Tweede Kamer der Staten-Generaal

2

Vergaderjaar 2026–2027

Aanhangsel van de Handelingen

Vragen gesteld door de leden der Kamer, met de daarop door de regering gegeven antwoorden

97

Vragen van het lid **Boon** (PVV) aan de Minister van Defensie over *de maaltijdvoorziening op de marinierskazerne Savaneta op Aruba* (ingezonden 3 augustus 2026).

Antwoord van Staatssecretaris **Boswijk** (Defensie) (ontvangen 23 september 2026). Zie ook Aanhangsel Handelingen, vergaderjaar 2025–2026, nr. 2901.

Vraag 1
Bent u bekend met de berichtgeving dat de Arbodienst van Defensie ernstige tekortkomingen heeft vastgesteld in de tijdelijke maaltijdvoorziening op de marinierskazerne Savaneta op Aruba, waaronder schimmel, ongedierte en ernstige risico's voor de voedselveiligheid? Klopt deze berichtgeving? Zo ja, sinds wanneer was u hiervan op de hoogte en waarom hebben mariniers desondanks jarenlang onder deze omstandigheden moeten werken en eten?[1]

Antwoord 1
De berichtgeving is bekend en de problematiek heeft de volle aandacht. De voortgang van de renovatie heeft op het moment een hoge prioriteit binnen Defensie. Het bedrijfsrestaurant is in 2022 gesloten ten behoeve van renovatie. Hierbij zou het onderofficiersverblijf fungeren als tijdelijke locatie. De voorbereiding is echter uitgelopen door de complexiteit van de renovatie, alsook capaciteitsproblematiek in de vastgoedketen. Hierdoor is in februari 2025 een tijdelijke voorziening, de zogenoemde *Dining Facility,* opgeleverd. Na oplevering zijn er echter diverse gebreken geconstateerd waardoor de *Dining Facility* meermaals gesloten is geweest om deze op te lossen. Gedurende de momenten dat de *Dining Facility* gesloten was, is wederom in het onderofficiersverblijf gekookt en gegeten. Inmiddels zijn de laatste werkzaamheden aan de *Dining Facilty* uitgevoerd, waardoor het aanwezige personeel hier weer gebruik van maakt. Op korte termijn zal er ook gebruikt kunnen worden gemaakt van een lokale cateraar om bij nieuwe problemen in de toekomst te allen tijde een passende maaltijdvoorziening te kunnen garanderen.

[1] Follow the Money, 1 augustus 2026, Ongedierte en schimmel: mariniers op Aruba hebben al meer dan tien jaar geen fatsoenlijke kantine (https://www.ftm.nl/artikelen/mariniers-aruba-koken-en-eten-al-jarenlang-tussen-ongedierte-en-schimmel?utm_source=facebook&utm_medium=social&utm_campaign=MariniersAruba&fbclid=Iwb21leATalWtjbGNrBNqVOmV4dG4DYWVtAjExAHNydGMGYXBwX2IkDDM1MDY4NTUzMTcyOAABHsOlvtK3jxEySlJeiNbsVmM-j44YiTedHi1Fv80PWW8qj40Xb54pLs56tc5l_aem_Mf2RqUzLDq3LPkIB-xO0aQ)

ah-tk-20262027-97
ISSN 0921 - 7398
's-Gravenhage 2026

Vraag 2
Hoe kan het dat Defensie en het Rijksvastgoedbedrijf pas in juni 2026 budget hebben vrijgemaakt voor een nieuw bedrijfsrestaurant, terwijl de problemen volgens de berichtgeving al jarenlang bekend waren? Welke bestuurlijke en organisatorische oorzaken hebben tot deze vertraging geleid?

Antwoord 2
De renovatie van het bedrijfsrestaurant op de kazerne moet nog worden gerealiseerd. Defensie heeft het door het Rijksvastgoedbedrijf benodigd aanvullend budget hiervoor recent (in juni) beschikbaar gesteld. Het budget dat eerst beschikbaar was gesteld, bleek namelijk ontoereikend. De aanbesteding voor de werkzaamheden is gestart en kent een verkorte procedure, met als planning gunning in Q4 van dit jaar. De oplevering staat gepland op januari 2028.

