

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Einkaufskörbe der Gemeinschaftsgastronomie

[Kurzfassung]



Inhalt

1.	Ausgangslage	3
2.	Produktbewertung nach «essenmitherz.ch»	3
3.	Umfragen Gemeinschaftsgastronomie	4
4.	Das Angebot	5
4.1	Gastro-Grosshandel	5
4.1.1	Ausgangslage	5
4.1.2	Resultate	5
4.1.3	Anzustrebende Ziele	6
4.2	Gastronomie-Unternehmen	7
4.2.1	Ausgangslage	7
4.2.2	Resultate	7
4.2.3	Anzustrebende Ziele	8
5.	Die Nachfrage	8
5.1	Öffentliche Beschaffung	8
5.1.1	Ausgangslage	8
5.1.2	Resultate	9
5.1.3	Anzustrebende Ziele	10
5.2	Empfehlungen BAFU Öffentliche Beschaffung	11
5.2.1	Ausgangslage	11
5.2.2	Ein Überblick	12
5.2.3	Bewertung STS	12
6.	Vergleiche der «virtuellen Einkaufskörbe»	12
7.	Folgerungen und Forderungen	15

Autorinnen und Autoren

Marion Zumbrunnen, Fachspezialistin Nutztiere und Projektleiterin, Kompetenzzentrum Nutztiere STS

Christian Roos, Praktikum Gastronomie im Tierschutz, Kompetenzzentrum Nutztiere STS

Cesare Sciarra, Geschäftsführer Kompetenzzentrum Nutztiere STS

Herausgeber

Schweizer Tierschutz STS, Dornacherstrasse 101, Postfach, 4018 Basel

Tel. 061 365 99 99, Fax 061 365 99 90, Postkonto 40-33680-3

sts@tierschutz.com , www.tierschutz.com

Kompetenzzentrum Nutztiere STS; Weihermattstrasse 98, 5000 Aarau

Tel.: 062 296 09 71, kompetenzzentrum@tierschutz.com, www.kontrolldienst-sts.ch

1. Ausgangslage

In der Schweiz werden bis zu 50 Prozent der Produkte tierischer Herkunft über den Gastronomiekanal ausser Haus konsumiert. Gemäss aktuellen Umfrageergebnissen (Demoscope 2021) wurden vor der Corona-Pandemie in der Schweiz täglich 1,3 Millionen Menüs alleine in der Gemeinschaftsgastronomie verkauft. Im Gegensatz zum Detailhandel, wo je nach Detailhändler und Produktkategorie bis weit über die Hälfte der Produkte tierischer Herkunft aus Labeltierhaltungen mit einem deutlichen Mehrwert bezüglich Tierwohl stammen, hinkt der Gastrobereich sehr stark hinterher. Das Potenzial für den Ersatz zweitklassiger Fleisch- und Eierherkünfte durch überprüfte Labelherkünfte wäre demnach gross.

Insbesondere in der Gemeinschaftsgastronomie sollten die Aussichten für Verbesserungen eigentlich gut sein. Wenige Gastronomie-Unternehmen dominieren das Segment. Über den Einkauf der tierischen Produkte bestimmen einzelne Entscheidungsträger für viele Schüler, Patienten oder Angestellte. Die Gastronomie-Unternehmen sind aber abhängig von entsprechenden Produktangeboten auf Seiten des ebenfalls von relativ wenigen Firmen dominierten Gastro-Grosshandels und ebenso von ihren Kunden. Diese Kunden sind in diesem Fall nicht die Gäste im Restaurant, sondern nebst grossen Firmen in beträchtlichem Ausmass auch staatliche, kantonale oder kommunale Stellen, welche über das Angebot auf den Tellern und damit über die Nachfrage nach Produkten aus besserer Tierhaltung entscheiden. Kitas, Schulen, Unis, Spitäler oder Personalmensen von staatlichen Behörden machen einen grossen Anteil der Nachfrage nach Dienstleistungen von Gastro-Unternehmen aus.

Hier setzt die vorliegende Recherche an. Wo für grosse Personengruppen im öffentlichen Auftrag eingekauft wird, erwartet der Schweizer Tierschutz STS, dass das Anliegen der Schweizer Bevölkerung nach Förderung besserer Nutztierhaltung in die Tat umgesetzt wird. Um den Stand der teilweise durchaus positiven Bemühungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung sichtbar zu machen, hat das Kompetenzzentrum Nutztiere des Schweizer Tierschutz STS im letzten Jahr seine Umfragen zu den Tierwohl-Anteilen am Markt vom Detailhandel auf die Gastronomie ausgedehnt.

2 . Produktbewertung nach «essenmitherz.ch»

Das Kompetenzzentrum Nutztiere des Schweizer Tierschutz STS hat drei Jahre in die Entwicklung eines Bewertungssystems zur einheitlichen Beurteilung von Lebensmitteln nach Tierwohl-Kriterien investiert.

Dieses System wird zum Beispiel benutzt, um auf der Internet-Plattform www.essenmitherz.ch eine Vielzahl von Produkten aus Detailhandel und künftig auch aus der Gastronomie zu bewerten und die «Tierschutzleistungen» verschiedener Firmen zu vergleichen. Grundlage der Bewertung sind jeweils bis zu 100 Detailanforderungen pro Produkt, welche gewichtet und zu einer Bewertungsstufe mit den Bezeichnungen A (TOP), B (OK), C (UNCOOL) ODER D (NO GO) zusammengefasst werden. Für die Beurteilung der Gastronomie-Angebote wurde zusätzlich die Bewertungsstufe «C+» eingeführt. Damit sollen bestehende Bemühungen, welche deutlich über die Schweizer Herkunft bzw. die Schweizer Tierschutzgesetzgebung hinausgehen, aber keinem Label entsprechen, sichtbar und damit vergleichbar gemacht werden.

