

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Einkaufskörbe der Gemeinschaftsgastronomie

Gesamtbericht 2021



Inhalt

1 . Ausgangslage.....	3	4.2.7 Zusammengefasst.....	22
2 . Produktbewertung nach "essenmitherz.ch".....	4	4.2.8 Anzustrebende Ziele für die Zukunft.....	23
3 . Umfragen Gemeinschaftsgastronomie.....	5	5 . Die Nachfrage.....	23
4 . Das Angebot.....	6	5.1 Die öffentliche Beschaffung.....	23
4.1 Der Gastro-Grosshandel.....	6	5.1.1 Ausgangslage.....	23
4.1.1 Ausgangslage.....	6	5.1.2 Stadt Basel.....	24
4.1.2 Butcher & the Chef.....	7	5.1.3 Universität Basel.....	25
4.1.3 CC Aligro.....	7	5.1.4 Stadt Bern.....	28
4.1.4 Mérat & Cie. AG.....	8	5.1.5 Stadt Genf.....	30
4.1.5 Saviva AG, Food Services.....	10	5.1.6 Stadt Lausanne.....	32
4.1.6 Top CC.....	10	5.1.7 Stadt Winterthur.....	34
4.1.7 Traitafina.....	11	5.1.8 Stadt Zürich.....	36
4.1.8 Transgourmet / Prodega.....	11	5.1.9 Schweizer Armee.....	39
4.1.9 Zusammengefasst.....	12	5.1.10 Zusammengefasst.....	41
4.1.10 Anzustrebende Ziele für die Zukunft.....	13	5.1.11 Anzustrebende Ziele für die Zukunft.....	42
4.2 Die Gastronomie-Unternehmen.....	13	5.2 Empfehlungen BAFU öffentliche Beschaffung	42
4.2.1 Ausgangslage.....	13	5.2.1 Ausgangslage.....	42
4.2.2 Compass-Group.....	13	5.2.2 Ein Überblick.....	43
4.2.3 Eldora AG.....	14	5.2.3 Bewertung STS.....	44
4.2.4 Menu and More AG.....	15	6 . Vergleiche der «virtuellen Einkaufskörbe».....	45
4.2.5 SV Group.....	17	7 . Weitere Erkenntnisse aus den Fragebögen.....	46
4.2.6 Genossenschaft ZFV-Unternehmungen.....	19	8 . Folgerungen und Forderungen.....	50

Durchführung: März 2020 bis März 2021; Datengrundlage: Umfragen STS 2020 / 2021

Autorinnen und Autoren:

Marion Zumbrennen; 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. +41 61 365 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.: +41 62 296 09 71, kompetenzzentrum@tierschutz.com , www.kontrolldienst-sts.ch

© 2021 Schweizer Tierschutz STS

1. Ausgangslage

Das Ziel des Schweizer Tierschutz STS ist die Verbesserung der Lebensbedingungen für unsere Nutztiere. Neben der politischen Arbeit, mit welcher immer wieder Fortschritte auf gesetzgeberischem Weg erreicht werden konnten, hat der STS seit über 30 Jahren auch und insbesondere auf die Marktkräfte gesetzt. Im Detailhandel werden die Kaufentscheidungen direkt im Laden getroffen. Konsumentinnen und Konsumenten können durch die Produkte, welche sie nachfragen, zu wichtigen Mitentscheidenden werden, wenn es um die Art der Nutztierhaltung und die Herkunft von tierischen Produkten – Fleisch, Eiern und Milch – geht. Mit der Förderung von Tierhaltungsetiketten, Verbraucherinformationen und kritischer Berichterstattung hat der Schweizer Tierschutz STS massgeblich mitgeholfen, beachtliche Erfolge bei der Verbesserung der Tierwohlangebote im Detailhandel zu erzielen. Je nach Detailhändler und Produktkategorie stammen heute in der Schweiz bis weit über die Hälfte der Produkte tierischer Herkunft aus Labeltierhaltungen mit einem deutlichen Mehrwert bezüglich Tierwohl (Siehe auch www.essenmitherz.ch/retail-detailhandel/).

In der Schweiz werden allerdings 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 hinkt der Gastrobereich aber beim Einsatz von Produkten tierischer Herkunft aus besseren Tierhaltungen sehr stark hinterher. Das Potenzial für den Ersatz zweitklassiger Fleisch- und Eierherkünfte durch überprüfte Labelherkünfte wäre demnach gross. Dass Labelherkünfte in der Gastronomie verhältnismässig selten zum Einsatz kommen hängt zum Einen wohl daran, dass die Weitergabe von entsprechenden Produktinformationen und Labelauszeichnungen an die Gäste schwieriger ist als im Detailhandel. Sicher ist es auch für eine Vielzahl selbständiger Restaurateure schwierig oder wenig interessant, das eigene Angebot auf Tierwohl-Herkünfte auszurichten und damit einen spezifischen, potenziell besser bezahlenden Kundenkreis aufzubauen. Entsprechend ist für den Schweizer Tierschutz STS eine Einflussnahme in diesem Sektor schwierig.

Anders sieht es im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie aus. 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 zum Beispiel grosse Firmen aus dem Industrie- und Dienstleistungssektor. Nicht selten sind es jedoch 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.

Genau 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 STS im letzten Jahr seine Umfragen zu den Tierwohl-Anteilen am Markt vom Detailhandel auch auf die Gastronomie ausgedehnt.

2. Produktbewertung nach "essenmitherz.ch"

Der Schweizer Tierschutz STS hat mit seinem Kompetenzzentrum Nutztiere und dem Kontrolldienst STS über 35 Jahre Erfahrung bei der professionellen Kontrolle und Beurteilung von Nutztierhaltungen, Tiertransporten und Schlachtbetrieben. Ebenso bei der Erarbeitung von Vorgaben für einen besseren Umgang mit Nutztieren. Mit diesem umfassenden Erfahrungsschatz hat er drei Jahre in die Entwicklung eines Bewertungssystems zur einheitlichen Beurteilung von Lebensmitteln nach Tierwohl-Kriterien investiert.

Dieses System wird zum Einen 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. Zum Anderen ist es die Grundlage für das Produktrating gemäss rating.tierschutz.com, mit welchem die Bewertungen direkt auf die Produktverpackungen im Laden gebracht und damit der Kaufentscheid nach Tierschutz-Kriterien für die Kundschaft erleichtert wird.

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 Produktanteile 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

Einige Beispiele und Erklärungen für die Bewertungsstufen:

A: Label und Tierhaltungsprogramme, welche sich durch besonders gute Vorgaben für die Haltung von Nutztieren auszeichnen. Zum Beispiel mit Weidehaltung und der Möglichkeit, arttypische Verhaltensweisen auszuleben.

Bio-Weiderind; Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung, Schweizer Freilandpoulets (z.B. Naturafarm), Schweizer Bio-Pouletfleisch, Zweinutzungshühner, Freilandhaltung bei Schweinen, Schweizer Bio-Eier, Milch von Cowpassion oder KAG Freiland

B: Seriöse Tierhaltungs-Label mit guten Vorgaben, die unter anderem regelmässigen Auslauf ins Freie, eingestreute Liegeflächen und mehr Bewegungsfreiheit für die Tiere bedeuten.

IP-SUISSE (verschiedene Produkte), Bio Suisse (je nach Tierart), Freilandeier und Schweizer Bio-Milch

C+: Vorgaben gemäss den Direktzahlungsprogrammen des Bundes BTS = Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme und/oder RAUS = Regelmässiger Auslauf im Freien; Die EU-Biorichtlinien für die Tierhaltung und die Schweizer Tierschutzgesetzgebung werden ebenfalls als "C+" bewertet.

Die Teilnahmen an den Bundesprogrammen bedeuten eine deutliche Verbesserung für das Tierwohl gegenüber den gesetzlichen Mindestanforderungen (Schweizer Tierschutzgesetz, CH-TschG). Mit dem bewussten Einkauf von Produkten aus diesen Tierhaltungen kann deren Attraktivität gefördert werden.

Jedoch sind die Tierhaltungsangaben BTS/RAUS betreffend Rückverfolgbarkeit vom Produkt zur Tierhaltung nicht vergleichbar mit Label-Produkten, da diese nicht zur Auszeichnung am Endprodukt geschaffen wurden.

C: Beinhaltet die meisten Produkte mit Haltung nach Schweizer Tierschutzgesetz. Suisse Garantie und regionale Label ohne weitere tierschutzrelevanten Vorgaben werden ebenfalls mit "C" bewertet.

D: Mehrheitlich Produkte aus der EU oder aus Übersee, falls keine zusätzlichen Anforderungen nachgewiesen werden können. Reine Stallhaltung mit wenig Abwechslung und kaum Beschäftigungsmöglichkeiten. Deshalb bewerten wir bei den Eiern und Pouletfleisch auch das Schweizer Tierschutzgesetz ohne BTS mit "D".

In der Praxis verfügen allerdings die allermeisten Mastpoulets (96 %) in der Schweiz über erhöhte Flächen und bodendeckende Einstreu im Stall dank Haltung nach BTS und werden entsprechend als "C+" bewertet.

Eine vergleichende Betrachtung der Daten zwischen den Unternehmen finden Sie in Kapitel 6 "Vergleiche der «virtuellen Einkaufskörbe»". Zu den Fragebögen folgen ausserdem einige übergeordnete und anonym ausgewerteten Erkenntnisse in Kapitel 7 "Weitere Erkenntnisse aus den Fragebögen".

3. Umfragen Gemeinschaftsgastronomie

Um mehr über das Angebot und Einkaufsverhalten in der Gastronomie zu erfahren, hat das Kompetenzzentrum Nutztiere des STS im Jahr 2020 eine erste Umfrage zum Umsatz von Tierwohl-Produkten im Sektor Gemeinschaftsgastronomie durchgeführt. Diese Umfragen und Auswertungen entsprachen denjenigen, welche seit 2 Jahren im Retail / Detailhandel durchgeführt werden und 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 Akteurengruppen der Gemeinschaftsgastronomie:

- **Gastro-Grosshandel** mit breitem Angebot an Lebensmitteln für Gastronomen und Gastronomie-Unternehmen. Befragt wurden
 - Mérat & Cie, Butcher & the Chef, Top CC, Traitafina, Transgourmet/Prodega, Saviva AT, CC Aligro
- **Gastronomie-Unternehmen** mit Angeboten zur Verpflegung von zum Beispiel 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 zum Beispiel Gemeinde- Kantons- oder Bundesbehörden. Folgende Institutionen wurden befragt:
 - Die Städte Basel, Bern, Genf, Lausanne, Winterthur und Zürich, die Uni Basel sowie die Schweizer Armee

Die Umfragen wurden gestaffelt versandt, zunächst an die Gastronomie-Unternehmen sowie später im Jahresverlauf an die Nachfrager von Gastrodienstleistungen und die Gastro-Grosshandelsunternehmen. Die Rückmeldefristen wurden aufgrund des schwierigen Gastronomie-Jahres 2020 / 2021 sehr grosszügig bemessen und soweit möglich auch spätere Rückmeldungen berücksichtigt. Nebst den fünf grössten Gastronomie-Unternehmen und den sieben grossen Gastro-Grosshändlern wurden auch sechs Schweizer Städte sowie die Schweizer Armee und die SBB als grosse Nachfrager von Gastrodienstleistungen befragt. Es wurde versucht, die Umfrage-Teilnehmenden sowohl elektronisch als auch telefonisch zu erreichen.

Alle drei Teil-Umfragen umfassten einen schriftlichen allgemeinen Fragebogen sowie Detailtabellen zur Erhebung der Produktumsätze unterteilt nach Tierarten und Produktarten. Abgefragt wurde der Jahresumsatz in Mengeneinheiten (meist Tonnen) respektive die Prozent-Anteile der Produktherkünfte (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 . Das Angebot

4.1 Der Gastro-Grosshandel

4.1.1 Ausgangslage

Für die STS-Umfrage 2020 / 2021 wurden die wichtigsten Unternehmen aus dem Bereich Gastro-Grosshandel angeschrieben. Das Einholen entsprechender Auskünfte mittels Detailtabellen und Datenauswertungen durch den STS sind für den Bereich Retailer im Detailhandel bereits etabliert und sollten mittelfristig auch im Gastro-Grosshandel umsetzbar sein. Die Rückmeldungen von Seiten Gastro-Grosshandel waren aber 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. So waren und sind leider Gastronomiebetriebe und die Mittagsverpflegung durch die Massnahmen gegen die Pandemie mit am stärksten betroffen. Dass also in einem Jahr voll von unerwarteten Schwierigkeiten und Umplanungen sowie Kurzarbeit die Ressourcen für eine zusätzliche Datenauswertung begrenzt waren, ist verständlich.

Dennoch verhindern die aktuell fehlenden Angaben die nötige Transparenz, um das Angebot im Grosshandel einschätzen und bewerten zu können. Mit Spannung erwarten wir aber im kommenden Jahr die Informationen diverser Unternehmen, welche nach eigenen Angaben dabei sind, ihr Sortiment neu zu überdenken. Nachfolgend führen wir die bisher verfügbaren Informationen zu den Unternehmen und ihre ersten Rückmeldungen auf.

4.1.2 Butcher & the Chef

Unternehmen

Butcher & the Chef vereint Metzgerhandwerk und Gastronomie-Know-how. Im Angebot steht ein breites Sortiment und individuelle Manufaktur-Produkte, welche geliefert werden. Butcher & the Chef beliefert ausschließlich die Schweizer Gastronomie und gehört als Unternehmen der Frigemo AG zur Fenaco, der Unternehmensgruppe der Schweizerischen Agrarwirtschaft.

Teilnahme an Umfrage STS

Frigemo plant für Butcher & the Chef per Mitte 2021 ein neu aufgestelltes Sortiment. Dabei werden auch Labelprodukte ein Thema sein. Aufgrund dessen sowie aus Ressourcengründen war die Rückmeldung, dass keine Auswertung des bisherigen Angebots erfolgen wird. Gemäss aktueller Aussage der Frigemo AG lag Butcher & the Chef während der Pandemie praktisch auf Eis – auch die Website wird im Moment nicht aktualisiert. Die Frigemo gibt aber an, mit Hochdruck am Neustart zu arbeiten und in der zweiten Jahreshälfte 2021 mit einem neuen Sortiment und angepasstem Auftritt wieder an den Markt zu gehen. Der STS soll das Sortiment zugestellt erhalten, sobald es bereit ist. Dabei soll im neuen Sortiment nach wie vor der Fokus auf Schweizer Fleisch liegen, das Label Agrinatura ausgebaut und Regio-Produkte eingebaut werden. Zudem sollen neben der Fleischlinie auch weiterhin pflanzliche Alternativen ausgebaut werden. Frigemo hat dem STS die Zusage gegeben, dass sie in Zukunft an der Auswertung teilnehmen werden.

Beim STS hoffen wir dementsprechend auf einen möglichst baldigen Austausch zum neu aufzustellenden Sortiment.

Bewertung STS

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 ein **"schwach" (Note 2)**.

Bei weiterhin ausbleibenden Auskünften ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als **"schlecht" (Note 1)** beurteilt werden.

4.1.3 CC Aligro

Unternehmen

CC ALIGRO ist ein unabhängiges Schweizer Abholmarkt-Unternehmen. Ende 2017 übernahm Aligro das Unternehmen Cash&Carry Angehrn (CCA) und integrierte die 9 Verkaufsstellen von CCA in der Deutschschweiz in die eigenen Strukturen. Heute umfasst ALIGRO 14 Standorte in der Deutsch- und Westschweiz. Für das Gastgewerbe und den Lebensmitteleinzelhandel wird ein Getränke-, Frische-, Food- und Nonfood-Sortiment angeboten.

Teilnahme an Umfrage STS

Leider hat ALIGRO vorerst keinerlei Kooperationsbereitschaft gezeigt. Die Rückmeldung lautete, dass ALIGRO als nicht börsenkotiertes Familienunternehmen keine Angaben zu den Kennzahlen macht.

Bewertung STS

Aufgrund fehlender Angaben ist derzeit keine Einschätzung des Sortiments aus Tierwohlsicht möglich. Die grundsätzlich fehlende Bereitschaft, Transparenz in das Produktesortiment zu bringen, erachten wir als kontraproduktiv und empfehlen CC Aligro, ihre Haltung zu überdenken.

Bei weiterhin ausbleibenden Auskünften ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als "**schlecht**" (**Note 1**) beurteilt werden.

4.1.4 Mérat & Cie. AG

Unternehmen

Mérat & Cie. beliefert Schweizer Gastronomen, Spitzenköche und Grossküchen mit Fleisch-, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte-Spezialitäten. Das Schweizer Unternehmen ist ein Partner von Restaurants und Grossverbrauchern. Mérat & Cie. bezieht, wann immer dies möglich ist, ihr Rohmaterial aus der Schweiz.

Teilnahme an Umfrage STS

Leider haben wir im vorgegebenen Zeitraum der Umfrage keine Daten erhalten. Durch den entstandenen Kontakt konnte jedoch nachträglich noch eine Datenauswertung nachgereicht werden.

Anteil Tierwohlprodukte

Wir haben ausschliesslich Angaben zum Frischfleisch Angebot erhalten. Dieses stammt überwiegend bis fast ausschliesslich aus Schweizer Herkunft, jedoch ohne weitere Label-Angaben. Für die Beurteilung der Produktpalette anhand des Bewertungssystems von essenmitherz.ch (Siehe Kapitel 2 "Produktbewertung nach "essenmitherz.ch" " ab Seite 4) wurde deshalb von den Mindestanforderungen der Schweizer Tierschutzgesetzgebung bzw. beim Geflügelfleisch vom sogenannten BTS-Standard (Haltung mit erhöhten Sitzgelegenheiten und Schlachtwetterauslauf, welches mit 96 % aller Stallungen als Schweizer Produktionsstandard gilt) ausgegangen.

