

2690/J XXVIII. GP

Eingelangt am 18.06.2025

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

ANFRAGE

des Abgeordneten Alois Kainz
an die Bundesministerin für Landesverteidigung
betreffend **Cook & Chill beim Bundesheer: Effizienzgewinn auf Kosten der Umwelt?**

Seit 2004 setzt das Bundesheer auf das Cook & Chill-Verfahren. Dabei werden Speisen zentral zubereitet, kurz vor dem Garende schnell heruntergekühlt und später in den Kasernen fertiggestellt. Dieses System soll eine flexiblere und effizientere Speisenzubereitung über den Tag gewährleisten und kostengünstiger sein. Ein kritischer Aspekt dieses Cook & Chill-Konzepts ist jedoch, dass die zentral zubereiteten Speisen teils über weite Strecken transportiert werden müssen, was nicht nur logistischen Mehraufwand bedeutet, sondern auch ökologische Fragen aufwirft.¹

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

Anfrage

1. Wie viele Kasernen werden in Österreich derzeit mittels „Cook & Chill“ bewirtschaftet? (Bitte um Aufschlüsselung nach Bundesland)
2. Gibt es aktuell Kasernen, in denen im Rahmen der Truppenküche gekocht wird?
 - a. Wenn ja, um welche handelt es sich dabei?
3. Ist für die Kasernen mit Truppenküche eine Einbeziehung ins Cook & Chill-System vorgesehen?
 - a. Wenn ja, wann?
 - b. Aus welchem Grund kam es bis dato nicht zur Einbeziehung ins Cook & Chill-System, wenn dadurch eine Kostenersparnis erzielt werden kann?
4. Welche Kasernen sind derzeit als Bundesheer-Zentralküchen ausgewählt?
 - a. Warum sind diese Standorte ausgewählt?
5. In welchen Zeitabständen bzw. wie oft erfolgt die Auslieferung von Zentralküchen an Kasernen?
6. Wie viele Kilometer wurden in den Jahren 2020-2024 im Rahmen des Cook & Chill-Systems für die Zulieferung der Speisen konkret zurückgelegt? (Bitte um Angabe nach Kilometern pro Kaserne)

¹ <https://www.bmlv.gv.at/cms/artikel.php?ID=5695> (abgerufen am 09.06.2025)

7. Wie hoch ist der zusätzliche Energieverbrauch durch die notwendige Kühlung und den Ferntransport der Speisen im Vergleich zum bisherigen System?
8. Welche Maßnahmen wurden ergriffen, um die Umweltbelastung durch das Cook & Chill-System zu minimieren?
9. Wie oft kommt es zu Qualitätsverlusten oder Hygieneproblemen aufgrund des Transports und der Zwischenlagerung der gekühlten Speisen?
10. Werden alternative Modelle geprüft, bei denen regionale Zubereitung und Frische stärker im Fokus stehen, um Transportwege zu verkürzen?
11. Wie hoch sind die jährlichen Kosten für Logistik, Kühltransporte und Energie im Vergleich zu einer dezentralen Versorgungslösung?
12. Gibt es aktuelle Rückmeldungen von Soldaten zur Qualität und Frische der Mahlzeiten nach Transport und Wiedererwärmung?
13. Wie wird sichergestellt, dass regionale Produzenten trotz zentraler Zubereitung weiterhin eingebunden werden und nicht durch Großlieferanten ersetzt werden?
14. Wie hoch sind die Gesamtkosten für das Cook & Chill-System in den Jahren 2020-2024? (Bitte um Angabe nach Jahr und Posten)
15. Welche Transportrouten bestehen aktuell?
16. Wie hoch sind die Kosten für diese Transportrouten pro Lieferung?
17. Wie viele Kilometer werden pro Transportroute für eine Lieferung zurückgelegt?
18. Wie oft werden die Kasernen im Rahmen dieser Transportroute im Monat beliefert?
19. Welche Transportunternehmen sind derzeit an Lieferverträge für die Zulieferung im Rahmen des Cook & Chill-Systems gebunden?
 - a. Wo werden 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?
 - e. Welche Fahrzeuge werden für den Transport genutzt?
20. Wie haben sich die Kosten der für das Cook & Chill-System in den Jahren 2020-2024 konkret entwickelt?
 - a. Konnte eine anhaltenden Kostensenkung über die Jahre erreicht werden?
21. Plant Ihr Ministerium die Wiedereinführung der Truppenküchen in Kasernen?
 - a. Wenn ja, welche Kasernen sollen wann mit einer Truppenküche versehen werden?
 - b. Wenn nein, warum nicht?
22. Welche Maßnahmen setzt Ihr Ministerium derzeit, um die Autarkie von Kasernen zu stärken?