Vraag 3
Welke maatregelen zijn inmiddels genomen om de veiligheid, hygiëne en voedselveiligheid van de tijdelijke maaltijdvoorziening op de marinierskazerne Savaneta te waarborgen en wanneer zal het nieuwe bedrijfsrestaurant daadwerkelijk in gebruik worden genomen?

Antwoord 3
Er zijn naar aanleiding van een voedselveiligheidsrapport uit 2025 verschillende maatregelen genomen om de voedselveiligheid en de werkomstandigheden binnen de *Dining Facility* te borgen. Hierbij is gekozen voor maatregelen die op korte termijn effect hadden op de geconstateerde aandachtspunten.
De genomen maatregelen omvatten onder meer:
- Installatie van een Oxycom-koelsysteem en plaatsing van een extra binnentent, waardoor de temperatuur in de ruimte binnen de gestelde grenzen ligt en lager en constanter is.
- Tweewekelijkse reiniging van de airco's door een extern bedrijf en periodiek onderhoud om schimmelvorming te voorkomen;
- Een maandelijkse sluiting van de *Dining Facility* voor een volledige *deep clean* van het kombuis.

Op 5 maart 2026 heeft daarnaast een zelfcontrole op voedselveiligheid plaatsgevonden conform de Instructie Voedselveiligheid Defensie (IVD). Hieruit bleek dat het personeel op de juiste wijze werkt, waarmee wordt voldaan aan de IVD voor wat betreft voedselveilig werken. De kritische aandachtspunten op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne worden structureel gemonitord en beheerst door organisatorische maatregelen. Dat neemt niet weg dat de noodzaak tot structurele oplossingen – de verbouwing van de vaste keukenfaciliteit – hoog blijft. Ook loopt momenteel een aanbesteding zodat bij nieuwe problemen gebruik kan worden gemaakt van een lokale cateraar om in de toekomst te allen tijde een passende maaltijdvoorziening te kunnen garanderen. De oplevering voor het nieuwe bedrijfsrestaurant staat gepland voor januari 2028.

Vraag 4
Zijn er meer Defensielocaties waar de maaltijdvoorziening of andere essentiële voorzieningen niet voldoen aan de geldende eisen op het gebied van veiligheid, hygiëne of arbeidsomstandigheden? Zo ja, welke locaties betreft dit en welke maatregelen worden daar genomen?

Antwoord 4
De Interne Arbodienst van Defensie heeft geconstateerd dat meerdere locaties niet geheel voldoen aan de vereisten van voedselveiligheid. Bij deze locaties wordt ingegrepen om deze problematiek zo snel mogelijk op te lossen. Voeding is een essentieel onderdeel van de gereedstelling van Defensie zowel nu als in de toekomst en hierbij is voedselveiligheid cruciaal. De aanpak is locatieafhankelijk en betreft zowel vastgoed gerelateerde als organisatorische maatregelen. Maatregelen die nu al bij specifieke locaties worden genomen zijn: een grootschalige renovatie bij het Meeuwennest in de Nieuwe Haven in Den helder, het vernieuwen van koel- en vriescellen op de KMA in Breda en het Air Operations Control Station in Nieuw Milligen en de uitfasering van het koudemiddel, dat dient voor koeling, op alle luchtmacht

locaties. Bovendien loopt er een meerjarig programma voor alle locaties met een maaltijdvoorziening om te voldoen aan (toekomstige) wet- en regelgeving en de eisen die worden gesteld aan hygiëne en voedselveiligheid.

Vraag 5
Deelt u de opvatting dat militairen die bereid zijn hun leven te riskeren voor Nederland beter verdienen dan schimmel, ongedierte en een onveilige maaltijdvoorziening?

Antwoord 5
Het is essentieel dat alle collega's onder goede omstandigheden hun werk kunnen doen en hierbij een passende maaltijdvoorziening hebben. De problematiek heeft de volle aandacht. Daarom wordt hard gewerkt aan het realiseren van een structurele oplossing op alle locaties.

Vraag 6
Kunt u toezeggen dat Defensie haar mensen voortaan de waardering én de voorzieningen geeft die zij verdienen, zodat onze militairen niet langer als oud vuil worden behandeld?

Antwoord 6
Zie antwoord op vraag 5.