Mérat & Cie: Anteil Tierwohlprodukte 2019

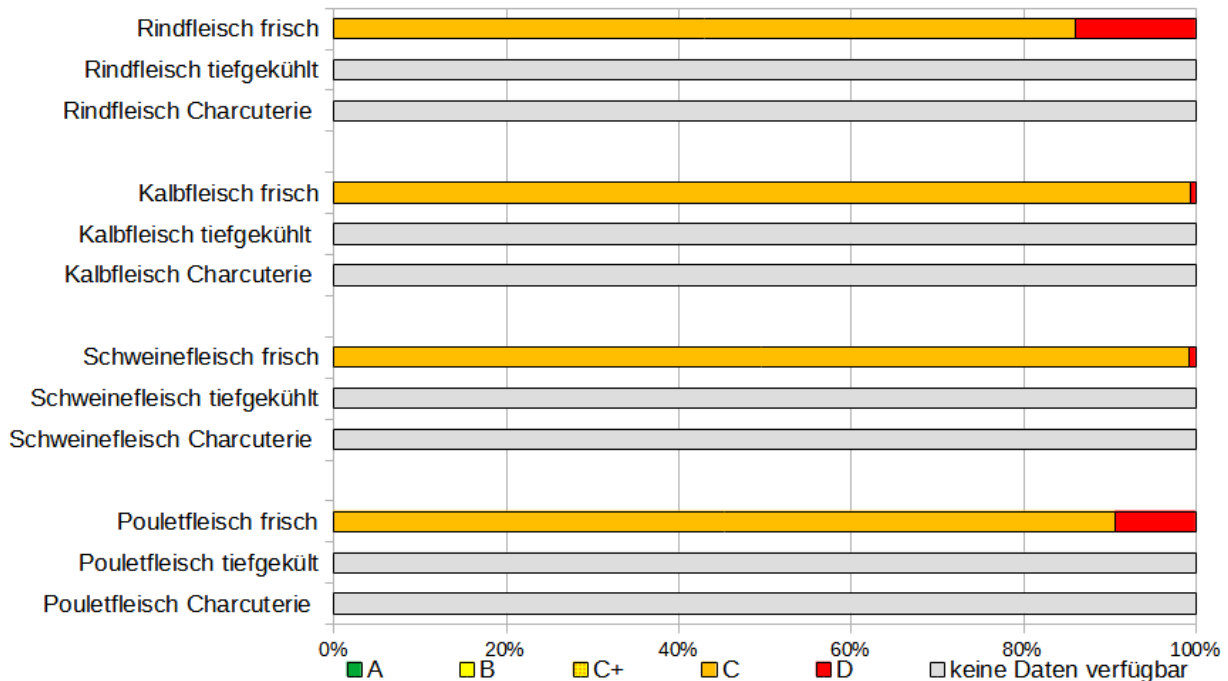


Abbildung 1: Nachträglich eingereicht, Auskunft Jahresumsätze 2019 durch Mérat & Cie, STS Gastronomie Umfrage 2020

Geplante Weiterentwicklungen

Gemäss den Angaben aus dem allgemeinen Fragebogen wird eine gleichbleibende Entwicklung beim Verkauf der Fleischprodukte erwartet. Eine Steigerung soll erreicht werden bei RAUS-Herkünften oder Labeln, die Auslauf garantieren. Bei den Weide-Labeln wird hingegen keine Steigerung erwartet.

Bewertung STS

Positiv ist, dass die Mérat & Cie beim Frischfleischsortiment auf Produkte mit Schweizer Herkunft setzt. Ausserdem schätzen wir sehr, dass Mérat & Cie den ersten Schritt zur transparenten Auskunft gemacht hat. Damit ist das Unternehmen derzeit anderen voraus, welche keine Auskunft geben konnten.

Über die geografische Herkunft der Produkte hinaus fehlen zurzeit jedoch Angaben zu weitergehenden Anforderungen wie beispielsweise Label-Produkte. Da das Unternehmen gemäss allgemeinem Fragebogen eine Steigerung bei Labeln mit Auslauf für die Tiere plant, wäre es wünschenswert, dieses Bestreben auch mit belastbaren Zahlen abbilden zu können.

Mit dem zurzeit vorliegenden Datenmaterial könnten wir aus Tierschutzsicht der Mérat & Cie bezüglich Angebot tierischer Lebensmittel lediglich die Note **"ungenügend" (Note 3)** verleihen. Wir gehen aber davon aus, dass sich diese Bewertung im Verlauf der nächsten Monate verbessern wird.

4.1.5 Saviva AG, Food Services

Unternehmen

Die Saviva AG ist nach eigenen Angaben führend im Zustellgrosshandel für die Gastronomie, die Hotellerie, den Handel und das Gesundheitswesen. Zum Unternehmen gehört auch der Bereich Food Services. Über die Plattform von Saviva sind unter anderem auch Metzgerei-Produkte von Mérat et Cie und Traitafina verfügbar, deren Angebot jeweils separat abgefragt wurde.

Die Saviva AG bezieht Ei-Produkte von der Lüchinger und Schmid AG und die Milchprodukte von Elsa. Beides sind M-Industrie-Betriebe, also Tochterunternehmen der Migros.

Teilnahme an Umfrage STS

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. Entsprechend haben wir die einzelnen Teil-Unternehmen der Saiva AG angeschrieben. Leider haben wir bisher keine Rückmeldungen erhalten. Dies kann daran liegen, dass die Geschäftsbeziehungen zwischen der Saviva AG und den anderen unter dem Saviva-Dach zusammengefassten Firmen nach dem Teilverkauf der Saviva-Gruppe durch die frühere Besitzerin Migros unklar sind. Dennoch erwarten wir von einer wichtigen Playerin wie der Saviva AG, dass sie selber über Herkunft und Qualitäten der vermarkteten Produkte Bescheid weiss und in Zukunft im Sinne der Transparenz auf Anfrage bekannt geben kann.

Bewertung STS

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 zurzeit als **"schlecht" (Note 1)** beurteilen.

4.1.6 Top CC

Unternehmen

Die TopCC AG mit Sitz in Gossau ist eine Schweizer Abholmarkt-Kette für Grossverbraucher. Sie ist eine Tochtergesellschaft der SPAR-Holding und betreibt in der Deutschschweiz elf Cash-and-Carry-Märkte. Das Angebot ist auf Gastronomen, Geschäftskunden, Betriebskantinen, Schulen und Vereine abgestimmt.

Teilnahme an Umfrage STS

Während wir 2019 noch eine gemeinsame Auswertung der Umsätze 2018 von Spar und Top CC erhalten haben, gab Spar und damit auch Top CC im Rahmen unserer Umfrage 2020 keine Umsatzangaben zum Jahr 2019 bekannt. Dies ist bedauerlich und verhindert die Transparenz bezüglich Tierwohlbemühungen. Wir gehen aber davon aus, dass Spar und Top CC in Zukunft wieder einen besseren Austausch mit dem STS anstreben.

Bewertung STS

Aufgrund fehlender Angaben ist derzeit 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 ein **"schwach" (Note 2)**.

Bei weiterhin ausbleibenden Auskünften ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als "schlecht" (Note 1) beurteilt werden.

4.1.7 Traitafina

Unternehmen

Die Traitafina AG ist ein Lebensmittel-Hersteller mit einem breiten Leistungsangebot und verfügt über langjährige Erfahrung im Bereich Fleisch- und Traiteurprodukte. Frische Rohstoffe werden im Produktionsbetrieb in Lenzburg verarbeitet. Nebst Fleisch- und Wurstwaren produziert die Traitafina AG unter anderem Convenience Produkte, wie zum Beispiel Salatdressings und Frisch-Menüs. Ebenfalls verfügen sie über ein vielseitiges Tiefkühlangebot. Im Frischfleischsortiment setzt Traitafina gemäss eigenen Angaben auf das Label SwissPrimGourmet, welches sie selber als einzigartig im Geschmack und bezüglich Herkunft, Aufzucht, Fütterung, Transport, Verarbeitung, Lagerung und Rückverfolgbarkeit als vorbildlich bezeichnet.

Teilnahme an Umfrage STS

Von Traitafina haben wir leider erst sehr spät eine Antwort auf unsere Umfrage erhalten. Auswertbare Daten wurden bisher noch keine geliefert. Für die Zukunft wünschen wir uns transparente Auskünfte zur Sortimentsgestaltung. Dies insbesondere auch deshalb, weil Traitafina auf der Firmenwebsite den Absatz von Labelprodukten, beispielsweise von Mutterkuh Schweiz, auslobt. Die Bemühungen um den Vertrieb von Labelprodukten im Gastrobereich rechnen wir der Traitafina hoch an. Die entsprechende Nachweiserbringung ist aber um so wichtiger. Gerne würden wir die Anteile von SwissPrimGourmet am verkauften Angebot aufzeigen.

Bewertung STS

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 ein "**schwach**" (Note 2).

Bei weiterhin ausbleibenden Auskünften ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als "schlecht" (Note 1) beurteilt werden.

4.1.8 Transgourmet / Prodega

Unternehmen

Transgourmet / Prodega ist führend im Schweizer Belieferungs- und Abholgrosshandel und bedient rund 100'000 Kundinnen und Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Systemverpflegung, Detailhandel und Gewerbe. Mit schweizweit 31 Prodega-Abholmärkten und neun Transgourmet-Regionallagern verfügt das Unternehmen über ein enges Distributionsnetz. Das Vollsortiment umfasst über 25'000 Artikel und beinhaltet u.a. Frischprodukte, regionale Spezialitäten sowie ein Eigenmarkenportfolio mit fünf unterschiedlichen Linien. Darunter befinden sich die Nachhaltigkeitslinie Origine und die im Frühjahr 2021 lancierte Bio-Linie Natura. Transgourmet/Prodega gehört seit 2011 zur europaweit tätigen Transgourmet-Gruppe, einer Tochtergesellschaft der Schweizer Coop-Gruppe.

Teilnahme an Umfrage STS

Transgourmet Schweiz hat entschieden, im Jahr 2020 nicht an der Befragung teil zu nehmen, da sich das Unternehmen in einer Neuausrichtung befinden würde. Es hat jedoch mitgeteilt, dass bei Transgourmet als Teil der Coop Gruppe das Tierwohl ein wichtiger Bestandteil der

Nachhaltigkeits-Strategie sei und intern unter anderem an den Zielsetzungen zum Thema Tierwohl gearbeitet würde. Zukünftig solle auch eine Datenbasis geschaffen werden, um Anfragen wie die des STS beantworten zu können. Wir vom STS hoffen, dass Transgourmet als 100% Tochter von Coop sich ihrer Verantwortung bewusst ist und entsprechend auf eine zeitnahe zur Verfügungsstellung einer sinnvollen Datenbasis setzt. Wir wünschen uns einen möglichst baldigen Austausch zum neu aufzustellenden Sortiment und eine künftige Teilnahme an den regelmässigen Umfragen des STS im Sinne der Transparenz.

Bewertung STS

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 ein **"schwach" (Note 2)**.

Bei weiterhin ausbleibenden Auskünften ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als **"schlecht" (Note 1)** beurteilt werden.

4.1.9 Zusammengefasst

Der Gastro-Grosshandel, oder zumindest die angeschriebenen Firmen, waren bis auf eine Ausnahme nicht in der Lage oder (noch) nicht bereit, Auskunft über ihre Sortimentsgestaltung bei Produkten tierischer Herkunft zu geben.

Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Erste Daten geliefert

Mérat & Cie. AG: Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Erste Auswertungen trotz eingeschränkter Datenlieferungen möglich. Sortiment aufgrund der vorliegenden Daten zurzeit noch als **"ungenügend" (Note 3)** zu bewerten.

Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden, aber noch keine Daten geliefert

Butcher & the Chef: 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)**.

Top CC: Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Noch keine Datenlieferungen. Keine Auswertung möglich. Bis zur tatsächlichen Lieferung brauchbarer Daten erhält das Unternehmen vom STS die Note **"schwach" (Note 2)**.

Traitafina: Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Noch keine Datenlieferungen. Keine Auswertung möglich. Bis zur tatsächlichen Lieferung brauchbarer Daten erhält das Unternehmen vom STS die Note **"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"**.

Keine Bereitschaft zur Zusammenarbeit oder unklare Geschäftsverhältnisse

Saviva AG, Food Services: Unklare Besitz- und Zusammenarbeitsverhältnisse. Noch keine Datenlieferungen. Keine Auswertung möglich. Bis zur tatsächlichen Lieferung brauchbarer Daten erhält das Unternehmen vom STS die Note **"schlecht" (Note 1)**.

CC Aligro: Grundsätzlich fehlende Bereitschaft zur Zusammenarbeit. Keine Datenlieferungen. Keine Auswertung möglich. Bis zu einer Lieferung brauchbarer Daten erhält das Unternehmen vom STS die Note **"schlecht" (Note 1)**.

4.1.10 Anzustrebende Ziele für die Zukunft

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.

Die Haufterwartung des STS ist natürlich die, dass bei der zukünftigen Auswahl und Gestaltung des Produktesortiments der Aspekt Tierwohl vermehrt Beachtung findet.

4.2 Die Gastronomie-Unternehmen

4.2.1 Ausgangslage

Die Umfrage wurde an fünf grosse Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie versandt. Vier Unternehmen haben einen ausgefüllten allgemeinen Fragebogen zurück gesandt; drei Unternehmen haben zudem detaillierte Datentabellen mit konkreten Mengen-Angaben zu den verschiedenen verwendeten Produkten ausgefüllt.

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. Teilweise wurde in den Antworten auch auf Unternehmenseigene Nachhaltigkeitsberichte verwiesen.

Die Bewertung der Label und Herkunftsangaben erfolgte anhand des Bewertungssystems von "essenmitherz.ch" (Siehe Kapitel "Produktbewertung nach "essenmitherz.ch"" ab Seite 4).

4.2.2 Compass-Group

Unternehmen

Als Teil des weltweit grössten Catering-Unternehmens Compass Group PLC - mit über einer halben Million Beschäftigten in mehr als 50 Ländern - ist die Gemeinschaftsgastronomie die Kernkompetenz der Compass Group. Sie beliefert private und öffentliche Personalrestaurants, Schulen, Tagesstätten und Mensen von Hochschulen mit Speisen. Zusätzlich ist die Compass Group im Bereich Catering aktiv.

Teilnahme an Umfrage STS

Die Compass Group hat durch Ausfüllen des allgemeinen Fragebogens an der Gastronomie-Unternehmensumfrage 2020 des STS teil genommen. Eine ausgefüllte detaillierte Datentabelle mit den Einkaufsmengenangaben der Compass Group haben wir nicht erhalten, da Compass Group gemäss Weisung des Gesamtunternehmens keine Zahlen bekannt gibt.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Wir haben keine Daten der Compass Group bezüglich Anteil an Tierwohlprodukten beim Lebensmitteleinkauf erhalten. Die nachfolgenden Informationen stammen aus dem ausgefüllten Fragebogen der Umfrage im Jahr 2020 sowie einem informellen telefonischen Austausch im Rahmen der Umfrage.

Vegetarische und Vegane Menüs sowie sogenannte «Klima-Menüs» sind Teil der Bemühungen der Compass Group betreffend Nachhaltigkeit und insbesondere Klimaverträglichkeit. Diese Bemühungen erhalten gemäss Angaben des Unternehmens positive Rückmeldungen und entsprechen der Nachfrage, insbesondere im Hochschul- und Weiterbildungsbereich.

Die Vermarktung von Fleisch aus tierfreundlicherer Haltung wird im Gespräch mit den Vertragspartnern und Unternehmen angesprochen. Für die Konsumierenden werden die Produkte entsprechend auf der Menükarte ausgelobt.

Vegetarisches Angebot

40% aller verkauften Menüs sind vegetarisch, 10% sind vegan. Ein Ausbau des veganen Angebotes ist bei gleichbleibendem vegetarischem Angebot geplant.

Geplante Weiterentwicklungen

Eine Steigerung ist geplant beim Einkauf von Schweizer- respektive Label-Produkten beim Rindfleisch und Poulet. Des Weiteren ist der Ausbau von BTS, RAUS und Milch-Label Produkten beabsichtigt. Keine Änderungen werden erwartet bei Kalb- und Schweinefleisch wie auch bei den Bio Knospe Produkten.

Bewertung STS

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.

Aufgrund der ausgebliebenen Auskünfte können wir dem dem Unternehmen momentan nur ein **"schlecht" (Note 1)** geben.

4.2.3 Eldora AG

Unternehmen

Die Eldora AG ist ein in der Schweiz tätiges Unternehmen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bietet Verpflegungsdienstleistungen in Unternehmungen, Altersheimen, Spitälern, Universitäten und Schulen an. Zur Eldora-Gruppe gehören heute acht juristische Einheiten, die allesamt in der Gastronomie und den damit verbundenen Dienstleistungen tätig sind. In direkter Nachfolge des ehemaligen «Département Social Romand» führt die Eldora AG heute das Hauptgeschäft fort und betreibt alle ihre Restaurants in der Gemeinschaftsgastronomie. Die Eldora AG betreibt 132 Mitarbeiterrestaurants, 61 Mensen sowie 64 Altersheimrestaurants.

Teilnahme an Umfrage STS

Die Eldora AG konnte uns aus mehreren Gründen keine Antwort auf den Fragebogen oder Datentabellen liefern. Das Erstellen einer Antwort auf unsere Fragestellungen wurde dadurch erschwert, dass es bisher weder eine zentrale Erfassung der Einkaufsdaten noch eine Bestellplattform gibt. Die Restaurantchefs der einzelnen Restaurants erstellen selber ihre

Menüpläne und planen entsprechend die Einkäufe selbstverantwortlich. Aufgrund vieler Lieferanten bei einer Strategie des lokalen Einkaufs wäre deshalb eine nachträgliche Auswertung der Einkäufe sehr aufwändig gewesen.