Folgende Bewertungsstufen werden in dieser Recherche zur Veranschaulichung der Produkteanteile benutzt:

A	= TOP: Bevorzugen, wenn solche Produkte zu haben sind: Sehr gute Vorgaben
B	= OK: Empfehlenswert, man darf aus Sicht des STS zugreifen: Gute Vorgaben
C+	Schweizer Tierschutzgesetz plus deutlich darüber hinausgehende Bemühungen, beispielsweise durch Tierwohlprogramme wie BTS und/oder RAUS
C	= UNCOOL: Basierend auf Schweizer Tierschutzgesetz, ungenügende Vorgaben.
D	= NO GO: Schlechte bis gar keine Vorgaben

3 . Umfragen Gemeinschaftsgastronomie

Um mehr über das Angebot und Einkaufsverhalten in der Gemeinschaftsgastronomie zu erfahren, hat das Kompetenzzentrum Nutztiere des STS im Jahr 2020 seine bereits regelmässig im Detailhandel laufenden Umfragen zum Umsatz von Tierwohl-Produkten auf die Gastronomie ausgeweitet. Diese sollen in Zukunft in regelmässigen Abständen wiederholt durchgeführt werden. Ziel wird es sein, Entwicklungen der Tierwohlanteile und die Umsetzung von Zielsetzungen transparent nachvollziehbar zu machen. Wo heute Informationen erst begrenzt oder gar nicht verfügbar sind, erhoffen wir uns, dass dies zugunsten der Transparenz im Wettbewerb verbessert wird.

Die Umfragen des Schweizer Tierschutz STS richteten sich an folgende Akteuregruppen der Gemeinschaftsgastronomie

- Gastro-Grosshandel mit breitem Angebot an Lebensmitteln für Gastronomen und Gastronomie-Unternehmen. Befragt wurden:
Mérat & Cie, Butcher & the Chef, TopCC, Traitafina, Transgourmet/Prodega, Saviva AG, CC Aligro
- Gastronomie-Unternehmen mit Angeboten zur Verpflegung z.B. von Firmenmitarbeitern, Schülern und Studenten, Spital- und Altersheimklienten etc.. Befragt wurden die fünf grössten Gastronomie-Unternehmen:
SV Group, Menu and More AG, Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, Eldora AG, Compass Group
- Nachfrager von Gastrodienstleistungen mit Fokus auf städtische oder bundesnahe Betriebe wie z.B. Gemeinde- Kantons- oder Bundesbehörden. Folgende Institutionen wurden befragt:
Die Städte Basel, Bern, Genf, Lausanne, Winterthur und Zürich, die Uni Basel sowie die Schweizer Armee

Abgefragt wurde der Jahresumsatz in Mengeneinheiten respektive die Prozent-Anteile der Produkt-herkünfte (Label, Tierhaltungsart, Schweiz oder Import) gemessen am Gesamtumsatz einer bestimmten Produktkategorie. Die Produkt-Herkünfte wurden mit Hilfe des Bewertungssystems «essenmitherz.ch» beurteilt.

In den nachfolgenden Abschnitten werden jeder Firma und Institution Bewertungen von schlecht (Note 1), schwach (Note 2), ungenügend (Note 3), genügend (Note 4), gut (Note 5) und sehr gut (Note 6) vergeben. Diese sind nicht mathematisch genau berechnet, sondern können zum Teil durchaus auch einen Anteil Anerkennung für bereits Geleistetes enthalten oder aufgrund fehlender Angaben ein negativeres Bild abgeben, als eine Firma möglicherweise aufgrund des tatsächlichen Angebotes verdienen würde.

4 . Angebot

4.1. Gastrogrosshandel

4.1.1. Ausgangslage

Für die STS-Umfrage 2020 / 2021 wurden die sieben wichtigsten Unternehmen aus dem Bereich Gastro-Grosshandel angeschrieben. Die Rückmeldungen waren aber, mit einer Ausnahme, leider ausschliesslich negativ betreffend einer aktuellen Auskunft zu ihrem Angebot.

Teilweise sind die momentan fehlenden oder negativen Rückmeldungen sicherlich mit dem, besonders für den Bereich Gastronomie, schwierigen Jahr 2020 erklärbar. Dennoch verhindern die aktuell fehlenden Angaben die nötige Transparenz, um das Angebot im Grosshandel einschätzen und bewerten zu können. Mit Spannung erwarten wir im kommenden Jahr die Informationen diverser Unternehmen, welche nach eigenen Angaben dabei sind, ihr Sortiment neu zu überdenken.

4.1.2. Resultate

- Uncool bis OK: Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Erste Daten geliefert:

Mérat & Cie.

Die Mérat & Cie hat als einziger Gastro-Grosshändler Daten geliefert. Damit ist das Unternehmen derzeit anderen voraus, welche keine Auskunft geben konnten. Erste Auswertungen trotz eingeschränkter Datenlieferungen möglich. Sortiment aufgrund der vorliegenden Daten zurzeit noch als «ungenügend» (Note 3) zu bewerten.

- Uncool: Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden, aber keine Daten geliefert:

Butcher & the Chef

Butcher & the Chef hat Bereitschaft zur Zusammenarbeit signalisiert. Das Unternehmen hat aber keine Daten geliefert, weil nach eigenen Angaben das Sortiment 2021 neu aufgebaut würde und damit bestehende Zahlen eine falschen Eindruck geben würden. Dementsprechend war eine Einschätzung des Sortiments aus Tierwohlsicht nicht möglich. Wir gehen aber für die Zukunft von einem transparenten Austausch aus und geben dem Unternehmen zum jetzigen Zeitpunkt zumindest ein «schwach» (Note 2).

TopCC

Bei Top CC ist derzeit aufgrund fehlender Angaben keine Einschätzung des Sortiments aus Tierwohlsicht möglich. Wir gehen aber aufgrund bestehender Kontakte für die Zukunft von einem transparenten Austausch aus und geben deshalb dem Unternehmen zum jetzigen Zeitpunkt zumindest ein «schwach» (Note 2).

