

ENTSCHLIESSUNGSAKTE

der Abgeordneten David Stögmüller, Freundinnen und Freunde

betreffend Abschaffung von Cook & Chill und Rückkehr zu regionaler, frischer Verpflegung in Kasernen

BEGRÜNDUNG

Vor rund 15 Jahren wurde im Bundesheer das System der Zentralküchen mit „Cook & Chill“ eingeführt. Dieses Modell wurde von aufeinanderfolgenden Verteidigungsminister:innen unterschiedlicher Regierungsparteien weitergeführt und gilt bis heute als Standard in vielen Kasernen. In den vergangenen Jahren ist das System jedoch zunehmend in Kritik geraten.

Die Produktion in großen Zentralküchen führt zu einer räumlichen und organisatorischen Entkopplung der Kasernen von ihren regionalen Lieferketten. Dies steht im Widerspruch zu einem modernen, nachhaltigen und regional verankerten Versorgungssystem. Gleichzeitig ermöglicht Cook & Chill kaum spontane Anpassungen an den Bedarf vor Ort – weder beim Speiseplan noch bei der Qualität.

Die Zentralisierung der Küchen führte zum Abbau zahlreicher Küchenarbeitsplätze in Kasernen. Dadurch ging nicht nur regionales Know-how verloren – es entstanden auch Abhängigkeiten von wenigen Großküchenstrukturen. Langfristig beeinträchtigt das die Resilienz der militärischen Infrastruktur.

Durch das Anliefern vorgefertigter Speisen entsteht erheblicher Verpackungsmüll, der vermeidbar wäre. Ebenso fallen unnötige Transportwege an, die sowohl ökologische als auch finanzielle Belastungen erzeugen.

In Krisenzeiten sollen Kasernen als *Schutz- und Hilfezonen* funktionieren – das umfasst auch die Fähigkeit zur eigenständigen Verpflegung. Zentralküchen stehen diesem Ziel entgegen. Eine autarke Versorgung mit eigener Küche, eigener Energieproduktion und eigenen sanitätsdienstlichen Strukturen ist ein essenzieller Teil moderner militärischer Resilienz.

Die Einführung des wöchentlichen „Klimatellers“ sowie ein stärkerer Fokus auf saisonale und regionale Lebensmittel zeigen, dass eine nachhaltige und regionale Verpflegung politisch gewollt und schrittweise möglich ist. Auch die Erhöhung des Tageskostgelds von vier auf fünf Euro war ein zentraler Schritt, um Qualität und Nachhaltigkeit zu verbessern.

Diese Maßnahmen können jedoch nur dann ihr volles Potenzial entfalten, wenn sie Teil eines bundesweit einheitlichen, strukturell abgesicherten Versorgungskonzepts sind. Einzelne Kasernen dürfen keinen Sonderstatus erhalten – es braucht eine gesamtösterreichische Strategie.

Eine Rückkehr zu frischen, vor Ort zubereiteten Speisen bedeutet:

- regionale Wirtschaft stärken,
- Soldat:innen qualitativ besser versorgen,
- Müll reduzieren,
- Transportkosten verringern und Klima schützen,
- Kasernen wieder krisensicher machen.

Die aktuelle Cook-&-Chill-Struktur verhindert genau diese Ziele.

Die unterfertigenden Abgeordneten stellen daher folgenden

ENTSCHLIESSUNGSAНTRAG

Der Nationalrat wolle beschließen:

„Die Bundesregierung, insbesondere die Bundesministerin für Landesverteidigung, wird aufgefordert, ein bundesweites Konzept zur schrittweisen Abschaffung des Systems von Zentralküchen und “Cook & Chill” im Bundesheer zu erstellen und umzusetzen.“

Dieses Konzept soll insbesondere enthalten:

1. **die Rückführung der Speisenzubereitung in die Kasernen selbst**, um regionale und frische Verpflegung sicherzustellen;
2. **den Aufbau resilenter, autarker Kücheninfrastruktur** als Bestandteil der militärischen Grundversorgung;
3. **einheitliche Qualitätsstandards** für nachhaltige, regionale und saisonale Lebensmittel;
4. **ein Personal- und Ausbildungsmodell**, das lokale Küchenarbeitsplätze sichert und wieder aufbaut;
5. **einen Zeit- und Umsetzungspfad**, der alle betroffenen Standorte umfasst und sicherstellt, dass einzelne Kasernen keinen Sonderstatus erhalten.“

In formeller Hinsicht wird die Zuweisung an den Landesverteidigungsausschuss vorgeschlagen.