Bewertung STS

Aufgrund fehlender Angaben ist zurzeit keine Einschätzung möglich.

Wünschenswert wäre es für die Zukunft, eine Ausgangslage bei den Einkaufsdaten zu schaffen, welche eine Auswertung der Einkäufe des Unternehmens ermöglicht. Nur so lässt sich eine mögliche Zielsetzung des Unternehmens hinsichtlich Tierwohl-Produkten formulieren. Eine bewusste Unternehmenszielsetzung und Auswertung des Einkaufsverhaltens für die einzelnen Restaurants und Küchen wäre aber aus unserer Sicht ein erster wichtiger Schritt hin zur Förderung von Produkten aus besserer Tierhaltung. Wir hoffen, dass Entwicklungen in diese Richtung möglichst bald in Angriff genommen werden. Aufgrund der bestehenden Offenheit und dem Interesse an Verbesserungen geben wir der Firma zurzeit zumindest ein **"schwach" (Note 2)**. Ohne genauere Auskünfte ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als "schlecht" (Note 1) beurteilt werden.

4.2.4 Menu and More AG

Unternehmen

Als erfahrene Anbieterin in der Kinder- und Jugendverpflegung beliefert die Menu and More AG täglich zahlreiche Mittagstische mit frischen Menüs und kindergerechten Spezialprodukten. Die Wurzeln der Menu and More AG liegen in der Stadtküche Zürich, die 1879 als städtische Volksküche für die Armenspeisung gegründet wurde. Bei ihrer Gründung im Jahr 2004 übernahm die Menu and More AG die Vermarktung der Produkte der Stadtküche und integrierte 2010 die ehemalige Volksküche vollständig nach einem Ja des Stadtzürcher Stimmvolks. Aktionäre sind zu 80 Prozent die Eldora-Gruppe und zu 20 Prozent die Stadt Zürich.

Teilnahme an Umfrage STS

Die Menu and More AG hat an der Gastronomie-Unternehmensumfrage 2020 des STS teilgenommen. Informationen entnehmen wir aus dem ausgefüllten allgemeinen Fragebogen der Umfrage und der erhaltenen Datentabelle mit den genauen Mengenangaben zu den Wareneinkäufen der Menu and More AG aus dem Jahr 2019.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Das Pouletfleisch bei Menu and More stammt aus Haltungen mit BTS-Anforderungen über der Schweizer Tierschutzgesetzgebung und wird deshalb als "C+" bewertet.

Menu and More kauft keine Schaleneier ein, jedoch können auch im Bereich der Eierprodukte positive Anforderungen für das Tierwohl erfüllt werden. Ein Grossteil der Eierprodukte stammt aus Schweizer Freilandhaltung (Bewertung "B") sowie ein kleinerer Anteil aus Schweizer Bio Volleiprodukten (Bewertung "A").

Ausserdem stammt die Frischmilch ausschliesslich von Bio Knospe Betrieben und wird von uns deshalb mit "B" bewertet.

Die mit "C" bewerteten weiteren Produkte stammen alle aus Schweizer Produktion, welche keine weiteren Angaben zu Labeln oder Produktionsvorgaben haben, welche über die Schweizer Tierschutzgesetzgebung hinaus gehen würden.

Menu and more: Anteil Tierwohlprodukte 2019

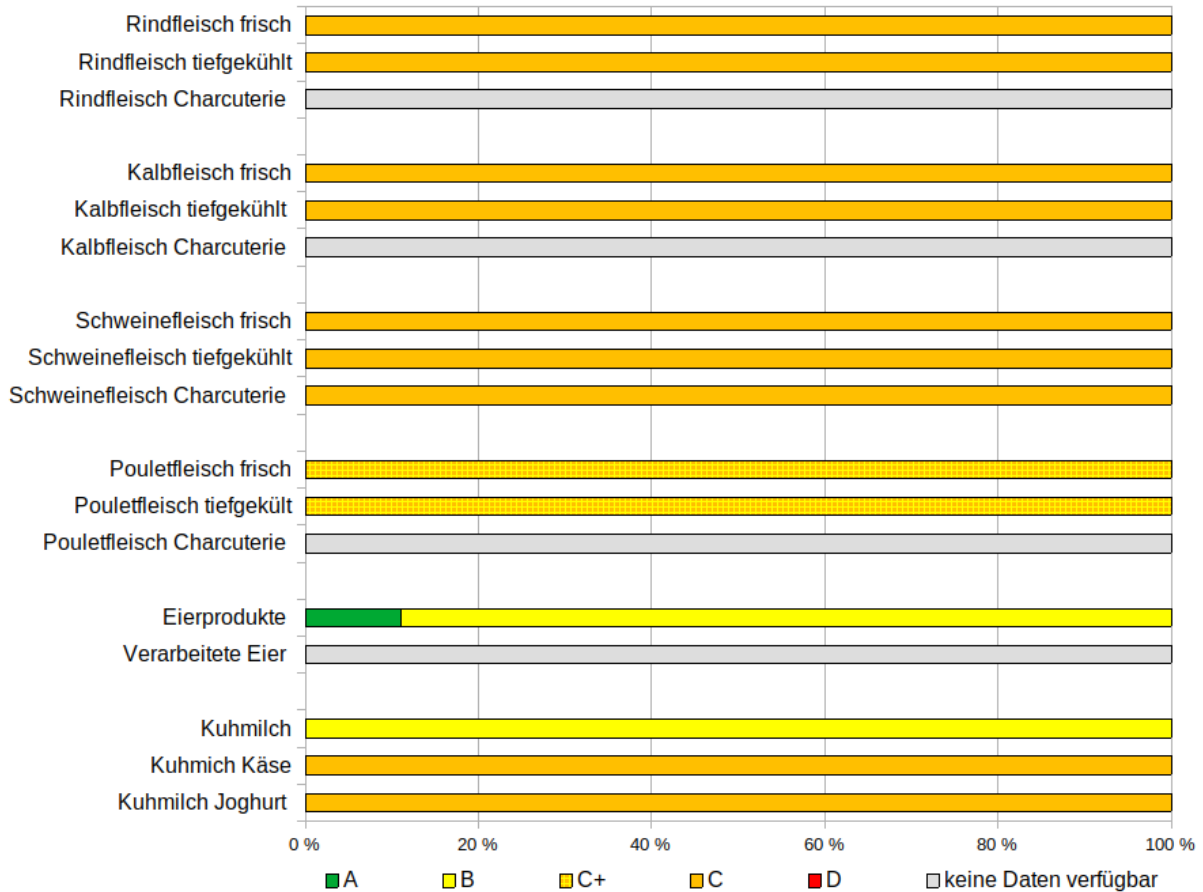


Abbildung 2: Auskunft Jahresumsätze 2019 durch Menu and More AG, STS Gastronomie Umfrage 2020

Vegetarisches Angebot

33% aller verkauften Menüs sind vegetarisch. Sie werden nicht in vegan oder vegetarisch unterteilt. Ein Ausbau des vegetarischen Angebotes ist nicht geplant.

Geplante Weiterentwicklungen

Es wurden keine Angaben zur Entwicklung für den Einkauf von Schweizer- respektive Label-Produkten gemacht.

Bewertung STS

Grundsätzlich positiv zu bewerten ist, dass die Menu and More AG bei allen Produkten tierischer Herkunft auf Schweizer Herkünfte setzt.

Dass die Menu and More AG bei Milch und Eiern noch deutlich weiter geht und ausschliesslich auf Bio- und Freilandherkünfte setzt, erachten wir als vorbildlich.

Bei den Fleischherkünften kann Menu and More leider mehrheitlich nicht mehr Angaben machen, als dass diese Schweizer Herkunft sind. Der STS empfiehlt der Firma, bei ihren Lieferanten genauere Informationen zu Herkünften und Rückverfolgbarkeit einzufordern. Dass das möglich ist, zeigen die Anforderungen bei den Eiern und der Milch.

Besonders wünschen wir uns vom STS, dass sich das Unternehmen Ziele zur Erhöhung der Produktanforderungen und der Mindestanteile an Tierwohlprodukten im Sortiment setzt, z.B. im Rahmen der Bundesprogramme RAUS/BTS oder besser noch von Labelherkünften.

Aufgrund der sichtbaren Bemühungen aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln könnten wir vom STS der Firma Menu and More zurzeit die Note **"knapp genügend" (Note 3,5)** verleihen.

4.2.5 SV Group

Unternehmen

Die SV Group ist eine innovative Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Die Gruppe ist in mehreren Geschäftsfeldern tätig: Restaurants für Unternehmen und Schulen, Hotels mit verschiedenen Marken, öffentliche Restaurants mit unterschiedlichen Angeboten und Konzepten sowie gastronomischer Lieferservice und Catering. Die SV Group betreibt über 300 Betriebe in der gesamten Schweiz.

Teilnahme an Umfrage STS

Die SV Group hat an der Gastronomie-Unternehmensumfrage 2020 des STS teilgenommen. Informationen entnahmen wir aus dem ausgefüllten allgemeinen Fragebogen und der erhaltenen Datentabelle mit den detaillierten Mengenangaben zu den Wareneinkäufen der SV Group aus dem Jahr 2019 betreffend dem Einkauf in der Schweiz.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Bei den Fleischprodukten setzt die SV Group seit einigen Jahren stark auf Produkte aus Tierhaltungen mit BTS und/oder RAUS-Vorgaben ("C+" bewertet). Zudem bei der Milch auf die mit "B" bewerteten Label IP Suisse und Bio sowie bei den Eiern auf Schaleneier und Eierprodukte aus Schweizer Freilandhaltung, ebenfalls mit „B“ bewertet. Zudem ist bei den Schaleneiern auch ein Anteil Schweizer Bio-Eier aus Freilandhaltung vertreten, welche vom STS die Top-Bewertung "A" erhalten.

SV Group: Anteil Tierwohlprodukte 2019

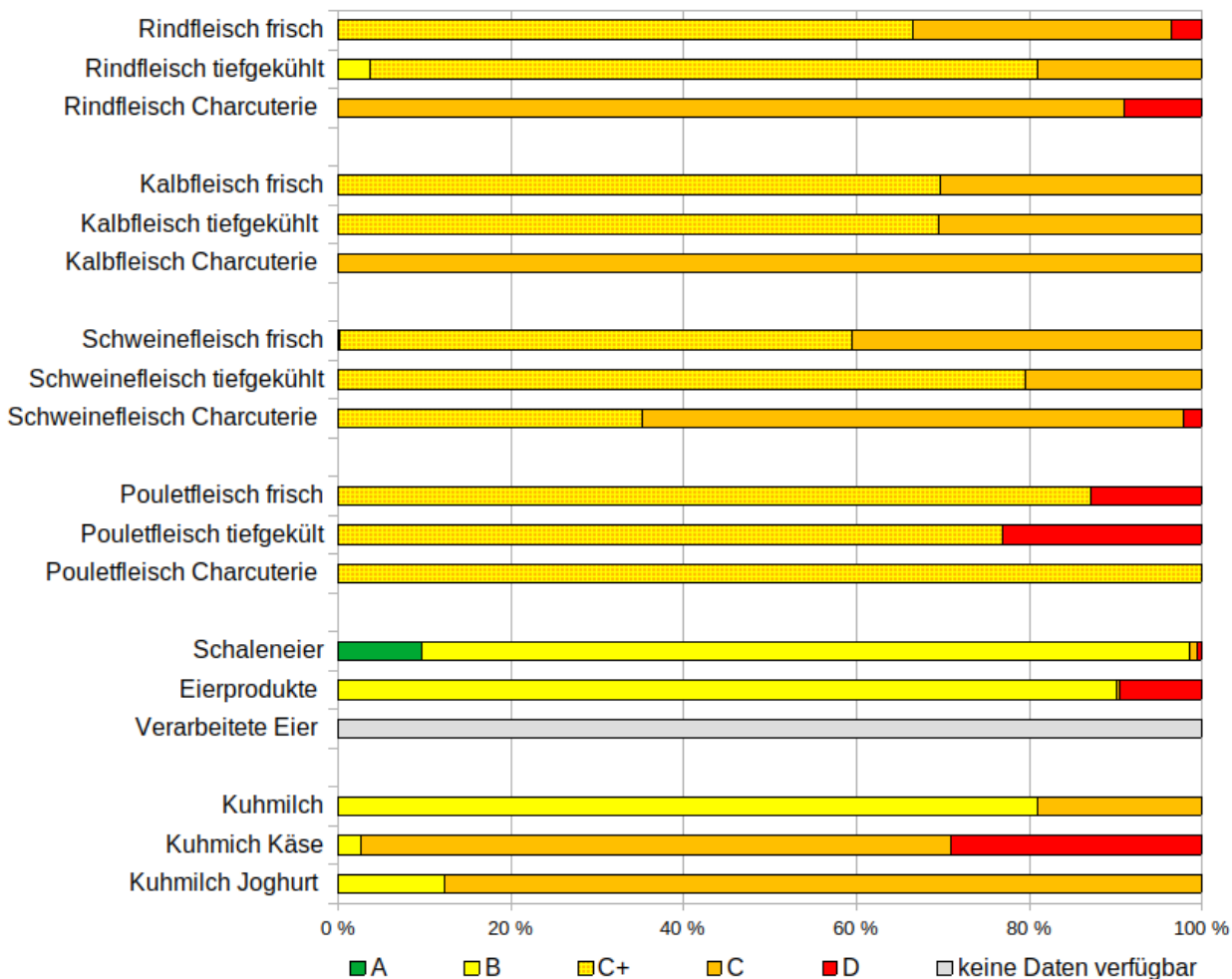


Abbildung 3: Auskunft Jahresumsätze 2019 in der Schweiz durch die SV Group, STS Gastronomie Umfrage 2020

Vegetarisches Angebot

30% aller verkauften Menüs sind vegetarisch. Sie werden nicht in vegan oder vegetarisch unterteilt. Einen Unterschied am mengenmässigen Anteil der vegetarischen Menüs der einzelnen Verkaufsstellen machen die verschiedenen Gästegruppen aus. Als Beispiel dienen hier die Universitäten, welche mit einen Anteil von 40% vegetarischer Menüs deutlich über dem Durchschnitt im Gesamtunternehmen liegen. Der Anteil an vegetarischen und auch veganen Menüs soll in Zukunft weiter ausgebaut werden.

Geplante Weiterentwicklungen

SV Group hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil an Fleisch aus artgerechter Haltung zu erhöhen. Zu diesem Zweck besteht seit dem Jahr 2016 eine Kooperation mit dem Schweizer Tierschutz STS.

Mit dem „ONE TWO WE“ Nachhaltigkeitsprogramm werden gemeinsam mit Vertragspartnern Ziele vereinbart, um den Anteil Fleisch aus tierfreundlicherer Haltung zu erhöhen. In Restaurants wird das Angebot durch Plakate vermarktet und soll künftig mit einer Ausweisung auf dem Menüplan ergänzt werden. Über die gesamte Produktpalette der tierischen Lebensmittel ist eine Steigerung des Anteils an Schweizer- respektive Label-Produkten geplant.

Bewertung STS

Die SV Group sticht insgesamt positiv aus den Befragten heraus. Die Vollumfänglich ausgefüllte Umfrage spricht für hohe Transparenz. In den letzten Jahren wurde der Anteil an Produkten der Kategorie "C+" oder besser kontinuierlich in allen Bereichen gesteigert und liegt überall - ausser bei Charcuterie und verarbeiteten Milchprodukten - bei weit über 50% der verarbeiteten Mengen an tierischen Produkten. SV Group plant weitere Steigerungen des Anteils an Tierwohlprodukten und fördert diese Bestrebungen mit seinem ONE TWO WE Programm. Auch das ein positiver Aspekt.

Verbessern könnte sich die SV Group durch weitere Verringerung oder kompletten Verzicht auf die Anteile an Import-Produkten, insbesondere bei Pouletfleisch und Rindfleisch sowie bei Käse und Eierprodukten.

Wünschenswert für die Zukunft wäre es aus unserer Sicht, wenn es der SV Group gelingen würde, den Einstieg in die Verwendung von Labelprodukten und damit eine Steigerung der mit "B" bewerteten Produkte zu schaffen. Damit wäre SV Group den meisten Mitbewerbern einen weiteren grossen Schritt voraus. Bei den Eiern und der Milch wurde dies bereits erfolgreich angegangen.

Die SV Group würde zurzeit rein auf den Produktkorb bezogen sicher mindestens die Note "genügend" (Note 4) 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 **"gut" (Note 5)** als Note.

4.2.6 Genossenschaft ZFV-Unternehmungen

Unternehmen

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen zählt zu den führenden Anbietern in den Bereichen Verpflegung, Beherbergung und Betreuung. Sie führt sowohl Stadt- und Ferienhotels als auch Trend- und Ausflugsrestaurants. In Firmen, Schulen und weiteren Institutionen betreibt das Unternehmen Personalrestaurants, Mensen und Cafeterias. Ausserdem bietet es Cateringleistungen an. Zusätzlich werden Brot- und Backwaren selbst hergestellt.