Traitafina

Auswertbare Daten wurden noch keine geliefert. Eine Zusammenarbeit scheint zukünftig jedoch möglich und sollte schon deshalb selbstverständlich sein, weil Traitafina auf der Firmenwebsite den Absatz von Labelprodukten, auslobt. Die entsprechende Nachweiserbringung ist aber um so wichtiger.

Aufgrund fehlender Angaben ist derzeit noch keine Einschätzung des Sortiments aus Tierwohlsicht möglich. Wir gehen aber für die Zukunft von einem transparenten Austausch aus und geben deshalb dem Unternehmen zum jetzigen Zeitpunkt zumindest einein «schwach» (Note 2).

Transgourmet / Prodega

Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Noch keine Datenlieferungen, da das Sortiment 2021 neu aufgebaut wird. Keine Auswertung möglich. Bis zur tatsächlichen Lieferung brauchbarer Daten erhält das Unternehmen vom STS die Note «schwach» (Note 2).

- NoGo: Keine Bereitschaft zur Zusammenarbeit oder unklare Geschäftsverhältnisse:

Saviva AG, Food Services

Die Saviva AG hat in einer ersten Rückmeldung angegeben, als im Gastrogrosshandel tätiges Unternehmen kenne sie selbst die Daten der Lieferanten nicht im von uns gewünschten Detaillierungsgrad und hat auf die entsprechenden Lieferanten verwiesen. Diese Ausrede lässt der STS nicht gelten. Als eines der grössten Gastronomie-Zulieferer muss die Saviva AG wissen, woher ihre Produkte kommen.

Aufgrund fehlender Angaben ist derzeit keine Einschätzung des Sortiments aus Tierwohlsicht möglich. Da zurzeit keine Aussicht auf bessere Informationen zu bestehen scheint, müssen wir das Unternehmen als «schlecht» (Note 1) beurteilen.

CC Aligro

Leider hat CC Aligro vorerst keinerlei Kooperationsbereitschaft gezeigt. Die grundsätzlich fehlende Bereitschaft, Transparenz in das Produktesortiment zu bringen, erachten wir als kontraproduktiv und empfehlen CC Aligro, seine Haltung zu überdenken. Keine Auswertung möglich..

Bis zu einer Lieferung brauchbarer Daten erhält das Unternehmen die Note «schlecht» (Note 1),

4.1.3. Anzustrebende Ziele

In Zukunft erwartet der Schweizer Tierschutz STS, dass die massgeblichen Unternehmen des Gastro-Grosshandels eine Auswertung der vermarkteten Produktmengen nach Herkunfts- und Label-Angaben ermöglichen und somit einen transparenten Einblick in ihr Angebot gewähren.

Ähnlich wie nachfolgend im Kapitel der Gastronomie-Unternehmen, soll daraus zukünftig eine Darstellung des Angebots und des Anteils der Tierwohlprodukte am Angebot möglich sein. Die technischen Voraussetzungen dazu setzen wir, ähnlich wie im Detailhandel, als bereits weitgehend gegeben voraus. Jedes Unternehmen müsste, auch im eigenen Interesse, einen genügend detaillierten Einblick in die eigenen Produktsortimente haben und den Anteil am Umsatz der verschiedenen Tierwohlprodukte errechnen können.

Mit Spannung erwarten wir aber im kommenden Jahr die Informationen diverser Unternehmen, welche nach eigenen Angaben dabei sind, ihr Sortiment neu zu überdenken.

4.2. Gastronomie-Unternehmen

4.2.1. Ausgangslage

Die Umfrage wurde an fünf grosse Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie versandt. Die meisten Unternehmen sind in mehreren Bereichen der Gastronomie tätig wie Hotels, Personalrestaurants von Privatfirmen, Personalrestaurants in öffentlicher Hand, Essen in Schulen und Kinderbetreuung, Restaurants, Catering und Mensen von Hochschulen. Nur eine Firma (Menu and More AG) ist lediglich im Bereich Essen in Schulen und Kinderbetreuung tätig. Ein Unternehmen (Eldora AG) konnte oder wollte, trotz Fristverschiebung aufgrund der Pandemie-Situation, nicht an der Umfrage teilnehmen. Teilweise wurde in den Antworten auch auf Unternehmenseigene Nachhaltigkeitsberichte verwiesen.

4.2.2. Resultate

Bei den grossen Gastronomie-Unternehmen ist grundsätzlich ein deutliches Interesse am Thema Tierschutz zu spüren. Der diesbezügliche Stand der Unternehmen unterscheidet sich aber noch beträchtlich. Im folgenden fassen wir das Abschneiden der Unternehmungen zusammen.

- OK

- SV Group

- Bereitschaft zur Zusammenarbeit schon seit mehreren Jahren vorhanden. Die SV Group hat ausgezeichnete Daten geliefert. Sie würde zurzeit rein auf den Produktkorb bezogen sicher mindestens die Note «genügend» vom STS erhalten. Nimmt man die Pionierrolle dazu, welche das Unternehmen derzeit einnimmt und die bereits jetzt geplanten Schritte zu weiteren Verbesserungen, dann rechtfertigt dies aus unserer Sicht durchaus auch ein wohlwollendes «gut» (Note 5).

- Uncool

- Menu and More AG

- Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Mengen-Daten wurden geliefert. Aufgrund der sichtbaren Bemühungen aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln können wir der Firma Menu and More zurzeit die Note «knapp genügend» (Note 3.5) verleihen.

- Genossenschaft ZFV-Unternehmungen

- Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Daten erhalten. Aufgrund der sichtbaren Bemühungen aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln können wir der Firma ZFV zurzeit die Note «knapp genügend» (Note 3.5) mit Aussicht auf deutliche Verbesserungsmöglichkeiten verleihen.

- Eldora AG

- Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Keine Datengrundlagen vorhanden aufgrund der dezentralen Einkaufsstrategie der Firma. Aufgrund der fehlenden Angaben ist zurzeit keine Einschätzung möglich. Dank der bestehenden Offenheit und dem Interesse an Verbesserungen geben wir der Firma zurzeit zumindest ein «schwach» (Note 2).

