rückgebaut (siehe Anfragebeantwortung 1648/AB).

In diesem Zusammenhang richtet der unterfertigte Abgeordnete an die Bundesministerin für Landesverteidigung folgende

### Anfrage

1. In welchen Kasernen, die mittels „Cook&Chill“ bewirtschaftet werden, sind die bestehenden Küchen zu Finalisierungsküchen rückgebaut worden? (Bitte um vollständige Auflistung der Kasernen.)
  - a. Wie hoch waren die Kosten für den Rückbau? (Bitte vollständig aufgeschlüsselt nach Kasernen.)
2. In welchen Kasernen wurde auf einen Rückbau der Küchen verzichtet? (Bitte um vollständige Auflistung der betreffenden Kasernen.)
  - a. Welche dieser Kasernen nutzen „Cook&Chill“, welche davon nutzen das System Truppenküche? (Bitte um vollständige Auflistung der Kasernen.)
3. Was wurde aus dem Küchenpersonal in jenen Kasernen, die das System „Cook&Chill“ eingeführt haben?
  - a. Wie viele der Bediensteten wurden versetzt/gekündigt/entlassen bzw. verblieben auf Ihren Positionen? (Bitte um Aufschlüsselung nach Kasernen.)
4. Wie viel kostet derzeit eine Tagesportion im System „Cook&Chill“? (Bitte alle Kostenfaktoren inkl. Transport einbeziehen.)
  - a. Werden nun die Preise für eine Tagesportion angepasst?
5. Wie wird im System „Cook&Chill“ mit nicht verbrauchten Lebensmitteln verfahren?
  - a. Wieviel Kilo bzw. Tonnen fallen hier täglich an?
  - b. Wieviel Prozent davon werden wieder- bzw. weiterverwendet?
  - c. Wieviel Prozent davon werden entsorgt?
  - d. Welche Auflagen müssen dabei beachtet werden (Wiederaufbereitung/Verwertung/Entsorgung von Lebensmitteln)?
6. Gibt es Zahlen und Fakten zum Unterschied zwischen den Systemen „Truppenküche“ und „Cook&Chill“ betreffend Lebensmittel-Verschwendung?
  - a. In welchen der beiden System fielen mehr Lebensmittelabfälle an?

  
(Peter Ecker)