Teilnahme an Umfrage STS

Die ZFV-Unternehmungen haben an der Gastronomie-Unternehmensumfrage 2020 des STS teilgenommen. Informationen entnehmen wir aus dem ausgefüllten Fragebogen der Umfrage und der erhaltenen Datentabelle mit den genauen Angaben zu den Wareneinkäufen des Unternehmens aus dem Jahr 2019.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Die ZFV-Produkte der Kategorien Rind, Kalb, Schwein, Geflügel sowie Frischeiprodukte stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme von teilweise verarbeiteten und länderspezifischen Spezialitäten und Importprodukten, wie beispielsweise Parmaschinken. Die Mehrheit der Fleischprodukte aus Schweizer Herkunft hatte jedoch keine weitergehende Label-Angaben oder Informationen zu den

Haltungsbedingungen. Beim Rind- und Kalbfleisch ist ein geringer Anteil aus IP-Suisse oder Bio Suisse Haltungen vorhanden (Bewertung "B"). Ausserdem gibt es einige Fleischprodukte mit weiteren Anforderungen an die Tierhaltung, welche wir entsprechend als "C+" bewerten. Dazu zählt auch das Label Swiss Farmer Kalb, welches wir nur als "C+" einschätzen, weil die über die Tierschutzgesetzgebung hinausgehenden zusätzlichen Anforderungen nicht gross genug für eine Bewertung "B" sind.

Beim Geflügelfleisch fehlt zurzeit bei einem Teil der eingekauften Produkten aus der Schweiz die Bestätigung betreffend BTS-Haltung. Wegen dieser fehlenden Bestätigung konnten solche Produkte nicht als "C+" bewertet werden. Da in der Schweiz aber rund 96 % aller Mastpoulets in BTS-Haltung leben, haben wir sie immerhin mit "C" bewertet anstatt mit "D", wie dies für Herkünfte rein nach der Schweizer Tierschutzgesetzgebung sein müsste. Sobald Bestätigungen betreffend BTS-Haltung auch für diese Produkte vorhanden sind, würde die Bewertung entsprechen auf "C+" erhöht werden. Unserer Meinung nach wäre es äusserst wünschenswert, wenn der ZFV möglichst genaue Kenntnisse der Haltungsbedingungen der von ihm bezogenen Tiere hätte.

Die Schaleneier und Frischeiprodukte stammen fast ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung (Bewertung "B"). Der Anteil an Bio-Eiern bei den Schaleneier liegt unter 0.1% und ist deshalb in der Grafik nicht ersichtlich. Verarbeitete Eier kommen vor allem in Importprodukten vor, bei welchen ein transparenter Nachvollzug eine grosse Herausforderung darstellt. Die Milchprodukte aus Schweizer Bio-Haltungen sind als "B" bewertete Anteile in geringen Mengen ersichtlich (beim Käse < 0.2%).

Produkte mit Angaben wie beispielsweise AOP oder Suisse Garantie sind lediglich Herkunftsbezeichnungen und haben keinen Mehrwert für das Tierwohl. Sie werden, ebenso wie die weiteren Schweizer Produkte ohne Labelangaben, gemäss Schweizer Gesetzgebung, mit "C" bewertet. Ausgenommen von dieser Aussage wäre das regionale Label GRTA („Genève Région Terre Avenir“), welches in seinen Richtlinien die Anforderung BTS oder RAUS-Haltung enthält und deshalb mit "C+" bewertet wird. Dieses ist am Gesamtvolumen aber nur mit einem Anteil < 0.1% vertreten und deshalb auf der Grafik nicht ersichtlich.

ZFV: Anteil Tierwohlprodukte 2019

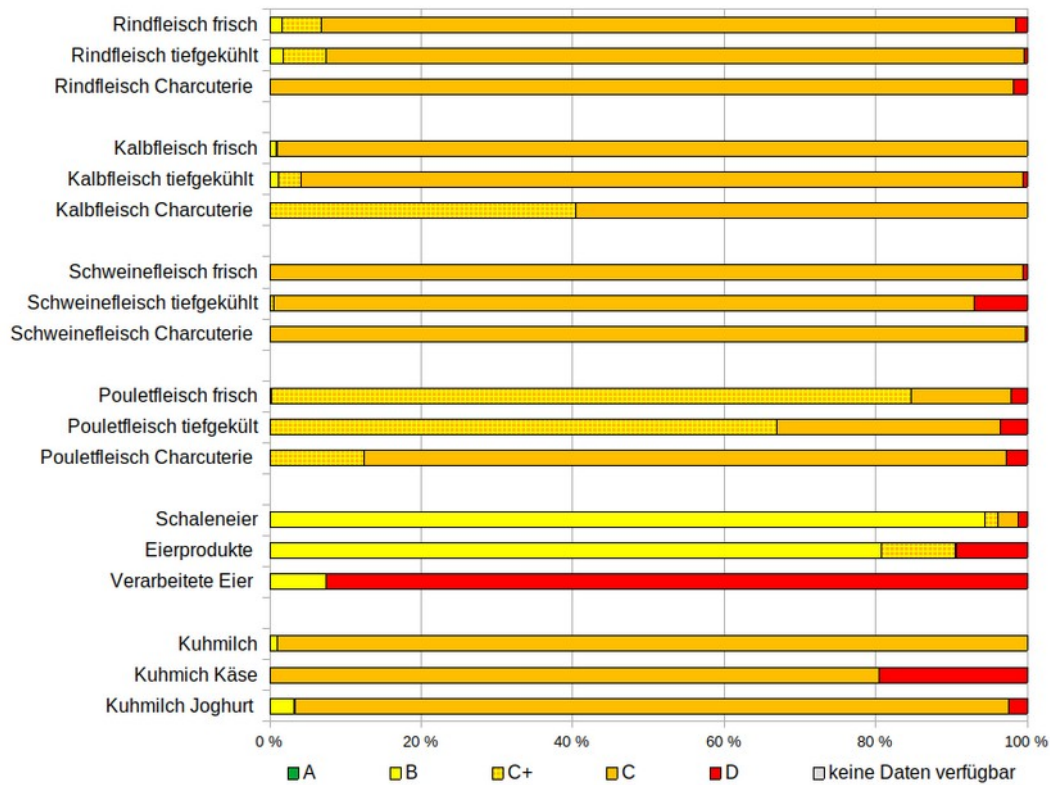


Abbildung 4: Auskunft Jahresumsätze 2019 durch die ZFV-Unternehmungen, STS Gastronomie Umfrage 2020

Vegetarisches Angebot

ZFV-übergreifend sind durchschnittlich über 30% der verkauften Menüs vegan oder vegetarisch. Sie werden nicht in vegan oder vegetarisch unterteilt. In einzelnen Betrieben liegt der Anteil verkaufter veganer/vegetarischer Menüs über 50%, in einem Betrieb gar bei 100%. Der Anteil an vegetarischen und auch veganen Menüs soll in Zukunft ausgebaut werden.

Geplante Weiterentwicklungen

Anhand des Fragebogens haben wir folgende Informationen betreffend Weiterentwicklung erhalten: Mittels proaktiven Informationen und Integration bei den regelmässigen Auftraggebern und bei Kundengesprächen wird der Verkauf von Fleisch aus tierfreundlicher Haltung über dem gesetzlichen Standard gefördert. Auf den Menükarten wird teilweise die Region oder der Produzent ausgelobt, selten jedoch tierfreundliche Haltung.

Die geplante Entwicklung für den Einkauf von Schweizer Produkten sieht eine Steigerung von Schweizer Poulet Fleisch vor. Keine Steigerungen sind in den Bereichen Schweizer Rind- Kalb- und Schweinefleisch, wie auch bei Schweizer Eiern und Milchprodukten, geplant. Allgemein jedoch soll künftig der Anteil von Schweizer Label-Fleisch erhöht werden. Gemäss eigenen Angaben hat das Unternehmen mit der Strategie ZFV150 im Jahr 2020/21 eine Grundlage

geschaffen, um noch stärker auf den strategisch wichtigen Bereich der Nachhaltigkeit zu fokussieren und diesen weiter voranzutreiben. Dazu soll weiterhin die unternehmensweite Förderung des vegetarischen-vegane Angebots zählen sowie die Erhöhung des Anteils an Tierwohlprodukten in den ZFV-Betrieben. Aufgrund von Herausforderungen in der Pandemiesituation und weitgehenden Anpassungen in der Organisation seien die konkreten Ziele und Strategien zu deren Erreichung aktuell noch in der Erarbeitung.

Bewertung STS

Die vollumfänglich ausgefüllte Umfrage spricht für hohe Transparenz. Die Auswertung des Einkaufs und damit eine Einschätzung des Tierwohlagagements wurde ermöglicht.

Ebenfalls positiv bewerten wir den grossen Anteil an verwendeten Produkte aus der Schweiz.

Leider sind die Anteile an verwendeten Produkten, welche mindestens mit "C+" bewertet werden können, noch recht gering. Schade ist auch, dass bei Milch und Eiern und deren verarbeiteten Produkten ein deutlich geringerer Anteil an Produkten mit einer Bewertung "B" festzustellen ist als bei den meisten Mitbewerbern.

Verbesserungsfähig ist auch die Beschaffung genauerer Informationen zur Herkunft und den dahinter liegenden Haltungsformen bei den eingekauften Produkten, insbesondere bei den Importherkünften oder beim Poulet aus der Schweiz. Es ist aus unserer Sicht sehr wünschenswert, dass Abnehmende daran arbeiten, die Produktherkünfte betreffend dahinter stehendem Tierwohl besser einschätzen zu können.

Verbessern könnte sich die ZFV-Unternehmungen auch durch weitere Verringerung oder kompletten Verzicht auf die Anteile an Import-Produkten insbesondere bei Pouletfleisch sowie bei Käse und Eierprodukten.

Wünschenswert für die Zukunft wäre es aus unserer Sicht auch, wenn es den ZFV-Unternehmungen gelingen würde, ihren angekündigten Einstieg in die Verwendung von Labelprodukten und damit eine Steigerung der mit "B" bewerteten Produkte zu schaffen.

Aufgrund der sichtbaren Bemühungen aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln könnten wir vom STS der Firma ZFV zurzeit die Note **"knapp genügend" (Note 3,5)** mit Aussicht auf deutliche Verbesserungsmöglichkeiten verleihen.

4.2.7 Zusammengefasst

Bei den grossen Gastronomie-Unternehmen ist grundsätzlich ein deutliches Interesse am Thema Tierschutz zu spüren. Der diesbezügliche Stand der Unternehmen unterscheidet sich aber beträchtlich.

Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Daten geliefert

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)** als Note.

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 vom STS 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 vom STS der Firma ZFV zurzeit die Note "**knapp genügend**" (Note 3,5) mit Aussicht auf deutliche Verbesserungsmöglichkeiten verleihen.

Bereitschaft zur Zusammenarbeit vorhanden. Datenlieferungen nicht möglich aufgrund fehlender Grundlagen oder aufgrund Firmenpolicy

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). Ohne genauere Auskünfte ab 2022 müsste das Angebot des Unternehmens als "schlecht" (Note 1) beurteilt werden.

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.

4.2.8 Anzustrebende Ziele für die Zukunft

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 Haupterwartung des STS ist aber natürlich 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 Die 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. Aufgrund der schwierigen allgemeinen Situation im Jahr 2020 war dies nur begrenzt möglich oder führte nur teilweise zu weiteren Teilnahmen an unserer Umfrage. 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 (siehe Angebot Genossenschaft ZFV-Unternehmungen Kapitel 4.2.6 ab Seite 19) 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.

Wir haben fünf ausgefüllte Fragebögen und zwei ausgefüllte Detail-Datentabellen erhalten. Details zu den individuellen Auswertungen und Daten folgen in den jeweiligen Kapiteln zu den einzelnen öffentlichen Nachfragern. Zu den Fragebögen folgen ausserdem einige allgemeine Erkenntnisse in Kapitel 7 "Weitere Erkenntnisse aus den Fragebögen" ab Seite 47.

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 5.2 "Empfehlungen BAFU öffentliche Beschaffung" ab Seite 43.

5.1.2 Stadt Basel

Lebensmitteleinkäufe

Die kantonale Fachstelle für öffentliche Beschaffung (KFÖB) im Kanton Basel-Stadt begleitet Ausschreibungen der Departemente über einem bestimmten Schwellenwert. Andere staatsnahe Betriebe wie die Universität Basel oder Spitäler führen Ihre Ausschreibungen eigenständig durch. Wir konnten deshalb nur einen Einblick in einen Teil der Einkaufsbereiche erhalten. Entsprechend haben wir keine Angabe zur Einkaufsmenge und kein vollständiges Bild erhalten.

Die Universität Basel führen wir in einem separaten Kapitel auf, da dort die Auswertung mittels direktem Kontakt möglich war.

Teilnahme an Umfrage STS

Die kantonale Fachstelle für öffentliche Beschaffung (KFöB) konnte nach eigener Angabe mit den ihnen zur Verfügung stehenden Informationen weder unseren zugestellten Fragebogen ausfüllen noch konkrete Angaben zu den eingekauften Lebensmitteln und dem Anteil tierfreundlicher Produkte machen.

Wir haben lediglich Informationen zu den in den vergangenen Jahren begleiteten Ausschreibungen erhalten, welche den Schwellenwert zum offenen Verfahren überschritten oder freihändig gemäss einem Ausnahmetatbestand vergeben wurden. Entsprechend können wir lediglich die darin enthaltenen Vorgaben an die Auftragnehmer beurteilen.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Zu den Anteilen an Tierwohlprodukten im Lebensmitteleinkauf haben wir keine konkreten Angaben erhalten.

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Die inhaltlichen Vorgaben waren nicht einheitlich für alle Ausschreibungsverfahren. Ausserdem waren die Vorgaben der Departemente in gewissen Fällen der KFöB nicht bekannt. Beispiele dazu waren das Verpflegungskonzept des Erziehungsdepartements im Rahmen der Ausschreibung zur Verpflegung der Sekundarschulen (2017). Welche Vorgaben hierbei an tierische Lebensmittel gemacht wurden, entzieht sich den Kenntnissen der KFöB. Ebenso beim Neujahrsempfang 2018. Dort gab es zwar eine Ausschreibung des Präsidialdepartements. Wie bei den konkreten Bestellungen auf die Aspekte Haltung und Tierwohl geachtet wurde, wusste der KFöB aber nicht.

Andere Ausschreibungen nannten tierschutzrelevante Anforderungen. Das Justiz- und Sicherheitsdepartement beispielsweise definierte bei einer Ausschreibung im Bereich Bevölkerungsdienste und Migration als zwingende Teilnahmebedingung eine Bestätigung des Anbieters, dass in jeder Warengruppe des Musterwarenkorb auch Produkte in Bio-Qualität geliefert werden müssten. Die Qualität des Bio-Labels solle auf www.labelinfo.ch mit mindestens empfehlenswert bewertet worden sein. Eine Liste aller Produkte in Bio-Qualität über das ganze Produktsortiment des Unternehmens war beizulegen. Offenbar wurden jedoch keine Mindestmengen, Anteile oder eine kontrollierte Auswertung der gelieferten Produkte vorgegeben.

Eine weitere Ausschreibung des Erziehungsdepartements legte zwar einen Mindestanteil von 25 % regionaler und saisonaler Lebensmitteln fest. Der Bio-Anteil musste jedoch lediglich ausgewiesen werden. Eine konkrete Mengenvorgabe wurde dazu nicht genannt, lediglich, dass diese ggf. an neue Regelungen des Kantons Basel-Stadt angepasst werden müsse. Ansonsten wurde lediglich definiert, dass Fleisch und Eierprodukte aus der Schweiz stammen müssten und Fisch aus nachhaltigen Fangmethoden (MSC, ASC, Bio Knospe oder gleichwertig) bezogen werden müsse.

Hinsichtlich vegetarischer Ernährung wurde hier zusätzlich noch festgelegt, dass die Menüs pro Woche einmal Fisch oder einmal Fleisch enthalten, ansonsten jedoch vegetarisch sein müssten, womit zumindest die Gesamtmenge an tierischen Produkten eingeschränkt wird.

In einer weiteren Ausschreibung zu Lieferungen von Fleisch und Wurstwaren wurde dagegen nur erwartet, dass alle angebotenen Fleischsorten aus Schweizer Herkunft stammten und sämtliche Wurstwaren mit Schweizer Fleisch hergestellt würden.

Eine Ausnahme wurde jedoch bei Pouletbrust und Entrecôte gemacht, bei welchen zusätzlich sogar ein ausländisches Produkt mit angeboten werden musste. Eine Begründung dafür oder weitergehende Anforderungen an diese ausländischen Produkte sind uns nicht bekannt.

Bewertung STS

Für die Stadt Basel waren lediglich Vorgaben im Rahmen einzelner Ausschreibungen verfügbar. Diese waren nicht einheitlich. Sofern Vorgaben zu Labeln oder Schweizer Herkunft überhaupt vorhanden waren, waren diese oft wenig verbindlich, nicht explizit für die tierischen Produkte formuliert oder sie begrenzten sich oft auf die Anforderung der Schweizer Herkunft.

Es fehlte auch eine konkreten Zielsetzung für die zukünftige Entwicklung.

Eine Auswertung und Selbstkontrolle des Einkaufsverhaltens war dementsprechend ebenfalls weder vorhanden noch angedacht.

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

5.1.3 Universität Basel

Lebensmitteleinkäufe

Der Einkauf umfasst alle Standorte für Verpflegung auf dem Campus der Universität Basel und wird durch die SV Group als Auftragnehmerin getätigt und ausgewertet.

Die Verpflegungskommission der Universität Basel berät die Verwaltungsdirektion in Fragen der Nachhaltigkeit der Verpflegung an der Universität Basel. Gemeinsam mit der SV Group als Gastronomieanbieterin werden Empfehlungen, basierend auf dem ONE TWO WE (OTW) Programm der SV Group und weiteren Nachhaltigkeitszielen der Universität Basel, erstellt. Die Nachhaltigkeitsziele für das Angebot und den Einkauf wurden bereits bisher jährlich definiert und ausgewertet sowie alle 2 Jahre im Rahmen des Nachhaltigkeitsberichts der Universität Basel veröffentlicht¹.