- **NoGo**

Compass-Group

Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. An Umfrage bedingt teilgenommen: nur Fragebogen geliefert. Mengenangaben werden nicht bekannt gegeben. Aufgrund fehlender Angaben zum Anteil an Tierwohlprodukten beim Lebensmitteleinkauf ist zurzeit keine Einschätzung möglich. Eine zukünftige, mit anderen Unternehmen vergleichbare Auskunft im Sinne der Transparenz wäre sehr wünschenswert. Wegen der ausgebliebenen Auskünfte können wir dem dem Unternehmen momentan nur ein «schlecht» (Note 1) geben.

4.2.3. Anzustrebende Ziele

Für die Zukunft erwartet der Schweizer Tierschutz STS, dass alle Gastronomie-Unternehmen, die in der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind, eine Auswertung der verarbeiteten Produktmengen nach Herkunfts- und Label-Angaben ermöglichen können und so einen transparenten und mit anderen Unternehmen vergleichbaren Einblick in ihr Angebot gewähren.

Die Entwicklung technischer Voraussetzungen dazu ist, je nach Einkaufsstrategie bei den Zutaten für die Menus, sicher anspruchsvoller als im Gastro-Grosshandel. Der STS ist aber überzeugt, dass jedes Unternehmen, auch im eigenen Interesse, einen genügend detaillierten Einblick in die eigenen Produktsortimente haben und den Anteil am Umsatz der verschiedenen Tierwohlprodukte errechnen können muss.

Die Hauptidee des STS ist aber die, dass der Aspekt Tierwohl bei der zukünftigen Auswahl und Gestaltung des Einkaufs für die Gemeinschaftsgastronomie vermehrt Beachtung findet. Einige Unternehmen sind bereits auf einem guten Weg und können an einer Erhöhung der Zielsetzungen zur Steigerung der Tierwohl-Anteile arbeiten. Von den anderen Unternehmen erwarten wir ähnliche Anstrengungen, auch wenn uns dabei durchaus bewusst ist, dass eine erfolgreiche Steigerung der Tierwohl-Anteile nur in Zusammenarbeit mit den Nachfragern von Gastrodienstleistungen möglich ist.

5. Die Nachfrage

5.1. Öffentliche Beschaffung

5.1.1. Ausgangslage

Im Bewusstsein, dass gerade in der Gemeinschaftsgastronomie die Nachfrager von Gastrodienstleistungen das Angebot wesentlich beeinflussen, interessierte uns, über welche Informationen Schweizer Städte und bundesnahe Arbeitgeber bezüglich ihrer Verpflegungs-Angebote verfügen. Die Umfrage wurde an die sechs grössten Schweizer Städte (Basel, Bern, Genf, Lausanne, Winterthur und Zürich) versandt. Zudem suchten wir spezifisch nach Kontakten zu weiteren Nachfragenden der Gemeinschaftsgastronomie. Weitere Nachfrager, mit denen wir in Kontakt waren oder welche an unserer Umfrage teilnehmen konnten, waren die Universität Basel, die Schweizer Armee und die SBB. Wobei nur die Universität Basel und die Schweizer Armee uns detaillierte Informationen zu Ihren Einkaufsaufträgen liefern konnten. Die SBB verwies auf die ZFV-Unternehmungen als Caterer bei der SBB und konnte schlussendlich noch nicht im Rahmen dieser Recherche beurteilt werden.

Die Umfrage und Recherche bei der städtischen beziehungsweise öffentlich rechtlichen Beschaffung gestaltete sich schwierig. Die Rückmeldungen auf unsere Umfragen erfolgten auf sehr unterschiedliche Weise. Eine wichtige Erkenntnis war, dass bereits die Verfügbarkeit von Informationen, von Richtlinien für Ausschreibungen und von Auswertungen der Einkaufskörbe sowie von Vergabemethoden bei den einzelnen angefragten Stellen sehr stark variierten. Auch Abläufe und Entscheidungsstufen waren sehr unterschiedlich. Je nach ausfüllender Stelle konnte der Fragebogen auch nur unvollständig beantwortet sein. Die Teilnehmenden wurden deshalb vor allem individuell anhand der verfügbaren Informationen bewertet.

Ebenfalls im vergangenen Jahr erarbeitet wurden die «Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung» im Auftrag des BAFU. Diese Empfehlungen könnten zu einem wichtigen Pfeiler für nachhaltigere und tiergerechtere Produkte in der öffentlich rechtlichen Beschaffung von Nahrungsmitteln werden. Der STS hat deshalb diese Empfehlungen im Rahmen dieser Recherche ebenfalls angeschaut und ein erstes Fazit gezogen. Unsere Anmerkungen zu den Empfehlungen und eine Bewertung finden Sie im Kapitel «Empfehlungen BAFU Öffentliche Beschaffung» (Seite 11).

5.1.2. Resultate

Top

Uni Basel

Auftrag vergeben an SV Group mit Auswertung des Tierwohl-Angebots. Richtlinien, Zielsetzungen und Überprüfung der Zielsetzungen vorhanden. Der Universität Basel kann aus Tierschutzsicht ein «gut» (Note 5) verliehen werden.

Stadt Zürich

Auftrag Mittagsverpflegung an Schulen vergeben an Menu and More mit Teilauswertung des Tierwohl-Angebots. Richtlinien, Zielsetzungen und Überprüfung der Zielsetzungen teilweise vorhanden oder in Entstehung begriffen. Der Stadt Zürich kann aus Tierschutzsicht vorerst noch ein «knapp gut» (Note 4.5) mit Tendenz nach oben verliehen werden. Für die Zukunft dürfte die Note steigen.

OK

Stadt Lausanne

Auswertung des Jahres 2019 durch das Unternehmen Beelong im Rahmen des Plans nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie (RCD plan restauration collective durable) vorhanden. Diese hat noch begrenzte Aussagekraft betreffend Tierwohl, zeigt jedoch bereits erkennbare und auswertbare Bemühungen.

