Bundesministerium
Landesverteidigung

bmlv.gv.at

Abteilung Präsidiale
Auskunfts- und Bürgerservicestelle

ADir Astrid KRENN

buergerservice@bmlv.gv.at
0043 (0) 50201 10 21161
Roßauer Lände 1, 1090 WIEN

Manfred Haidinger
[redacted]

Geschäftszahl: S90620/444-Präs/BürgSrv/2025 (1)

HAIDINGER Manfred;
[redacted]

Cook and Chill [#3351],
Auskunft gem. §§ 2, 3, 4 Auskunftspflichtgesetz;
Anfrage - Beantwortung

Sehr geehrter Herr Haidinger!

Zu Ihrem Ersuchen vom 15. 3. 2025 betreffend Auskunft bezüglich der „Länge der Transportwege in km, welche seit der Einführung der Zentralküchen und Finalisierungsküchen für den Transport zwischen den Zentralküchen und Finalisierungsküchen zurückgelegt wurden sowie wieviel CO2 dadurch ausgestoßen wurde und Bekanntgabe der Statistik des Verpflegungsstandes 5 Jahre vor und 5 Jahre nach Einführung von Zentralküchen und Finalisierungsküchen“ darf Folgendes mitgeteilt werden:

Die in den Regionalküchen (RegKü) produzierten Speisen werden durch eine zivile Frachtfirma in die jeweiligen Finalisierungsküchen (FinalKü) transportiert. Diese Leistung wird periodisch durch die Bundesbeschaffungs GmbH (BBG) ausgeschrieben und über einen Rahmenvertrag durch das ÖBH abgerufen.

Eine wesentliche Begründung dafür ist, dass die zivilen Frächter die Verantwortung für die zeitgerechte und vorschriftenkonforme Lieferung sicherstellen müssen. Ausfälle oder verdorbene Ware z. B. aufgrund der Unterbrechung der Kühlkette gehen zu Lasten des Unternehmers.

Bei eigener Transportleistung läge das Risiko beim ÖBH. Zusätzlich müssten Kraftfahrer und geeignete Fahrzeuge vorgehalten und ebenfalls in Reserve gehalten werden.

Seitens BBG und ÖBH wurde sichergestellt, dass die technisch abgasärmsten Lastkraftwagen des Vertragspartners zum Einsatz kommen. Zum ökologischen Fußabdruck kann angeführt werden, dass aufgrund der Auslieferung der Speisen aus den RegKü in der Regel nur eine Anlieferung pro Arbeitstag notwendig ist, im Gegensatz zu einer Truppenküche, bei der die Anlieferung Werktags von verschiedenen Lieferanten (woher auch immer) erfolgen muss. Ebenso kann die Schadstoffklasse der verwendeten LKW bei anderen Lieferanten nicht durch das ÖBH beeinflusst werden.

Dem Transport der Speisen mittels LKW und dem dabei verursachten CO2-Fußabdruck ist darüber hinaus der geringere Energie- und Wasserbedarf und die stark verkleinerte Infrastruktur sowie der deutliche reduzierte Gerätebedarf gegenüberzustellen. Der geringere Bedarf an Personal bewirkt weniger tägliche Pendlerkilometer.

Aufgrund des Umstandes, dass eine zivile Firma die Transportleistung von den RegKü zu den FinalKü durchführt, können hierorts keine konkreten Angaben betreffend des CO2 Ausstoßes getätigt werden.

Die zivile Frachtfirma plant ihre Routen für die RegKü auf Basis der jeweils angeschlossenen FinalKü, eine detaillierte Planung obliegt ausschließlich der Frachtfirma (Reihenfolge). Das bedeutet, dass hierorts lediglich eine km Leistung auf Grundlage der Angaben eines Routenplaners erfolgen kann. Des Weiteren können nachvollziehbare Angaben erst ab dem Ende der Erprobungsphase ab 2012 gegeben werden.

Demnach wurden im Zeitraum von 2012 bis 2024 ca. 8.000.000 km gefahren.

Die Implementierung des Verpflegssystem „Cook&Chill“ im ÖBH ist kein einmaliges Ereignis sondern vielmehr ein längerfristiger Prozess, der schrittweise von der Erprobungsphase 2005 bis 2023 bis zur Überleitung der Truppenküchen des MilKdo S bislang andauerte. Mit Abschluss der Implementierung der RegKü MilKdo S waren alle Verpflegseinrichtungen der MilKden W, NÖ, ST, B, K, Osttirol und S übergeleitet. Die Verpflegseinrichtungen der MilKden OÖ, T sollen in den nächsten Jahren übergeleitet werden, jene des MilKdo V verbleiben dauerhaft als Truppenküche.

Des Weiteren darf informiert werden, dass die Verpflegsstandesverwaltung bis vor kurzem mit einer dezentral verfügbaren Software je Verpflegseinrichtung erfolgte, wodurch keine zentralen Daten für den gewünschten Zeitraum verfügbar sind.

Zusätzlich werden Dokumente für die Verpflegsstandesverwaltung als Belege behandelt, wodurch diese grundsätzlich nur 7 Jahre aufbewahrt werden.

Die Ausrollung einer neuen, modernen und zeitgerechten Küchenmanagementsoftware (KMS) erfolgt zurzeit und soll bis spätestens Ende 2026 österreichweit abgeschlossen sein.

Grundsätzlich kann informiert werden, dass pro Kalenderjahr ca. 2.400.000 Teiltagesportionen Mittag (TTP/M) ausgegeben werden, womit pro Arbeitstag eines Kalenderjahres ca. 10.000 TTP/M ausgegeben werden.

Die Bürgerservicestelle des BMLV hofft, Ihre Anfrage ausreichend beantwortet zu haben. Sofern Ihrerseits Rückfragen bestehen, dürfen wir Sie ersuchen mit der Bürgerservicestelle des BMLV (Email: buergerservice@bmlv.gv.at, TelNr. +43(0)50201–1021160) unter Bezugnahme auf obenstehende Geschäftszahl Kontakt aufzunehmen.

WIEN, am 30.04.2025
Für die Bundesministerin:
JOST

Elektronisch gefertigt

Information:

Der Schriftverkehr mit dem Bundesministerium für Landesverteidigung und den Dienststellen des Österreichischen Bundesheeres kann in jeder technisch möglichen Form übermittelt werden, mit E-Mail jedoch nur insoweit, als für den elektronischen Verkehr nicht besondere Übermittlungsformen vorgesehen sind.

Technische Voraussetzungen bzw. Beschränkungen unter https://www.bmlv.gv.at/misc/egovernment/elkomm.shtml
Datenschutzerklärung unter https://www.bundesheer.at/misc/datenschutz.shtml