Die konkrete Forderung nach mehr Nachhaltigkeit, Tierwohl-Standards und einem besseren vegetarischen Angebot kam in der Vergangenheit insbesondere von Seiten der Studierenden, Medien und Mitarbeitenden.

Teilnahme an Umfrage STS

Von der Universität Basel haben wir als Auftraggeberin der SV Group und in Zusammenarbeit mit der SV Group eine Einzelauswertung der Nachfrage seitens Universität Basel erhalten. Dabei konnte auch auf die bereits bestehenden Auswertungsmöglichkeiten für Tierwohlkriterien im Rahmen des Programms OTW der SV Group zurückgegriffen werden. Zwischen der Fachstelle Nachhaltigkeit der Universität Basel gab es bereits einen etablierten Austausch mit den Zuständigen Personen seitens SV Group zu dieser Thematik.

Die mittels Tabelle zur Verfügung gestellten Zahlen beziehen sich auf alle Verpflegungsstandorte der Universität Basel. Da die angepasste Auswertung relativ aufwändig war, wurden gewisse Produktkategorien aus Zeitgründen nicht ausgefüllt.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Die Resultate der Auswertung der Einkaufangaben der Universität Basel zeigen insbesondere eine hohe Übereinstimmung mit der Einkaufsstrategie des Unternehmens SV Group. Das heisst, bei allen Fleisch Produkten sind Herkünfte aus Tierhaltungen mit BTS und/oder RAUS Vorgaben ("C+" bewertet) stark vertreten. Ausserdem ist beim tiefgekühlten Rindfleisch ein geringer Anteil an

1 Nachhaltigkeitsreport 2018: <https://www.unibas.ch/de/Universitaet/Portraet/Diversitaet-und-Nachhaltigkeit/Nachhaltigkeitsreport-2018/Verpflegung.html>
Nachhaltigkeitsbericht 2019/2020: <https://www.unibas.ch/de/Universitaet/Portraet/Diversitaet-und-Nachhaltigkeit/Nachhaltigkeitsbericht-2019-2020/Verpflegung.html>

Produkten mit IP Suisse Label (Bewertung "B") eingekauft worden. Verbesserungspotential gab es beim Kalbfleisch betreffend dem Anteil von RAUS-Haltungen.

Das frische Pouletfleisch stammte bereits zu 100 % aus BTS-Haltungen aus der Schweiz ("C+" bewertet). Beim tiefgekühlten Pouletfleisch waren es ebenfalls bereits über 95%. Der Anteil soll weiter erhöht werden.

Uni Basel: Anteil Tierwohlprodukte 2019

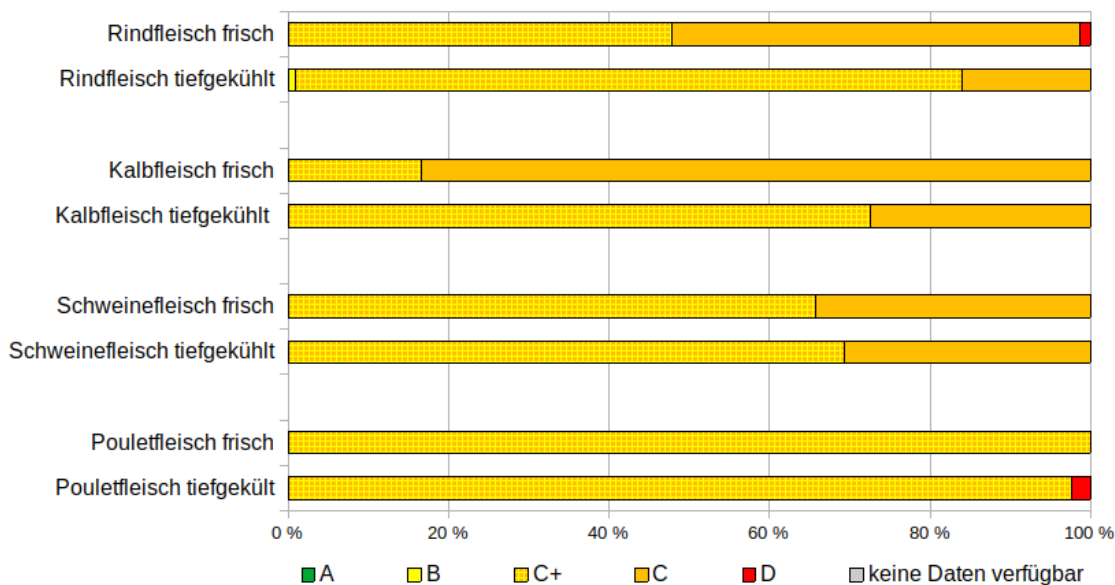


Abbildung 5: Auskunft Jahresumsätze 2019 durch Uni Basel und SV Group, STS Gastronomie Umfrage 2020

Zu den Einkäufen bei Eiern und Milch wurden die Daten nicht in der Datentabelle der Umfrage ausgewertet. Dazu können die Auswertungen seitens SV Group beachtet werden. Die Eier stammen zu 100% aus Schweizer Freilandhaltung, mit der Bewertung „B“. Die Milch entspricht zu 100% IP Suisse Wiesenmilch, welche ebenfalls mit „B“ bewertet wird.

Unter dem Titel: «Mensa Universität Basel: Nachhaltigkeit, die auch 2019 schmeckte.»² publizierte die Universität Basel eine Auswertung der SV Group mit Zahlen von 2019. Folgende Aussagen werden in dieser Auswertung seitens SV Group getroffen: 100% Fleisch aus der Schweiz; 68% davon aus BTS-Haltung (Rind, Schwein, Geflügel). 100% Fisch aus nachhaltigen Quellen, davon 90% mit MSC-/ASC-Zertifikat. 100% Eier und Eiprodukte aus Schweizer Freilandhaltung sowie 100% Wiesenmilch (und Rüebli) nach IP-Suisse Standard.

Der Anteil vegetarischer Menüs betrug 2019 30 Prozent. Betreffend der veganen Menüs war keine Auskunft möglich, da bei der Auswertung nicht in vegetarisch und vegan unterschieden wurde.

2 Nachhaltigkeitsbericht 2019/2020 - Verpflegung
<https://www.unibas.ch/de/Universitaet/Portraet/Diversitaet-und-Nachhaltigkeit/Nachhaltigkeitsbericht-2019-2020/Verpflegung.html>
 «Mensa Universität Basel: Nachhaltigkeit, die auch 2019 schmeckte.»
https://www.unibas.ch/dam/jcr:3384c29b-dc68-4919-982b-336bb23f060f/Ergebnis_De.pdf (PDF-Dokument)

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

An der Universität Basel wird das OTW Programm der SV Group umgesetzt. Zudem hat die Universität Basel weitere Nachhaltigkeitsziele mit der SV Group vereinbart.³ Unter anderem soll das nachhaltige Produktangebot kontinuierlich erhöht werden.

Die OTW- Ziele werden jährlich vereinbart und die Zielerreichung wird jährlich kontrolliert. Die übergeordneten Nachhaltigkeitsziele der Universität Basel werden über einen Zeitraum von 2 Jahren gesetzt.

Basierend auf den Empfehlungen der SV Group, werden Nachhaltigkeitsziele für das Angebot und den Einkauf bestimmt und von der SV Group umgesetzt. Fleisch muss aus der Schweiz kommen und mindestens zu 50 % (oder gemäss SV-weitem Anteil) aus tierfreundlicherer Haltung (BTS/RAUS) stammen. Eier und Eierprodukte müssen aus Schweizer Freilandhaltung kommen. Vollmilch und Naturejoghurt müssen IP-Suisse zertifiziert sein und 90% der Milchprodukte sollen aus der Schweiz stammen. Fische und Meeresfrüchte müssen WWF-Empfehlungen entsprechen (WWF Score 1 bis 3) und mindestens 70% MSC/ASC zertifiziert sein.

Als geplante zukünftige Entwicklung wurde angegeben, dass sowohl bei den Milch- wie auch bei den Fleischprodukten ein grösseres Augenmerk auf Labelprodukte gelegt werden wird. Ausserdem soll bei allen Fleischprodukten der Anteil an BTS und RAUS weiter gefördert und erhöht werden. Beim Kalbfleisch wurde das Ziel gesetzt, ab 2020 zu 100% aus RAUS-Haltungen einzukaufen.

Der Anteil an verkauften vegetarischen Menüs lag im Jahr 2019 bei 30% und soll in Zukunft weiter erhöht werden.

Bewertung STS

Bei der Universität Basel fällt positiv auf, dass klare Vorgaben bezüglich Einkauf von Produkten nach Nachhaltigkeits- und Tierschutzkriterien erstellt worden sind.

Darüber hinaus wurden Zielsetzungen für die Zukunft festgelegt, welche regelmässig angepasst werden.

Zur Überprüfung der Zielerreichung werden jährliche Auswertungen der Einkäufe mit recht hohem Detaillierungsgrad durchgeführt.

Ein bereits hoher Anteil an tierischen Produkten aus besserer Tierhaltung, insbesondere aus BTS und/oder RAUS-Tierhaltungen, sowie ernsthafte Bemühungen um den Ausbau auch von Labelherkünften, runden das Bild ab.

Der Universität Basel kann deshalb aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln mit gutem Gewissen ein **"gut" (Note 5)** verliehen werden.

5.1.4 Stadt Bern

Lebensmitteleinkäufe

Gemäss telefonischer Recherche beziehen sich die Lebensmitteleinkäufe der Stadt Bern einerseits auf den Bereich Schulen und Kinderbetreuung sowie auf ein Altersheim in städtischer Hand. Personalrestaurants werden keine eigenen geführt bzw. nur in einem Ausnahmefall ist die Lokalität (eine Cafeteria) durch die Stadt vermietet. Die nachfolgenden Angaben beziehen sich ausschliesslich auf den Bereich Kinder und Schulen, da weitere Mehraufwände zur separaten Abfrage des städtischen Altersheims sowie bezüglich Personalrestaurant nicht machbar waren.

3 Webseite Universität Basel – Verpflegung Ziele 2019-2021
<https://www.unibas.ch/de/Universitaet/Portraet/Diversitaet-und-Nachhaltigkeit/Nachhaltigkeitsreport-2018/Verpflegung.html>)

Insgesamt ist gemäss telefonischer Auskunft von ca. 600`000 – 700`000 Mahlzeiten pro Jahr im Bereich der städtischen Kitas und Tagesschulen auszugehen. Konkrete Auskunft erhalten haben wir über den Einkauf der Zieglerküche der Stadt Bern.

Die Zieglerküche selbst kocht rund 150`000 Mahlzeiten pro Jahr und beliefert damit rund 20 Kitas, Tagis und Tagesschulen in der Stadt Bern.

Neben den von der Zieglerküche belieferten Betreuungs- und Schulküchen gibt es allerdings auch Betreuungsangebote, welche über eine eigene Küche verfügen und selbständig über ihre Lebensmitteleinkäufe entscheiden.

Teilnahme an Umfrage STS

Die mittels Fragebogen erhaltenen Angaben zum Einkauf der Zieglerküche und Belieferung von Kinderbetreuungsinstitutionen und Schulen entspricht einer Teilauswertung mittels qualitativer Angaben zum Lebensmitteleinkauf im Bereich Schulen und Kinderbetreuung.

Nicht abgedeckt sind selbst einkaufende Betreuungsangebote sowie andere Bereiche der Verpflegung im Umfeld der Stadt Bern wie Verpflegung des Personals oder im Bereich der Spital- und Altenpflege. Das Erhalten weiterer Informationen und Erkenntnisse durch Anfragen bei weiteren Ansprechpersonen erwies sich im Rahmen dieser Umfrage als zu aufwändig und nicht umsetzbar.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Die Stadt Bern macht den Betrieben keine quantitative Vorgaben, zu wie viel Prozent welche Produkte welches Label tragen müssen. Die Stadt Bern macht lediglich die unten aufgeführten qualitativen Vorgaben. In den meisten Betrieben - viele werden dezentral mit eigenem Einkauf geführt - können deshalb die Label-Anteile nur geschätzt werden. Wir haben bisher keine solche Schätzung erhalten.

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Mit den "Erährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern"⁴ gibt es für den Bereich Schulen und Kinderbetreuung eine Richtlinie, welche unter anderem Vorgaben zu Regionalität und Nachhaltigkeit enthält.

Bei der Regionalität werden auch Fleisch und Milchprodukte einbezogen, wobei die "Regionalität" definiert wird als Produzentinnen und Produzenten aus der Region respektive Produktionsbetriebe, welche nicht weiter als 50 km rund um Bern liegen. Dies sagt allerdings nichts über das Tierschutz-Niveau dieser Produktionsbetriebe aus.

Bei der Nachhaltigkeit wird für Fleisch und Milchprodukte der Anspruch gestellt, dass soweit als möglich Label-Produkte verwendet werden. Explizit genannt werden die Label Bio, IP Suisse und MSC/ASC für den Fisch. Bei der Bio-Qualität wird nicht näher definiert, ob Schweiz oder Ausland respektive EU gemeint ist.

Mit der Formulierung: «Suisse Garantie; mind. IP-Suisse; wenn erhältlich in Bio-Qualität; aus tiergerechter Haltung.» ist nicht eindeutig festgelegt, ob nun Suisse Garantie oder der Tierhaltungsstandart von IP-Suisse als Mindestanforderung verstanden wird.

Für die Produktkategorie der Eier gibt es keine explizite Vorgabe.

Die Richtlinien gelten lediglich als Richtschnur und werden nicht quantitativ überprüft.

4 Ernährungs und Qualitätsrichtlinien Mahlzeitenherstellung Stadt Bern
<https://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/ernaehrungsrichtlinien-bern>

Zur Zeit noch in Abklärung ist, ob vermehrt Fleisch bei einem Produzenten aus der Agglomeration von Bern bezogen werden kann. Betreffend Tierschutz-Niveau gilt dazu jedoch die selbe Anmerkung wie bei der Regionalität, solange die Tierhaltungs-Richtlinien auf dem Herkunftsbetrieb nicht definiert sind.

Betreffend der Menüwahl besteht grundsätzlich die "Wahlfreiheit" zwischen "mit Fleisch" und vegetarisch. "Mit Fleisch" bedeutet 1-2 Fleischgerichte pro Woche. Dem entsprechend 3 bis 4-mal wöchentlich ein vegetarisches Gericht mit Milch, Käse, Ei oder Hülsenfrüchten. Statt Fleisch ist 1 bis 2-mal pro Monat auch ein Fischgericht möglich.

Rein vegane Gerichte werden bei Kindern und Jugendlichen nicht angeboten.

Bewertung STS

Die Stadt Bern verfügt über Richtlinien für den Einkauf von Lebensmitteln. Diese sind aber nicht verbindlich und sie müssten bei den tierischen Produkten bezüglich Labelanforderungen konkretisiert werden.

Es fehlten unseres Wissens auch konkrete Zielsetzungen für die zukünftige Entwicklung.

Eine Auswertung und Selbstkontrolle des Einkaufsverhaltens war ebenfalls weder vorhanden noch angedacht. Lediglich eine Teilauswertung für die Zieglerküche war angedacht, wurde bisher jedoch noch nicht umgesetzt.

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

5.1.5 Stadt Genf

Lebensmitteleinkäufe

Die von der Stadt Genf verfügbaren Angaben zum Lebensmitteleinkauf konzentrieren sich auf die Schulverpflegung der Grundschulen (1.-8. Klasse). Der Schulservice der Stadt Genf ist für die Schulverpflegung verantwortlich, verwaltet diese jedoch nicht direkt. Die Verpflegung wird delegiert an externe Dienstleister (hauptsächlich Vereine). Die Stadt selbst hat deshalb keine direkte Kontrolle über den Einkauf. Allerdings war 2020 die Firma Beelong damit beauftragt, die Lebensmitteleinkäufe der Produktionsküchen auszuwerten. Wir konnten somit durch die Einkaufsauswertungen von Beelong zumindest einen Einblick in die beauftragte Auswertung der Einkäufe erhalten.

Teilnahme an Umfrage STS

Eine Teilnahme an der Umfrage sowie die von uns gewünschte detaillierte Auswertung der Daten war nur bedingt möglich. Der Fragebogen und die Datentabelle wurden nicht ausgefüllt. Unsere erhaltenen Informationen beziehen sich ausschliesslich auf die Auswertung von Beelong, welche die Einkäufe von allen 7 Schulrestaurantküchen der Stadt Genf ausgewertet hat. Entsprechend können wir lediglich die darin enthaltenen Daten auswerten.

Die Auswertungen von Beelong bezogen sich auf Einkäufe über 2 Monate, verteilt auf die Jahre 2019 und 2020, und wurden auf der Datenbasis der verfügbaren Lieferscheine durchgeführt. Bei den uns zur Verfügung gestellten anonymisierten Einzelauswertungen handelte es sich um prozentuale Angaben zu den sieben einzelnen Schulrestaurantküchen. Auf die unbearbeiteten Gesamt-Einkaufszahlen hatten wir keinen Zugriff. Zu den einzelnen Betrieben liegen auch keine weiteren Angaben aus den Fragebogen vor.

Entsprechend können wir die Repräsentativität der Angaben und Vorgaben für die Stadt Genf nicht abschliessend beurteilen und uns kein vollständiges Bild der Situation machen. Die Nachfolgenden Zahlen dienen nur einer groben Einschätzung der Gesamtsituation.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Die folgenden Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte im Einkauf der Küchen konnten anhand der Datenauswertungen durch Beelong zusammengefasst werden. Die untenstehende Grafik richtet sich deshalb nach den Beurteilungskriterien von Beelong, nicht nach denjenigen des STS.