Der Stadt Lausanne kann deshalb aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln ein «genügend» (Note 4) verliehen werden.

Stadt Genf

Auswertung durch das Unternehmen Beelong für einige Schulküchen. Nicht von allen städtischen Betrieben liegen Daten vor. Wir konnten jedoch mit dieser begrenzten Datenbasis zumindest eine Teilauswertung mit ersten Aussagen erstellen.

Der Stadt Genf können wir aufgrund der sichtbaren Bemühungen aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln ein «knapp genügend» (Note 3.5) verleihen.

Uncool

Stadt Winterthur

Teilauftrag für Mittagsverpflegung an den Schulen und für schulergänzende Betreuung: Einkauf durch Menu and More.

Aufgrund der weitgehend noch fehlenden eigenen Anstrengungen zum Tierschutz bei der Beschaffung von tierischen Lebensmitteln erhält Winterthur lediglich ein «ungenügend» (Note 3).

Schweizer Armee

Klare und kontrollierte Vorgaben betreffend Schweizer Herkunft. Darüber hinausgehend sind die Einkäufe aktuell nicht auswertbar.

Für den Moment aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln lediglich die Note 3, «ungenügend».

NoGo

Stadt Basel

Vorgaben im Rahmen von Ausschreibungen. Diese sind aber nicht einheitlich. Keine Auswertung möglich.

Der Stadt Basel kann deshalb aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln lediglich ein «schwach» (Note 2) verliehen werden.

Stadt Bern

Einkauf von Einzelbetrieben nach Richtlinien der Stadt Bern. Zur Zeit nicht auswertbar. Teilauswertung Zieglerküche (Grossküche für mehrere Betriebe) angedacht, jedoch bisher nicht vorliegend.

Der Stadt Bern kann deshalb aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln lediglich ein «schwach» (Note 2) verliehen werden..

5.1.3. Anzustrebende Ziele

Staatliche und staatsnahe Nachfrager von Gastrodienstleistungen spielen bei der Gemeinschaftsgastronomie eine ganz entscheidende Rolle. Durch Steuergelder finanziert und den Anforderungen der Gesellschaft verpflichtet, müssten solche Stellen vermehrt Anstrengungen bezüglich Tierschutz in den in ihrem Auftrag gekochten und verkauften Menus unternehmen. Ein wichtiger erster Schritt, welchen möglichst alle Nachfrager von Gastrodienstleistungen des öffentlichen Sektors tun müssten, wäre eine Verbesserung der verfügbaren Informationen und Auswertungen über den eigenen «Einkaufskorb». Dazu sind aus Sicht des Schweizer Tierschutz STS folgende Punkte anzugehen und umzusetzen:

- Für den Einkauf von Produkten tierischer Herkunft in der Gemeinschaftsverpflegung müssten verbindliche Weisungen zum Wareneinkauf aus einer Auswahl klar definierter Herkünfte bzw. Produktionsmethoden erstellt werden.
- Es müssten Zielsetzungen für die Entwicklung der Anteile verschiedener Herkünfte am Gesamtportfolio über klar vorgegebene Zeiträume festgelegt werden.
- Die Einkäufe müssten derart erfasst werden können, dass periodisch die Anteile verschiedener Herkünfte ausgewertet und eine Überprüfung der Zielerreichung durchgeführt werden könnte.

Damit konkrete Zielsetzungen festgelegt und erreicht werden können, ist die Zusammenarbeit von öffentlicher Beschaffung und Gastronomie-Unternehmen wichtig. Als vorbildhafte Zusammenarbeit erachten wir beispielsweise die Bemühungen der Universität Basel gemeinsam mit der SV Group im Rahmen des OTW-Programms, welches sich auf regelmässige Auswertungen des Lebensmittel-Einkaufs stützt.

Welche Zielsetzungen und Verbesserungen angestrebt werden, muss in Zukunft zu einem bewussten Entscheid im Rahmen der öffentlichen Beschaffung werden. Dies umfasst auch eine entsprechende Auseinandersetzung mit den resultierenden Mehrkosten für die Beschaffung von tierfreundlicheren Produkten und Menüauswahlen.

5.2 Empfehlungen BAFU Öffentliche Beschaffung

5.2.1 Ausgangslage

Das Bundesamt für Umwelt BAFU hat Ende 2020 die «Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung» herausgegeben. Diese sind auf der Wissensplattform nachhaltige öffentliche Beschaffung WöB (<https://www.woeb.swiss/>) verfügbar. Die Erarbeitung erfolgte in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Beelong sowie mit einer eigens dafür gebildeten Begleitgruppe. Die Empfehlungen sind als Grundlage für die zukünftige Entwicklung der öffentlichen Beschaffung gedacht. Das Tierwohl ist dabei einer von mehreren genannten ökologischen und sozialen Aspekten, welche gemäss Definition der BAFU-Empfehlungen den Lebensmittelkonsum beeinflussen. Deshalb sind diese Empfehlungen auch für die Bestrebungen des STS hin zu mehr Tierwohl in der Gemeinschaftsgastronomie von grosser Wichtigkeit. Die nachfolgende Bewertung bezieht sich ausschliesslich auf die aus Sicht des Tierschutzes relevanten Spezifikationen.

5.2.2 Überblick

Die gelisteten Empfehlungen und Handlungsfelder sehen wir als wichtiges und gutes Instrument für Verbesserungen im Bereich der öffentlichen Beschaffung. Die Berücksichtigung der Plattform «Essen mit Herz» (www.essenmitherz.ch) in der Liste der Auswahlwerkzeuge als Quelle für Informationen und Bewertungen ist aus Sicht des STS erfreulich.

