

XXIV. GP.-NR

8206 /J

ANFRAGE**31. März 2011**

des Abgeordneten Mario Kunasek
und weiterer Abgeordneter
an den Bundesminister für Landesverteidigung und Sport
betreffend Zentralküchen beim Österreichischen Bundesheer

Am 10. November 2010 wurde durch Bundesminister Darabos die neue Zentralküche Süd in der Klagenfurter Windisch-Kaserne eröffnet. Nach zweieinhalbjähriger Bauzeit ging nun die dritte und modernste Zentralküche beim Österreichischen Bundesheer in Betrieb.

Grund für den Bau dieser Zentralküchen ist das "Verpflegungskonzept Neu" und die damit einhergehende Umstellung der Verpflegungsversorgung beim Österreichischen Bundesheer auf das System "cook and chill". Die Speisen werden in einer Zentralküche produziert und in weiterer Folge in sogenannten Finalisierungsküchen ausgegeben. Alleine in Zusammenhang mit der Eröffnung der Zentralküche Süd müssen in weiterer Folge 14 Truppenküchen zu Finalisierungsküchen umgebaut werden, um 3500 Verpflegsteilnehmer aus Kärnten, Osttirol, Salzburg und der Steiermark versorgen zu können. (<http://www.bmlv.gv.at/cms/artikel.php?ID=5365>, 30.03.2011)

Durch das "Zentralküchenkonzept" sollen Kosten im Bereich der Infrastruktur, im Bereich des Energiebedarfs und im Bereich der Küchenausstattung eingespart werden. Diesem möglichen Einsparungspotential stehen unter Anderem hohe Kosten für die Beschaffung von Schnellkühlsystemen, sowie großer Geschirraufwand gegenüber.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Landesverteidigung und Sport folgende

Anfrage:

1. Welche Kosten entstanden im Zuge der Um- bzw. Zubaumaßnahmen der Zentralküche Süd in der Klagenfurter Windisch-Kaserne?
2. Wie lange haben die Bauarbeiten gedauert?
3. Wurde der Dienstbetrieb in der Windisch-Kaserne durch die Bauarbeiten beeinträchtigt?
4. Wenn ja, in welchem Umfang?
5. Welche Kosten entstehen in diesem Zusammenhang für den Umbau der Truppenküchen zu sogenannten Finalisierungsküchen? (Antwort gegliedert nach Standorten)
6. Ab wann wurde das "Zentralküchenkonzept" (cook and chill) im Österreichischen Bundesheer forciert?
7. Welche Kosten entstanden seit dem Aufkommen des "Zentralküchenkonzeptes" für Baumaßnahmen bis zum 31. März 2011?
8. Welche Kosten entstanden seit dem Aufkommen des "Zentralküchenkonzeptes" für den Ankauf von technischen Geräten bis zum 31. März 2011?

9. An welchen Standorten wurden seit dem Jahr 2005 Zentralküchen errichtet, bzw. bestehende Küchen zu Zentralküchen umgebaut?
10. Welche Kosten entstanden dadurch? (Antwort gegliedert nach Standorten)
11. An welchen Standorten wurden seit dem Jahr 2005 Finalisierungsküchen errichtet, bzw. bestehende Küchen zu Finalisierungsküchen umgebaut?
12. Welche Kosten entstanden dadurch? (Antwort gegliedert nach Standorten)
13. Worin liegen die Vorteile des Zentralküchenkonzeptes gegenüber dem ehemaligen Verpflegungskonzept?
14. Worin liegt das Sparpotential des "Verpflegungskonzeptes Neu" gegenüber dem ehemaligen Verpflegungskonzept?
15. Wie viel wurde bis zum 31. März. 2011 durch das neue Konzept eingespart?
16. Wie stehen sie als Bundesminister für Landesverteidigung und Sport zu diesem Konzept?