Stadt Genf: Einkauf tierische Produkte 2019

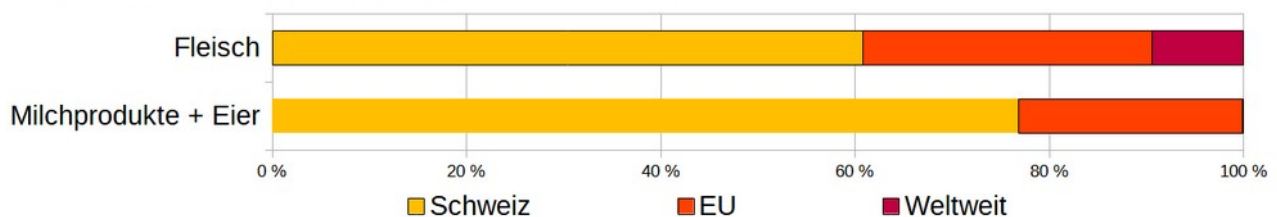


Abbildung 6: Daten von Beelong erstellt 2020, Einkauf der acht Küchen im Durchschnitt (basierend auf %-Zahlen), STS Gastronomie Umfrage 2020

Gemäss den Berichten von Beelong lag der Anteil an Labelprodukten gemessen am gesamten Lebensmitteleinkauf bei durchschnittlich 34.9% (Streuung von ca. 25-43% zwischen den Betrieben). Leider lagen keine Angaben zum Anteil der Labelprodukte spezifisch für die Produktkategorien Fleisch, Milchprodukte und/oder Eier in Relation zum gesamten Einkaufsvolumen vor. Diese wurden lediglich im prozentualen Vergleich untereinander angegeben.

Tabelle 1: Verteilung der Label innerhalb des Gesamtzukaufs von "labelisierten" tierischen Lebensmitteln. Zahlen gemäss Prozentangaben von Beelong 2020

Label	Fleisch, Mittelwert der %	Fleisch, Streuung der %	Milch + Eier, Mittelwert der %	Milch + Eier, Streuung der %
IP Suisse	22.14%	0-47%	0.00%	-
GRTA	65.00%	12-100%	61.14%	31-94%
AOP (CH)	0.00%		10.29%	0-41%
Suisse Garantie	12.86%	0-79%	22.29%	0-49%
AOP (EU)	0.00%		5.14%	0-15%
Oeuf elevage au sol (EU) Boodenhaltung	-	-	0.14%	0-1%

Die Angaben zu "labelisierten" Produkten haben nur eine bedingte Aussagekraft betreffend Tierwohl. Ein Teil der angegebenen Label beziehen sich lediglich auf die Herkunft des Produktes, nicht auf das Tierwohl über die Schweizerische Gesetzgebung hinaus. Bei den Fleischprodukten wurden die Label Suisse Garantie, Genève Région - Terre Avenir (GRTA) und IP-Suisse eingekauft. IP-Suisse Produkte werden vom STS mit "B" bewertet, während Produkte des Regionalen Labels GRTA mit "C+" bewertet werden. Dabei ist GRTA unter den Regionallabel bereits in dem Sinne vorbildlich, als dass die Teilnahme an einem der beiden Bundesprogramme RAUS oder BTS vorgeschrieben ist und damit zur Verbesserung der Tierhaltungen beigetragen wird.

Bei der eingekauften Milch und bei Eierprodukten waren die Herkunftsbezeichnungen Suisse Garantie, Genève Région - Terre Avenir (GRTA) und AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) vertreten. GRTA wird wiederum mit "C+" bewertet, weil die Teilnahme der Produzenten entweder am BTS- oder RAUS-Programm des Bundes vorausgesetzt wird. Die Herkunftsangaben AOP (Schweiz) und Suisse Garantie werden dagegen lediglich mit "C" bewertet. AOP (EU) und Bodenhaltungseier erhalten entsprechend ihrer Herkunft aus der EU die Bewertung "D". Für eine bessere Bewertung müssten diese mindestens den Schweizer BTS-Haltungsstandard erreichen und entsprechend zertifiziert und kontrolliert werden.

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Zu Vorgaben und Richtlinien betreffend dem Einkauf durch die Schulküchen haben wir keine Angaben erhalten. Auch sind uns bisher keine Bewertungen oder Anpassungen aufgrund der von Beelong erfolgten Auswertungen bekannt.

Bewertung STS

Die Stadt Genf besitzt leider, gemäss unserer Kenntnis, noch keine Richtlinien mit klaren Weisungen für den Einkauf ihrer Lebensmittel. Es liegen insbesondere auch keine Richtwerte oder Vorgaben für den Einkauf von Tierwohl-Produkten vor.

Zielvorgaben für eine künftige Entwicklung sind ebenfalls noch keine vorhanden.

Die vorhandene Teilauswertung des Einkaufs der Schulküchen durch Beelong ist ein erster Schritt hin zu mehr Beachtung der Nachhaltigkeit und des Tierwohls beim Einkauf. Jedoch sollte die Stadt Genf, auch wenn sie die Einkäufe nicht selbst tätigt, mehr Verantwortung für die in ihrem Auftrag getätigten Lebensmitteleinkäufe übernehmen. Die Erfassung der einzelnen Produkteinkäufe inklusive Angaben zu Produktherkünften, auch betreffend Labelangaben, relativ zum Gesamteinkauf der jeweiligen Produktkategorie, müsste verbessert werden können.

Die Auswertung in der aktuell verfügbaren Form hat bezüglich der Anteile an Tierwohl-Produkten beim Lebensmitteleinkauf noch sehr begrenzte Aussagekraft. Der eingekaufte Anteil an "echten" Tierwohlprodukten kann deshalb nicht sicher abgeschätzt werden. Er dürfte zurzeit aber noch bescheiden sein.

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

5.1.6 Stadt Lausanne

Lebensmitteleinkäufe

Die Stadt Lausanne verfügt über Verpflegungsbetriebe in den Bereichen Kinderbetreuung, Schulen und Personalverpflegung. Ausserdem gibt es ein öffentliches Restaurant der Stadt Lausanne. Insgesamt werden circa 1'300'000 Menüs pro Jahr gekocht.

Der Einkauf erfolgt dezentral in 34 Küchen. In 14 Restaurants, die direkt von der Stadt geführt werden, wird der Einkauf von den dortigen Küchenchefs getätigt. Die weiteren 20 Betriebe wurden im Auftrag an Gastronomie-Unternehmen vergeben (Eldora, Concordance, Compass, SV Group). Die Einkäufe werden dort zentral durch die Unternehmen getätigt.

Teilnahme an Umfrage STS

Wir haben Daten von allen 34 Betrieben aus einer Beelong Auswertung aus dem Jahr 2019 erhalten. Positiv zu bewerten ist, dass im Rahmen der städtischen Bemühungen bereits ein Plan für die nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie (RCD plan restauration collective durable) bestand. Dieser wurde im Jahr 2020 angepasst und verlängert als "Plan Restauration Collective Durable II" (RCD II). Da der Schwerpunkt der Auswertung durch Beelong nicht auf dem Thema Tierwohl lag und unter dem Gesamtaspekt Nachhaltigkeit viele Produktgruppen zusammengefasst wurden, war eine detaillierte Auswertung seitens STS nicht oder nur teilweise möglich.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Folgende Informationen wurden für die Einkäufe 2019 durch Beelong ausgewertet:

- Lokal eingekaufte Produkte
- Einkäufe aus der Schweiz
- Produkte aus Bio-Produktion
- Label-Produkte

Allerdings wurden unter dem Begriff "labelisierte Produkte" sehr unterschiedliche Herkünfte zusammengefasst. Einerseits wurden Produkte von IP-SUISSE und Bio Suisse erfasst, welche wir mit "B" oder gar "A" bewerten. Andererseits wurden aber auch Produkte mit der Bezeichnung Suisse Garantie oder ÖLN (franz. PER) als Labelprodukte erfasst, welche betreffend Tierwohl lediglich die Anforderungen der Schweizer Gesetzgebung erfüllen und von uns deshalb lediglich mit "C" bewertet werden. Die Anteile der unterschiedlichen Label wurden leider nur global für alle Lebensmittel angegeben und sind für uns deshalb ohne Zusatzaufwand nicht spezifisch bezüglich tierischer Produkte auswertbar.

Insgesamt umfasst der Einkauf zu rund 13% Milchprodukte und zu 10% Fleisch und Eier. Zu diesen Kategorien gab es eine Auswertung von Beelong bezüglich Herkunft der Produkte, nicht jedoch bezüglich Labels oder Tierhaltungsbedingungen. Die untenstehende Grafik richtet sich deshalb nach den Beurteilungskriterien von Beelong, nicht nach denjenigen des STS. Schweizer und regionale Produkte würden wir bei Fehlen weiterer Angaben mit "C" (orange) bewerten. Produkte mit europäischer oder weltweiter Herkunft würden mit "D" (rot) bewertet, sofern keine Angaben über weitergehende Tierwohlanforderungen vorliegen (z.B. nach EU-Bio).

Stadt Lausanne: Einkauf tierische Produkte 2019

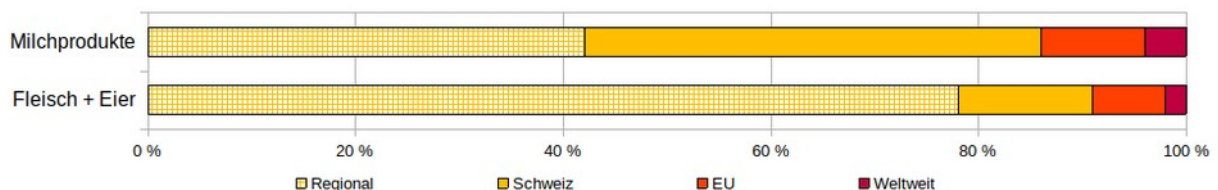


Abbildung 7: Angaben aus Auswertung durch Beelong, Fragebogen STS Gastronomie Umfrage 2020

In Lausanne wurde vorzugsweise lokal eingekauft. Beim Einkauf wurde darauf geachtet so viel wie möglich Schweizer Produkte mit einer geschützten Herkunftsbezeichnung wie z.B. Suisse Garantie einzukaufen.

Aus unserer Sicht wäre darüber hinausgehend eine detailliertere Auswertung der einzelnen Produktkategorien nach Anteil an Label-Produkten sinnvoll.

Im Jahr 2019 war ein rein vegetarischer Tag pro Woche vorgeschrieben. Das Angebot von vegetarischen Menüs soll künftig weiter ausgebaut werden.

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Grundsätzlich regelt der nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie-Plan II (RCD II, Plan Restauration Collective Durable II) den Lebensmitteleinkauf. Als Fortsetzung sieht der RCD II 2020-2023 in erster Linie den Einkauf von lokalen-, Schweizer-, Label- und Bio- Produkten vor. Des Weiteren stehen Ernährungsqualität, Wirtschaftsleistung und Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung auf dem Plan.

Als Ziele festgelegt wurden: 60% Lokale / regionale Einkäufe, 70% Einkäufe mit Schweizer Herkunft, 15% Bio-Produkte aus regionalem Einkauf und insgesamt ein Anteil von 60% labelisierter Produkten.

Positiv ist zu bewerten, dass gewisse wichtige Punkte im Plan RCDII bereits erkannt wurden. So wurde beispielsweise eine Einschränkung der Label auf die von externen Organisationen als mindestens „empfohlen“ bewerteten Label (une restriction sur les labels possédant au minimum la notation «recommandable») gemacht. Produkte nach Globalgap, Europegap oder Swisssgap haben ausdrücklich nur die Bezeichnung „besser als nichts“ (« mieux que rien ») und dürfen nicht dem Labelanteil angerechnet werden.

Ausserdem wird auch auf die Konkurrenzsituation zwischen Produkten von Bio Suisse und Bio-Labeln aus dem Ausland hingewiesen und von einer Bevorzugung von Bio-Labeln aus dem Ausland abgeraten, solange entsprechende Schweizer Bio-Produkte verfügbar sind. Die Ziele des lokalen und schweizerischen Einkaufs stehen im Vordergrund. Aus Sicht des Tierschutzes unterstützen wird dies bei den tierischen Produkten auch deshalb, weil Bio Suisse die besseren Haltungsbedingungen aufweist als beispielsweise EU-Bio.

Wünschenswert aus Sicht des Tierwohls wäre eine spezifische Auswertung der einzelnen Produktkategorien, bei der die unterschiedliche Bewertung verschiedener Label mehr Beachtung findet.

Bewertung STS

Mit dem Plan nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie (RCD plan restauration collective durable) hat die Stadt Lausanne bereits erste umfassende Vorgaben für den Einkauf von Lebensmitteln erstellt. Die Tierschutzkriterien sind noch unausgereift. Eine Verbesserung ist aber bereits angedacht.

Im Rahmen des RCD wurden und werden bereits Ziele für einen zukünftigen nachhaltigeren Einkauf gesetzt, welche auch dem Tierwohl zugute kommen können.

Die Auswertung in der aktuell verfügbaren Form hat bezüglich der Anteile an Tierwohl-Produkten beim Lebensmitteleinkauf noch begrenzte Aussagekraft. Der bestehende Plan und die bereits erfolgten Auswertungen zeigen jedoch erste erkennbare Bemühungen in Richtung deutlicher Verbesserungen der Auswertungen.

Der eingekaufte Anteil an "echten" Tierwohlprodukten kann nicht sicher abgeschätzt werden. Er dürfte zurzeit aber noch bescheiden sein. Es sind aber ernsthafte Bemühungen zum Ausbau von Labelherkünften vorhanden.

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

5.1.7 Stadt Winterthur

Lebensmitteleinkäufe

Die Stadt Winterthur ist verantwortlich für über 300'000 Mahlzeiten pro Jahr im Bereich der schulergänzenden Betreuung. Pro Betreuungstag ca. 1'600 Mahlzeiten bei Kindern (bis 12 Jahre) plus ca. 70 Mahlzeiten an 4 Wochentagen für Jugendliche (über 12 Jahre). Der Einkauf und die Herstellung der Mahlzeiten wurde mittels Submissionsverfahren an das Unternehmen Menu and More vergeben.

Bei den Personalrestaurants hat die Stadt Winterthur keine eigenen Kantinen. Die Verwaltung ist im Superblock der Axa eingemietet und kann auch deren Personalrestaurant 'Pionier' nutzen. Das Restaurant 'Pionier' wird vom ZFV geführt und entsprechend den Richtlinien der ZFV-Unternehmungen betrieben.

Teilnahme an Umfrage STS

2020 hatten wir von der Stadt Winterthur noch keine Rückmeldung erhalten. Jedoch erreichte uns auf Nachfrage Anfang 2021 ein, soweit kurzfristig möglich, ausgefüllter Fragebogen hinsichtlich des Lebensmittelangebots bei der schulergänzenden Betreuung.

Konkrete Mengenangaben über die Einkaufsanteile der Stadt Winterthur waren nicht mehr zu ermitteln, jedoch bezieht die Stadt Winterthur die oben angegebenen Lebensmitteleinkäufe im Bereich der schulergänzenden Betreuung via Menu and More. Das Angebot kann somit vergleichsweise in Kapitel 4.2.4 Menu and More AG ab Seite 15 beim Gesamt-Einkauf von Menu and More eingesehen werden.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Siehe Einkaufskorb des Unternehmens Menu and More in Kapitel 4.2.4 Menu and More AG ab Seite 15.

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Die Weisungen betreffend Einkauf von Lebensmitteln erfolgten im Wesentlichen im Rahmen des Submissionsverfahrens. Darin wird auf Richtlinien des Beschaffungswesens sowie auf die Seite des „Kompass Nachhaltigkeit“ betreffend zugelassenen Nachweisen verwiesen. Diese beziehen sich jedoch lediglich auf Import-Produkte mit aussereuropäischer Herkunft. Darüber hinaus gehende Vorgaben betreffend Herkunfts-Angaben oder Label-Produkten bei den tierischen Lebensmitteln sind auf den ersten Blick nicht ersichtlich, werden jedoch noch weiter abgeklärt.

Andere Angaben, beispielsweise im Leitbild, sind dagegen sehr allgemein gehalten: «Wir [...] achten bei den Lebensmitteln und in der Küche auf Nachhaltigkeit.»

Für das Jahr 2021 ist eine Aktualisierung der Ernährungsrichtlinien geplant.

Betreffend Fleisch- beziehungsweise vegetarischer Ernährung lautet die Vorgabe: maximal 2-mal pro Woche Fleisch. Der Anteil der verkauften vegetarischen Menüs beträgt 37 Prozent. Bei der Auswertung des Bestellverhaltens betreffend Eiweiss werden zudem 21 Prozent als Pastasaucen angegeben und 42 Prozent als Fleisch.

Betreffend Personalrestaurant 'Pionier' des ZFV ist zudem ein neuer Schwerpunkt des Angebots auf vegane Gerichte bekannt.

Bewertung STS

Die aktuell verfügbaren Richtlinien und Vorgaben der Stadt Winterthur bezüglich Einkauf von Lebensmitteln sind bezüglich Tierwohl noch wenig konkret. Wir würden und freuen, wenn dies im Rahmen der Aktualisierung der Ernährungsrichtlinien 2021 verbessert würde.

Auch klare künftige Ziele für den Einkauf tierischer Lebensmittel scheinen bisher nicht bewusst gesetzt worden zu sein.

Die Stadt besitzt auch keine Instrumente, um mögliche Vorgaben und Ziele zu überprüfen.

Die aktuell verfügbaren Mengeninformatoren sind relativ begrenzt und lehnen sich im wesentlichen an den Einkauf durch die Menu and More AG und teilweise an den ZFV an. Soweit diese die Menu and More AG betreffen kann positiv vermerkt werden, dass Menu and More AG bei allen Produkten tierischer Herkunft auf Schweizer Herkünfte setzt und bei Milch und Eiern noch deutlich weiter geht und ausschliesslich auf Bio- und Freilandherkünfte setzt.