Die Empfehlungen des BAFU sehen Zielsetzungen und Kontrollen der Zielerreichung anhand der Einkaufsmengen vor und setzen damit ähnliche Auswertungsmöglichkeiten voraus wie die Gastro-Umfragen des STS. Allerdings ist eine wesentliche Grundvoraussetzung für dieses Vorgehen das Vorhandensein von Auswertungsmöglichkeiten nach Einkaufsmengen der einzelnen Produktkategorien. Die sehr unterschiedlichen Ergebnisse unserer vorliegenden Gastro-Umfragen zeigen, dass es diesbezüglich noch erhebliches Verbesserungspotential gibt.

Bei den Empfehlungen gibt es aber aus Sicht des STS noch dringend Verbesserungsbedarf bei einzelnen Empfehlungen und Kriterien, welche bisher noch nicht ausreichend klar und eindeutig definiert sind. Dazu gehören zum Beispiel genauere Definitionen zur Gleichwertigkeit verschiedener Labelprodukte und Bio-Standards oder eine fachlich korrekte Bewertung von Direktzahlungsprogrammen wie BTS/RAUS und ÖLN bezüglich Tierwohl. Die Regionalität als Kriterium für einen Mehrwert bezüglich Tierwohl zu nennen ist ebenso nicht sinnvoll. Schliesslich wären auch Anpassungen bei einzelnen Produktgruppen nötig. So macht es zum Beispiel keinen Sinn, Geflügelfleisch und Eier in derselben Produktkategorie zu bewerten.

5.2.3 Bewertung STS

Als Fazit kann aus Sicht des STS festgehalten werden, dass die «Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung» ein ausgezeichnetes Grundgerüst bieten für die zukünftige Weiterentwicklung der öffentlichen Beschaffung in Richtung mehr Nachhaltigkeit und mehr Tierwohl. In den Details ist aber noch Einiges an Arbeit zu leisten, damit die Empfehlungen umsetzbar und überprüfbar werden und auch tatsächlich diejenigen Produktherkünfte fördern, welche zu mehr Tierschutz führen. Wir begrüssen die Stossrichtung und erwarten, dass in der Umsetzung die Bewertungen betreffend Tierwohl stark genug beachtet und entsprechend ausgewertet werden.

6. Vergleiche der «virtuellen Einkaufskörbe»

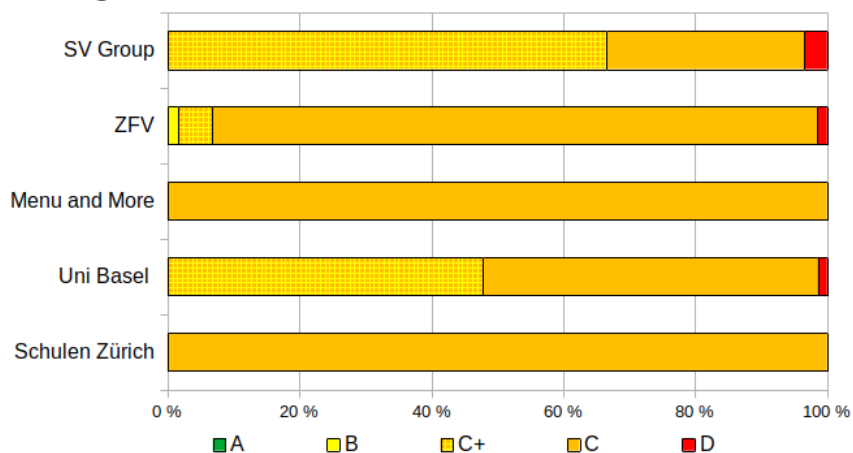
Eines der Projektziele des Kompetenzzentrums Nutztiere des STS für die Zukunft ist das regelmässige Vergleichen der «Tierwohleleistungen» von Gastro-Grosshandelsfirmen, Gastro-Unternehmen und Nachfragern von Gastrodienstleistungen. Ebenso das Aufzeigen der Entwicklung der Sortimente im Verlauf der Jahre. Nachfolgend zeigen wir einige Beispiele von Vergleichen der verschiedenen «virtuellen Einkaufskörbe» anhand der aktuell bereits verfügbaren auswertbaren Daten.

Auswertbare Daten haben wir aktuell von den drei Gastro-Unternehmen SV Group, Menu and More AG und ZFV Unternehmungen. Bei den Nachfragenden von Gastrodienstleistungen konnten die Daten der Universität Basel sowie der Schulen der Stadt Zürich ausgewertet werden. Diese beiden Institutionen hatten die Bereitstellung der nötigen Datengrundlagen bei der SV Group (Uni Basel) respektive Menu and More (Schulen Zürich) in Auftrag gegeben.

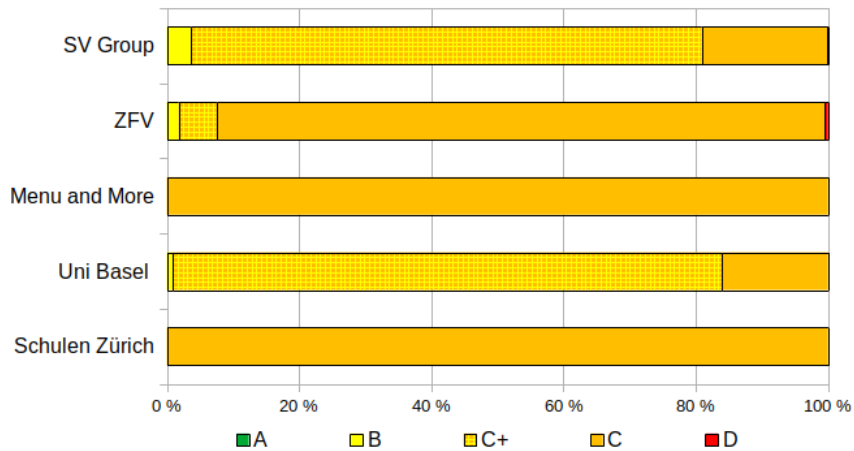
Grafiken - Vergleich der Unternehmen und Nachfrager je Produktart