Dennoch können wir der Stadt Winterthur aufgrund der weitgehend noch fehlenden eigenen Anstrengungen zum Tierschutz bei der Beschaffung von tierischen Lebensmitteln lediglich ein **"ungenügend" (Note 3)** geben.

5.1.8 Stadt Zürich

Lebensmitteleinkäufe

Die Stadt Zürich kennt im wesentlichen zwei Einkaufswege in der Gemeinschaftsverpflegung. Für schulische Betreuung und Kindertagesstätten erfolgte eine Ausschreibung mit Vergabe an ein Gastronomieunternehmen zur Kaltanlieferung - derzeit Menu and More. Daneben existiert eine städtische Bestell-Plattform, hauptsächlich genutzt für die Betriebe des Gesundheits- und Umweltdepartements (GUD). Mittels dieser Bestellplattform können die einzelnen Verpflegungsbetriebe die benötigten Lebensmittel beim Grosshandel direkt bestellen. Diese Plattform steht auch den Schul- und Kinderbetreuungsbetrieben für ergänzende Bestellungen offen.

Seitens Fachbereich Ernährung entstand zudem 2019 eine «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich», welche auch eine koordinierte Auswertung der erfolgten Bestellungen vorsieht.

Mit rund 450 städtischen Verpflegungsbetrieben, die jährlich rund 7 Millionen Menüs bereitstellen, ist die Stadt Zürich direkt am Ernährungssystem beteiligt. Zu den städtischen Verpflegungsbetrieben zählen die Stadtspitäler, Alters- und Pflegezentren, Personalrestaurants und -cafeterias, die schulische Betreuung und die Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten. Die meisten städtischen Verpflegungsbetriebe sind Produktionsbetriebe und produzieren ihre Mahlzeiten vor Ort. Somit sind sie auch selbst für die Beschaffung der Lebensmittel über die oben genannte Plattform zuständig. Ausnahme sind einige Personalrestaurants sowie die schulische und Kinderbetreuung. In letzteren werden die Mahlzeiten von einem Caterer – Menu and More - kalt angeliefert und vor Ort regeneriert. (aus 'Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich'; Juni 2019⁵)

Teilnahme an Umfrage STS

Für den Auftragsbereich Schulen und Kindertagesstätten haben wir bereits eine vollständig ausgefüllte Daten-Tabelle von Menu and More erhalten. Diese konnte hinsichtlich dem Anteil an Tierwohlprodukten ausgewertet werden.

⁵Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich

https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html

Für die Bestellungen via Bestellplattform wird aktuell an einer Auswertungsmöglichkeit gearbeitet. Dazu startet 2021 ein Austausch zwischen dem Projektmitarbeitenden der Stadt Zürich und dem STS betreffend Beschaffungsstandards und Auswertung.

Aktuell ist deshalb nur eine Teilauswertung möglich, es besteht jedoch Aussicht auf weitere Informationen aus zukünftigen Auswertungen.

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Die Eierprodukte im Einkauf bestehen ausschliesslich aus Schweizer Freiland-Eiern (Bewertung "B"). Bei Menu and More wird ausschliesslich mit Eierprodukten, ohne Schaleneier, gearbeitet. Die Kuhmilch stammt aus Bio Suisse Produktion (Bewertung "B"). Das frische wie auch gefrorene Pouletfleisch stammt aus BTS-Haltung aus der Schweiz und wird somit als "C+" bewertet. Ausserdem erfolgen alle Fleischeinkäufe gemäss Nachweis von Menu and More zu 100% aus Schweizer Herkunft. Die dazugehörigen Lieferanten sind gemäss Fragebogen bekannt.

Schulen der Stadt Zürich: Anteil Tierwohlprodukte 2019

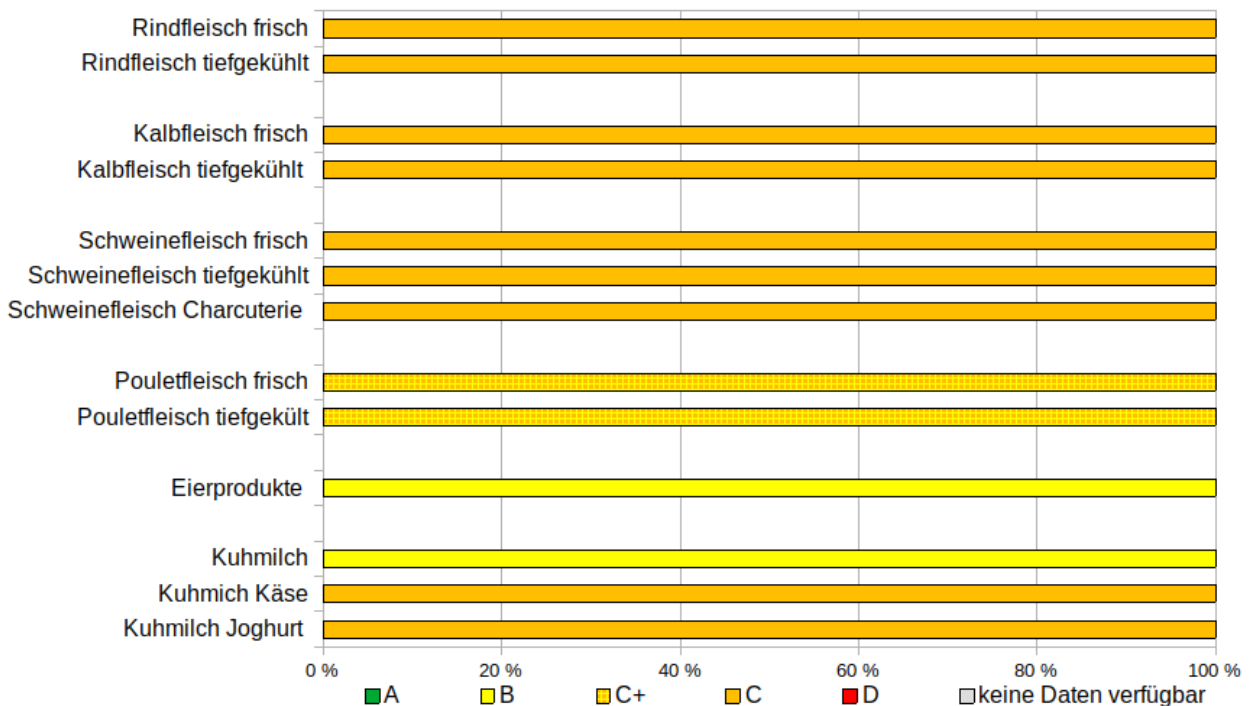


Abbildung 8: Auskunft Jahresumsätze 2019 durch die Stadt Zürich und Menu and More, STS Gastronomie Umfrage 2020

Der oben dargestellte Einkauf erfolgt durch Menu and More für die Kaltanlieferung der Mittagsmenüs. Zusätzlich haben die Schulen für ergänzende Einkäufe Zugang zur städtischen Bestellplattform, die in der obigen Auswertung nicht berücksichtigt sind.

Der Anteil vegetarischer Menüs im Rahmen des Auftrags von Menu and More betrug 2019 über alle Auslieferungen gesehen ca. 30 Prozent. Vegane Ernährung wird vom Schulärztlichen Dienst für Kinder nicht empfohlen und daher auch nicht aktiv in der Mittagsverpflegung gefördert. Der Anteil von veganen Menüs in der Schul- und Kinderbetreuung betrug ca. 1 Prozent.

Insgesamt wurden gemäss [Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich⁶](#) in städtischen Betrieben der Anteil an vegetarischen Menüs mit ca. 20% und der Anteil Biofleisch mit ca. 6% ausgewiesen (Auswertung von 2018, aktuellere Zahlen sind derzeit nicht publiziert).

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Öffentlich dokumentierte Vorgaben finden sich, wie bereits oben erwähnt, im Dokument «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich» vom Juni 2019. Als konkretes Ziel formuliert ist der Anteil nachhaltiger Produkte, welcher bis 2030 50% betragen soll. Besonders bedenkliche Produkte sollen gar nicht verwendet werden. Dabei werden nachhaltige Produkte wie folgt definiert:

- a) Saisonalen und regionalen Produkten den Vorzug geben
- b) Umwelt- und sozialverträgliche Produkte bevorzugen; daher Produkte mit anerkanntem Label wählen.

Bei den Labeln werden die Bewertung «Empfehlenswert» oder höher gemäss Labelbewertung GUD (basierend auf www.konsumentenschutz.ch/label), regionale und saisonale Produkte definiert. Diese Definition für «nachhaltige Produkte» ist betreffend Tierschutz nicht sehr eindeutig und konkret. Allerdings wird zur Zeit an konkreten Zielvorgaben und Definitionen betreffend Tierwohl-Vorgaben gearbeitet.

Die Definition der Artikel: «Besonders bedenkliche Produkte» wird in den Richtlinien für nachhaltige Beschaffung festgelegt, regelmässig aktualisiert und zugänglich gemacht.

Seit 2019 wurde, unter anderem im Rahmen der Erarbeitung der Beschaffungsempfehlungen des BAFU, weitere Bemühungen zur Konkretisierung der Label- und Nachhaltigkeits-Empfehlungen unternommen.

Zum Zielkonflikt Tierwohl und Umweltbelastung wurde in der «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich» vom Juni 2019 ausserdem folgendes dokumentiert, «Die Stadt Zürich nimmt hier die Haltung ein, dass das Tierwohl hoch gewichtet werden muss. Bei einer ausgewogenen Ernährung wird deutlich weniger Fleisch verzehrt als dies heute der Fall ist. Dieses soll dann bevorzugt aus verantwortungsvoller Produktion stammen.»

Eine Erhöhung des vegetarischen Angebots wird angestrebt. Dazu wird eine Empfehlung zu mehr pflanzlichen Alternativen bei der Gruppe der Proteinträger und zu weniger tierischen Fetten abgegeben. Die konkrete Empfehlung in der schulischen Betreuung lautet aktuell: 2-4 mal pro Woche vegetarisches Essen. Entsprechend 2-3 mal pro Woche Fleisch, davon Fisch nur 1-2 mal pro Monat. Tierische Nahrung wie Milch, Fleisch oder Eier sollen ausreichend, aber nicht übermässig angeboten werden.

Menu and More bietet täglich Menüs mit und ohne Fleisch an. Über das konkrete Angebot entscheiden die Schulen. Zur Zeit gibt es dazu noch keine detaillierten Rückmeldungen. Eine zukünftige Auswertung ist jedoch geplant.

Im Rahmen der «Strategie nachhaltige Ernährung Stadt Zürich» wurde auch eine Zielsetzung formuliert, die eine verbesserte Erfassung von Indikatoren, vorliegenden elektronischen Daten sowie automatisierter Auswertung von Zielwerten beinhaltet. Die Zielsetzung lautet: Künftig liegen stadtweite, vergleichbare Kennzahlen zum Ernährungssystem vor. Diese dienen dem Monitoring und befähigen die Betriebe, Fortschritte zu erzielen. Die Nutzung von vorliegenden elektronischen Daten (z.B. Lieferscheine) ermöglicht eine weitgehend automatisierte Auswertung. Vorbildliche Betriebe profitieren von einem Gütesiegel, welches ihren Beitrag zum Zürcher Ernährungssystem nach aussen sichtbar macht.

⁶ Strategie nachhaltige Ernährung der Stadt Zürich

https://www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/umwelt_energie/ernaehrung/ernaehrungsstrategie.html

Bewertung STS

Die Stadt Zürich hat bereits relativ einheitliche Einkaufsbestimmungen für Lebensmittel und ist dabei, weitgehendere Richtlinien bezüglich Einkauf von Produkten nach Nachhaltigkeits- und Tierschutzkriterien zu erstellen.

Sie hat auch bereits im Rahmen der Strategie 2019 Zielsetzungen für den künftigen Einkauf erarbeitet und arbeitet an der weiteren Konkretisierung mengenmässiger Vorgaben zum Einkauf tierischer Produkte.

Bereits bisher war das Erstellen von Teilauswertungen des Tierwohl-Angebots möglich. Neu sind auch Auswertungen für den Einkauf via die städtische Bestellplattform in Erarbeitung. Die Bemühungen zur Überprüfung von gesetzten Bestimmungen und künftigen Zielen durch gute Auswertungsmöglichkeiten sind klar erkennbar und auf gutem Weg.

Der Anteil an tierischen Lebensmitteln aus vom STS empfohlenen, tierfreundlicheren Haltungssystemen ist zwar noch gering. Immerhin sind, zumindest was die Mittagsverpflegung betrifft, alle Produkte tierischer Herkunft aus Schweizer Herkunft und bei Milch und Eiern wird sogar ausschliesslich auf Bio- und Freilandherkünfte gesetzt. Und für die Zukunft soll der Anteil an "Tierwohlprodukten" vergrössert werden.

Der Stadt Zürich kann deshalb, dank der augenscheinlichen Fortschritte und trotz des zurzeit noch etwas knausrigen Tierwohlangebots bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln ein vorerst noch **"knapp gut" (Note 4,5)** verliehen werden. Für die Zukunft dürfte die Note steigen.

5.1.9 Schweizer Armee

Lebensmitteleinkäufe

In der Schweizer Armee werden pro Jahr rund 13 Millionen Mahlzeiten bereitgestellt. Dies geschieht an diversen Standorten in der gesamten Schweiz. Bei den Einkäufen wird neben Cash&Carry Märkten vorwiegend auch das lokale Gewerbe berücksichtigt. (Bericht Verpflegungssituation in der Schweizer Armee; November 2012).

Der Einkauf erfolgt dezentral nach Vorgabe des Verwaltungsreglements 51.003 d (VR)⁷ und mittels Lieferverträgen mit dem bzw. den Lieferanten, wobei einige Hauptlieferanten spezifisch betreut werden und mit allen Lieferanten ein Liefervertrag unterzeichnet wird. Die Einhaltung der Vorgaben wird auf mehreren Kontrollstufen anhand der Lieferbelege kontrolliert. Es erfolgt jedoch keine zentrale Erfassung der Liefermengen oder der eingekauften Produkte. Eine statistische Auswertung der Einkaufsmengen ist deshalb ohne erheblichen Zusatzaufwand nicht möglich.

Teilnahme an Umfrage STS

Eine Teilnahme an der Umfrage sowie die von uns gewünschte detaillierte Auswertung der Daten war nicht möglich. Eine entsprechende nachträgliche Auswertung hätte eine Neueröffnung von mehreren tausend Buchhaltungen (archivierte Lieferbelege) benötigt.

Wir haben als Informationsquelle den Bericht über die Verpflegungssituation in der Schweizer Armee von November 2012 erhalten. Ausserdem hatten wir bereits vor der Umfrage im Jahr 2020 die Gelegenheit zu einem mündlichen Austausch betreffend der Einkaufssituation und den Richtlinien zum Einkauf bei der Schweizer Armee.

⁷ Verwaltungsreglement (VR) 2020; 16.12.2019 | PDF, 168 Seite[n], 944 KB, Deutsch https://www.vtg.admin.ch/content/vtg-internet/de/mein-militaerdienst/dienstleistende/truppenrechnungswesen/_jcr_content/contentPar/tabs_copy/items/formulare/tabPar/accordion_1946908066/accordionItems/verwaltungsreglement/accordionPar/downloadlist_copy_co/downloadItems/59_1576508792267.download/51_003_d_2020.pdf

Anteil Tierwohlprodukte beim Lebensmitteleinkauf

Es ist keine datenbasierte Auswertung möglich.

Anhand der klar formulierten und nachvollziehbar kontrollierbaren Vorgaben können jedoch folgende Mindestanforderungen festgehalten werden:

Folgende Bezugsmerkmale und Bezeichnungen sind zwingend einzuhalten:

- a) Fleisch: Suisse Garantie, Schweizer Fleisch oder Produkt aus Schweizer Herkunftsangabe
- b) Geflügel: Schweizer Geflügel
- c) Ei: Schweizer Ei
- d) Fisch und Meeresfrüchte mit den Gütesiegeln MSC, ASC, FOS oder Schweizer Fisch;
- e) Milch und Milchprodukte aus der Schweiz.

(Gemäss Verwaltungsreglement 51.003 d (VR))

Damit kann von einer Mindestbewertung der Produkte bei der Schweizer Armee von "C" (teilweise wohl auch "C+") ausgegangen werden.

Eine Information oder Erfassung über darüber hinaus gehende, bessere, Label-Produkte aus der Schweiz gibt es nicht.

Richtlinien und Umsetzung von Vorgaben beim Lebensmitteleinkauf

Seit dem 01.01.2015 gilt: "Schweizer Produkte für die Schweizer Armee".

Es erfolgt eine Kontrolle anhand der Lieferbelege sowie ein regelmässiger Austausch mit den Lieferanten. Jeder Lieferant verpflichtet sich mittels Liefervertrag zur definierten Deklarationspflicht und Rückverfolgbarkeit der Produkte. Für die Produktgruppen Milch, Eier und Fleisch (inklusive Geflügel) ist im Liefervertrag festgelegt, dass nur Schweizer Produkte geliefert werden dürfen. Eine entsprechende Kontrolle anhand der Lieferbelege besteht.

Es gibt darüber hinaus jedoch keine Weisungen oder Erfassungen über den Einkauf von bestimmten Produkten, Produktherkünften (innerhalb der Schweiz) oder insbesondere Label-Produkten im Einkaufsumfang. Betreffend Tierwohl-Anteil kann deshalb über die oben genannte Mindestanforderung hinaus keine Bewertung erfolgen.

Der Anteil an vegetarischen Menüs der Mahlzeiten kann nicht erhoben werden. Zwar gibt es täglich ein Angebot an fleischlosen Gerichten, jedoch ohne Trennung in der Essensausgabe zwischen vegetarischen Menüs und Fleisch-Menüs.