[Daten basierend auf STS Gastronomie-Umfrage 2020]

Vergleich Rindfleisch frisch 2019

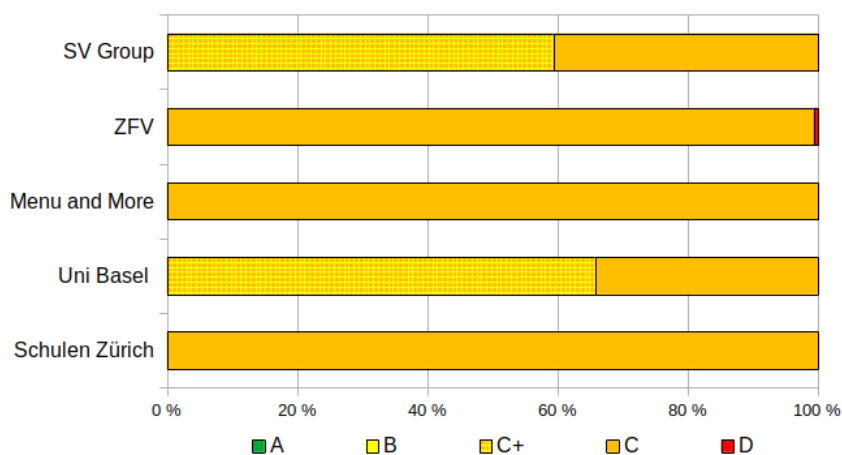


Vergleich Rindfleisch tiefgefroren 2019

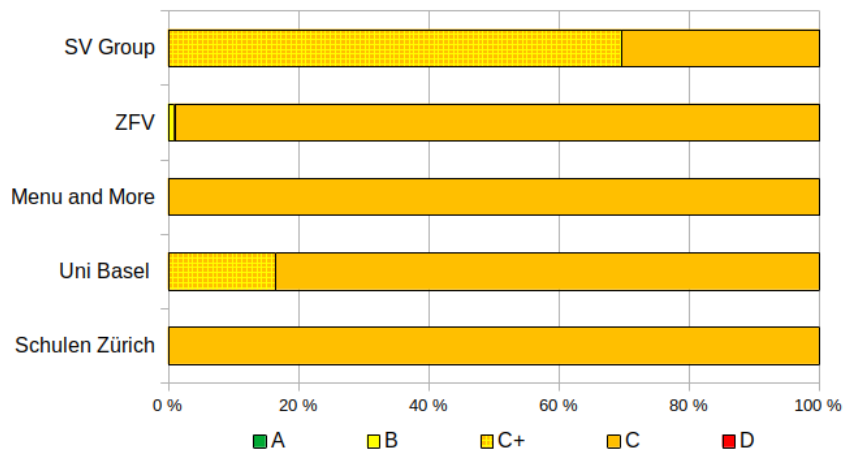


Die grössten Unterschiede bezüglich Mengen gibt es beim Anteil der Produkte mit Bewertung «C+»; also von Tieren, die nach BTS und/oder RAUS Vorgaben der Bundesprogramme gehalten werden. Die SV Group hat beim Rindfleisch einen beachtlichen Anteil an BTS und RAUS Produkten erreicht, sowohl beim Frischfleisch als auch bei den tiefgekühlten Produkten. Diese Produkt-Anteile finden sich entsprechend auch beim Auftrag der Universität Basel wieder. Ausserdem ist erkennbar, dass auch Label-Produkte, zumindest in kleinen Mengen, bereits platziert werden können: Bio und IP-SUISSE Produkte bei den ZFV-Unternehmungen sowie IP-SUISSE Produkte bei der SV Group.

Vergleich Schweinefleisch frisch 2019

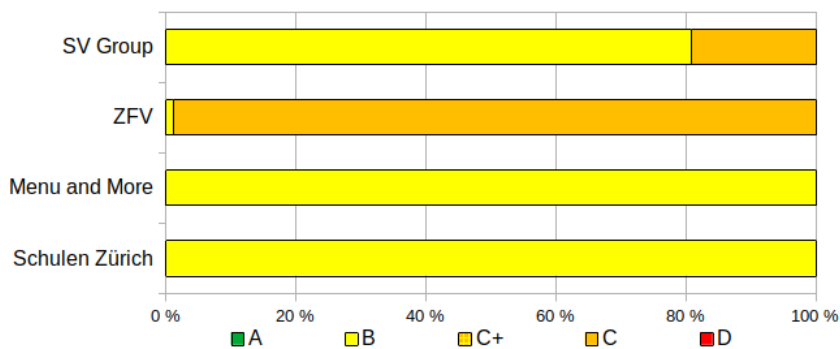


Vergleich Kalbfleisch frisch 2019

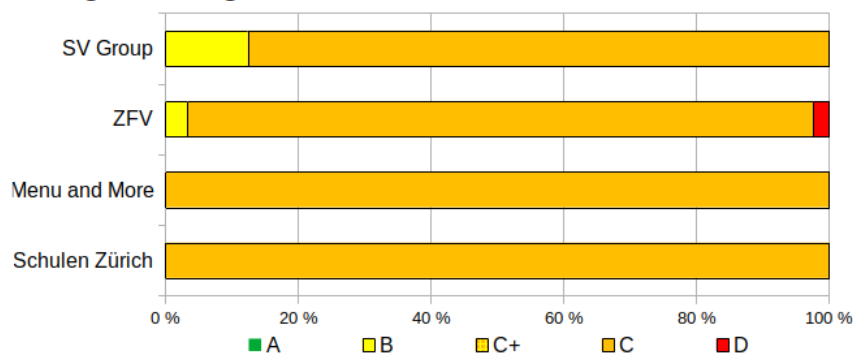


Ebenso können bei Schweinefleisch und Kalbfleisch grosse Anteile aus Haltungen mit BTS und/oder RAUS-Tierhaltungen bezogen werden. Die Label-Anteile sind noch sehr gering.

Vergleich Konsummilch 2019

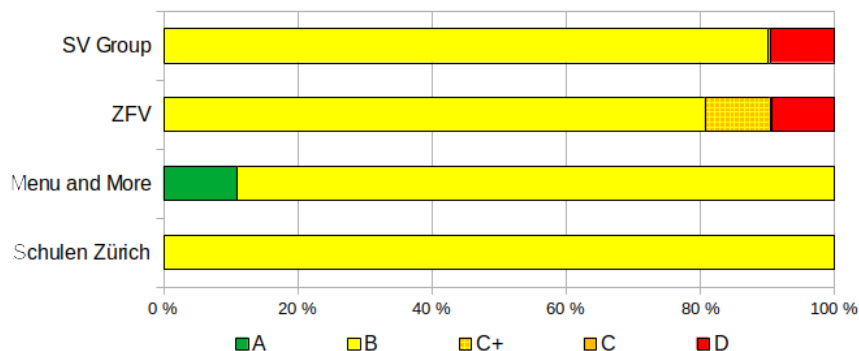


Vergleich Joghurt 2019

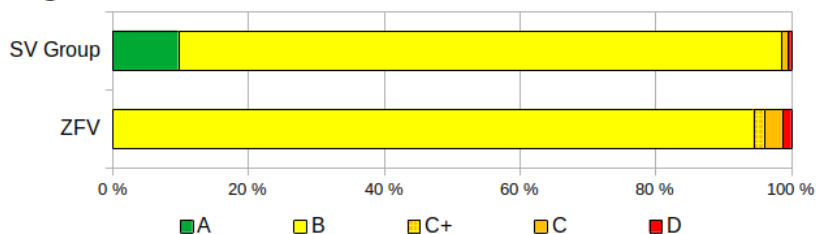


Bereits stark vertreten sind Label-Produkte bei der Milch. Sowohl IP-SUISSE als auch Bio Suisse (Bewertung «B») sind insbesondere bei der Konsummilch stark vertreten. Bei Milchprodukten wie beispielsweise beim Joghurt ist der Anteil an Labelherkünften noch deutlich geringer.

Vergleich Eierprodukte 2019



Vergleich Schaleneier 2019



Bei den Eiern ist es sowohl bei den Eierprodukten als auch bei den Schaleneiern möglich, auf Freilandhaltung (Bewertung «B») und Labelprodukte zu setzen. Die Bio-Eier sind mit «A» bewertet und sind deshalb aus den beiden Grafiken deutlich ersichtlich. Wichtig und eine positive Meldung ist der dominierende Anteil der Freilandhaltungs-Eier im «Warenkorb».

7. Folgerungen und Forderungen

Die Befragungen haben deutlich gemacht, dass im Markt der Gemeinschaftsgastronomie noch Vieles zu tun ist, um das Bewusstsein für Produkte aus besserer Tierhaltung zu stärken und die Bereitschaft zum Einsatz solcher Produkte trotz etwas höherer Kosten zu vergrössern. Es scheint aber auch, dass bei einzelnen Marktteilnehmern das Interesse an Tierschutzthemen in letzter Zeit stark gestiegen ist und verschiedentlich auch ernsthafte Schritte unternommen werden, um die Marktanteile von Menüzutaten aus besserer Tierhaltung zu fördern.

Gestützt auf die im Rahmen der vorliegenden Studie gemachten Erfahrungen gibt der Schweizer Tierschutz STS den Marktteilnehmern in der Gemeinschaftsgastronomie folgende Hausaufgaben auf..

Gastro-Grosshandel:

- Auswertung der vermarkteten Produktmengen nach Herkunfts- und Label-Angaben ermöglichen und transparenten Einblick in das vorhandene Angebot gewähren.

- Besseres sichtbar machen der Herkunft und vermehrte Information über Tierwohl-Hintergründe von Produkten in den Verkaufskanälen.
- Tierwohlprodukte aus dem Detailhandel, insbesondere Labelherkünfte, auch für die Gastronomie verfügbar machen.

Gastronomie-Unternehmen:

- Auswertung der vermarkteten Produktmengen nach Herkunfts- und Label-Angaben ermöglichen und transparenten Einblick den vorhandenen Warenkorb gewähren..
- Tierwohl-Produkte zum Thema machen sowohl bei den Kunden, sprich den Nachfragern von Gastro-Dienstleistungen, als auch bei den konsumierenden Gästen in den Restaurants..
- Anteile von Produkten aus besserer Tierhaltung steigern, idealerweise vorwiegend durch Einsatz von Labelprodukten.

Nachfrager von Gastronomie-Dienstleistungen:

- Durch sinnvolle Einkaufserfassungen die Kenntnis darüber erhöhen bzw. überhaupt ermöglichen, was im «eigenen Einkaufskorb» liegt.
- Verbindliche Weisungen zum Wareneinkauf aus einer Auswahl klar definierter Herkunft bzw. Produktionsmethoden erstellen, explizit die Tierwohl-Anteile betreffend.
- Kontrollierbare und überprüfbare Ziele für den Beschaffungsalldtag setzen.
- Bereit sein, die meist geringen Mehrkosten für tierfreundlichere Produkte pro Menu, zu akzeptieren und allenfalls einen Teil davon auch an die Gäste im Restaurant weiter zu geben.

Für alle drei Gruppen von Marktteilnehmern gilt ausserdem: Tierwohl-Qualität kostet! Die Kosten für mehr Tierwohl müssen in die Diskussion und Planung des Einkaufs mit einbezogen werden, zugunsten des Tierwohls.

Das Kompetenzzentrum Nutztiere des STS plant, die Umfragen zu den Einkaufskörben der Gemeinschaftsgastronomie in derselben Form und in regelmässigem Turnus zu wiederholen. Es wird interessant sein, die weiteren Entwicklungen zu verfolgen und die «Tierwohlanstrengungen» der verschiedenen Marktteilnehmer regelmässig beurteilen und vergleichen zu können.