Eine Mengensteuerung der täglichen Fleischmenge der Mahlzeiten ist möglich über die Richtgrösse von bisher höchstens 180 g Fleisch / Mahlzeit. Eine Reduktion dieses Richtwerts war 2020 in Diskussion. Die im Auftrag des BAFU erstellten und Ende 2020 veröffentlichten Empfehlungen lauten: «Höchstens 120g Fleisch werden pro Gericht serviert.».

Bewertung

Die Schweizer Armee verfügt über eine klare und nachvollziehbare sowie kontrollierte Mindestvorgabe bezüglich Zukauf von Produkten tierischer Herkunft. Damit kann die Mindestforderung, dass lediglich Produkte von nach den Vorgaben der Schweizer Tierschutzgesetzgebung gehaltenen Tiere gekauft werden dürfen, effektiv durchgesetzt werden.

Weitergehende Zielsetzungen für eine zukünftige Entwicklung sind zurzeit jedoch nicht vorhanden.

Auswertungen der eingekauften Mengen und Herkünfte tierischer Produkte sind aktuell nicht implementiert. Für die Umsetzung der Vorgabe 100% Fleisch aus der Schweiz sind diese nicht nötig.

Für den STS war die Entscheidung, Fleisch und weitere tierische Produkte ausschliesslich aus Schweizer Herkunft einzukaufen, ein sehr wichtiger Schritt für eine bessere Tierhaltung. Für einen weiteren Fortschritt hin zu mehr Tierwohl ist sie jedoch noch nicht ausreichend.

Als Bundesakteur würden wir uns von der Armee aber mindestens eine Unterstützung der Nachfrage von Produkten mit Tierhaltungsvorgaben nach den Bundesprogrammen RAUS und BTS wünschen.

Der Schweizer Armee bekennt sich klar zu Schweizer Herkünften und setzt diese Anforderung rigoros durch. Eine gute Note von Seiten Tierschutz wäre deshalb durchaus denkbar. Die zurzeit fehlende Weiterentwicklung schränkt das Lob aber ein. Sie erhält deshalb für den Moment aus Tierschutzsicht bezüglich Beschaffung von tierischen Lebensmitteln lediglich die **Note 3 "ungenügend"**.

5.1.10 Zusammengefasst

Auswertung von Einkaufsdaten möglich:

- **Universität 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.

Teilauswertungen im Auftrag der Stadt vorhanden:

- **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.

Auftrag extern vergeben. Angefragte verweisen auf Angebot des Gastro-Unternehmens:

- **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)**.

- **SBB:** Verweisen auf Herkunftskontrolle durch den Caterer ZFV Unternehmungen. Keine Beurteilung vorgenommen.

Auskunft über Vorgaben, jedoch bisher keine Auswertung der Einkäufe:

- **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" (Note 3)**.
- **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.

5.1.11 Anzustrebende Ziele für die Zukunft

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 Menüs 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. Unsere nachfolgende Bewertung bezieht sich ausschliesslich auf die aus Sicht des Tierschutzes relevanten Spezifikationen.

5.2.2 Ein 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.

Die «Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung» sind aufgeteilt in 14 verschiedene Handlungsfelder. In jedem Handlungsfeld werden mehrere Empfehlungen und entsprechende Beschaffungskriterien mit Überprüfungsmöglichkeiten vorgeschlagen. Für den Tierschutz direkt relevant sind dabei folgende Handlungsfelder:

- Handlungsfeld 1: «Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren»,
- Handlungsfeld 3: «Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel bevorzugen»
- Handlungsfeld 4: «Verbot von gefährdeten Arten»
- Handlungsfeld 10: «Nachhaltigkeitsberichterstattung etablieren».

Das Handlungsfeld 1, «Proteine variieren und tierische Produkte reduzieren», halten wir für ein unterstützenswertes Ziel. Es ist sinnvoll, den Fleischkonsum pro Mahlzeit respektive pro Woche (vegetarische Tage) zu reduzieren. Je weniger Fleisch konsumiert wird, desto weniger Tiere sind einem möglichen Leid in der Tierproduktion ausgesetzt. Wünschenswert wäre zudem der Effekt, dass bei gesamthaft kleinerer Fleischmenge zugleich prozentual mehr finanzielle Ressourcen in die Beschaffung von bezüglich Tierwohl hochwertigeren Produkten eingesetzt werden.

Beim Handlungsfeld 3 regen wir jedoch dringend Verbesserungen bei einzelnen Empfehlungen und Kriterien an, welche bisher noch nicht ausreichend klar und eindeutig definiert sind. Eine Klärung dieser Punkte wäre unseres Erachtens für die Umsetzung der Vorgaben sowie deren positive Rückverfolgbarkeit wichtig.

Folgende Definitionen innerhalb des Handlungsfeldes 3 sind aus Tierschutzsicht genauer zu beachten:

- Beim Biolandbau (genannt bei Kriterium 12a) kann es erhebliche Unterschiede geben. So bedeutet beispielsweise Biolandbau nach den Richtlinien von Bio Suisse weitaus nicht das selbe wie derjenige nach EU-Richtlinien. Aus Tierschutzsicht ist zudem relevant, welche Produktgruppen (Gemüse oder Produkte tierischer Herkunft) aus dem Biolandbau eingekauft werden.
- ÖLN-Nachweise sind betreffend Tierwohl und Tierhaltung nicht relevant, sondern allenfalls für die Ökologie-Aspekte der Nachhaltigkeit von Interesse.
- Die Tierwohl-Programme BTS und RAUS können - insbesondere in der Kombination von beiden - für das Tierwohl erheblichen Mehrwert bieten. Betreffend Rückverfolgbarkeit vom Produkt zurück zur korrekten Umsetzung der Tierhaltungsvorgaben in der Praxis sind diese Programme jedoch nicht mit Label-Produkten gleich zu setzen.
- Die Anforderungen zu Prozentanteilen in X% des Gesamtgewichts im Einkauf sollten spezifisch für einzelne Produktgruppen und Tierarten erfasst werden. Eine kombinierte Anforderung wie beispielsweise bei Kriterium 14, welches Geflügelfleisch und Eier umfasst, ist schwierig auszuwerten.
So kann z.B. bei den Eiern im Einkauf bereits jetzt problemlos ein hoher Prozentanteil an Eiern aus Freilandhaltung erreicht werden, während bei den Masthühnern die Haltung nach BTS (mit Aussenklimabereich), jedoch ohne RAUS (Freilandhaltung, Weide), mehrheitlich dem aktuellen Schweizer Standard entspricht. Wünschenswert wäre es, für die einzelnen Produktkategorien separate Ziele zu stecken und zu überprüfen.
- Die Gleichwertigkeit von Label-Produkten ist ein kritischer Punkt in der Beurteilung, insbesondere bei Produkten ausländischer Herkunft. Als Beispiel drei verschiedene Bewertungskategorien auf «essenmitherz.ch» für folgende Label:
 - Rindfleisch Bio Organic (EU) – Bewertung "C"
 - Rindfleisch Bio Knospe Schweiz – Bewertung "B"
 - Rindfleisch Bio-Weiderind Schweiz – Bewertung "A"
- Wo bei Import-Produkten keine Angaben zum Label oder anerkannten Zertifizierungen verfügbar sind, kann die Beurteilung von Gleichwertigkeit sogar noch schwieriger sein. Diese jedoch den Einkaufenden zu überlassen, ist keine Lösung der Problematik.
- Regionalität ist als Kriterium für Tierwohl nicht ausreichend. In der Regel sagt Regionalität betreffend Tierwohl nur wenig aus. Die Anforderungen an das Tierwohl sind meist nicht höher als bei Schweizer Herkunft respektive Suisse Garantie (Bewertung essenmitherz.ch des STS mehrheitlich "C"). Darüber hinaus gehende Tierwohl-Anforderungen, welche regional umgesetzt werden, müssten bei regionalen Labeln klar formuliert und kontrolliert werden.

Handlungsfeld 4 bezieht sich auf Fische und Meeresfrüchte und wird im Rahmen unserer vorliegenden Recherche vorerst nicht weiter kommentiert.

Das Handlungsfeld 10 befasst sich mit der Kontrolle der Umsetzung von Zielvorgaben. Dessen Handhabung ist entscheidend dafür, dass die in Handlungsfeld 3 und 1 gesetzten Ziele wirksam in der Praxis umgesetzt werden. Die Dokumentation des Einkaufs von Produkten, von Produktmengen, der Herkunft der Produkte sowie Label- oder Tierhaltungsinformationen sind zur Überprüfung der angestrebten Zielvorgaben zwingend notwendig. Für uns ist einzig eine

Überprüfung anhand von Einkaufsstatistiken sinnvoll, wenn es um Anteile von Tierwohlprodukten geht. Dementsprechend müssen Lösungen für eine verlässliche und praxistaugliche Erfassung sowie Auswertung dieser Informationen gefunden werden.

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 Menus. 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 wird.

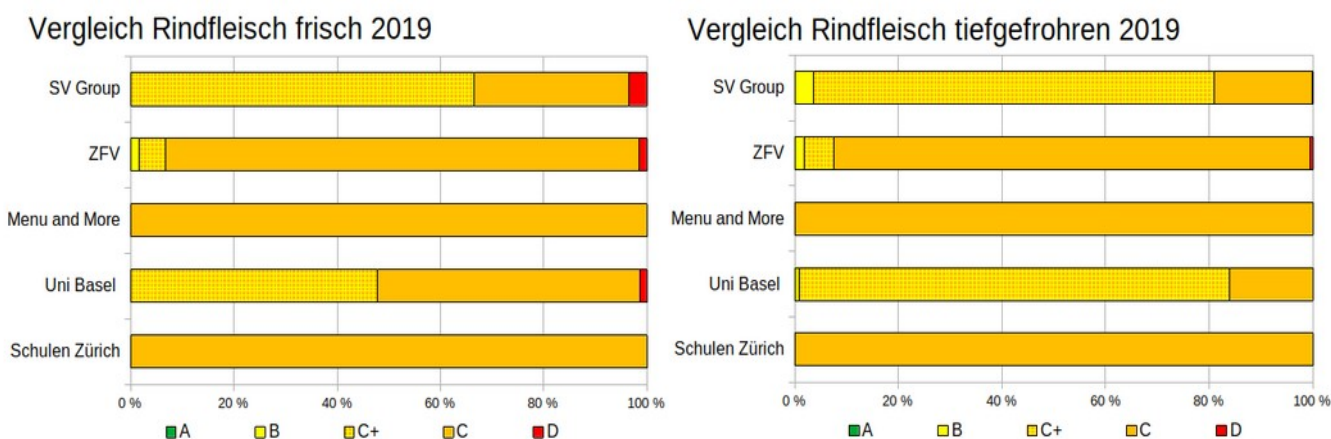
6 . Vergleiche der «virtuellen Einkaufskörbe»

Eines der Projektziele des Kompetenzzentrums Nutztiere des STS für die Zukunft ist das regelmässige Vergleichen der "Tierwohleinstellungen" 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 Einkaufskörben» 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

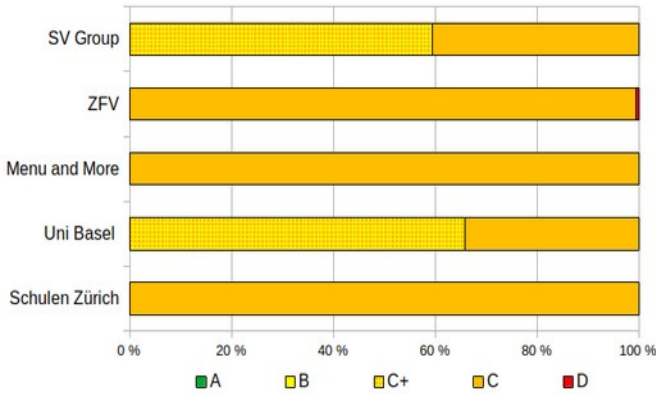
Daten basierend auf STS Gastronomie Umfrage 2020.



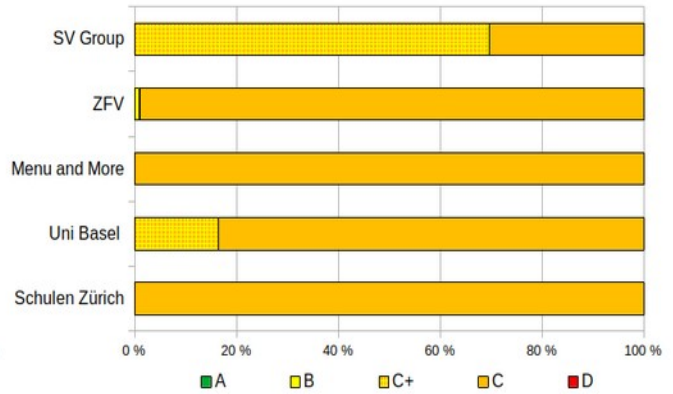
Die grössten Unterschiede bezüglich Mengen gibt es beim Anteil der Produkte mit Bewertung "C+"; also von Tieren, die nach BTS und/oder RAUS Vorgaben der Bundesprogramme gehalten werden. Die SV Group hat beim Rindfleisch einen beachtlichen Anteil an BTS und RAUS

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

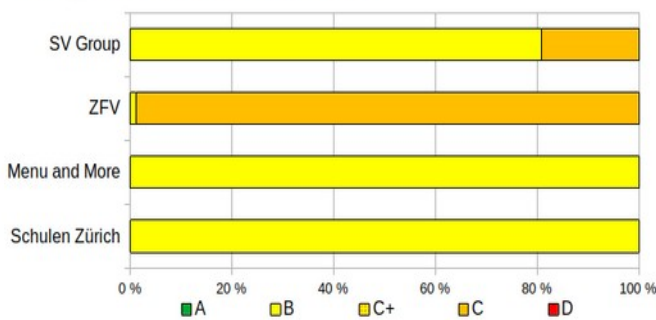


Vergleich Kalbfleisch frisch 2019

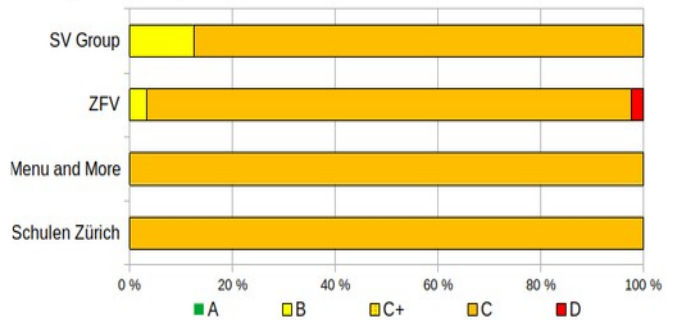


Ebenso können bei Schweinefleisch und Kalbfleisch grosse Anteile aus Haltungen mit BTS und/oder RAUS - Tierhaltungen bezogen werden. Die Label-Anteile sind noch sehr gering.

Vergleich Konsummilch 2019

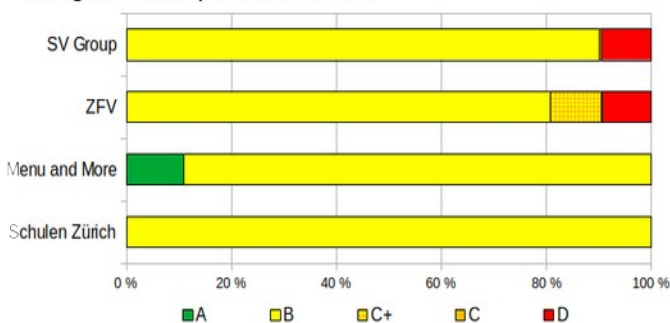


Vergleich Joghurt 2019

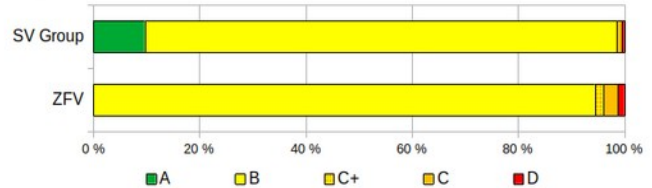


Bereits stark vertreten sind Label-Produkte bei der Milch. Sowohl IP-SUISSE als auch Bio Suisse (Bewertung "B") sind insbesondere bei der Konsummilch stark vertreten. Bei Milchprodukten wie beispielsweise beim Joghurt ist der Anteil an Labelherkünften noch deutlich geringer.

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 hier der dominierende Anteil der Freilandhaltungs-Eier im «Warenkorb».

7 . Weitere Erkenntnisse aus den Fragebögen

Welches sind die interessanten Fragen

Zusätzlich zu den Mengenabfragen haben wir in den versendeten Fragebögen Fragen gestellt zur Priorisierung von Kriterien beim Einkauf, zu Vermarktungsmöglichkeiten und zu den Faktoren, welche für eine Ausweitung der eingekauften Mengen Labelfleisch als wichtig angesehen werden.

Wir haben von vier Gastronomie-Unternehmen und fünf Nachfragern von Gastronomieleistungen einen ausgefüllten Fragebogen zurück erhalten. Teilweise wurden jedoch nicht alle Fragen beantwortet. Teilweise wurde auch auf unternehmenseigene Nachhaltigkeitsberichte oder Strategie- und Projektdokumente der städtischen Nachfrager verwiesen.

Von besonderem Interesse war es, die Wahrnehmungen und Befindlichkeiten der Marktteilnehmer heraus zu spüren um darauf basierend Strategien zur Erhöhung der Labelanteile weiter zu entwickeln.

Besonders interessant war die Beantwortung der Fragen nach der Priorisierung von Kriterien beim Einkauf und nach den Bedingungen, welche nach Meinung der betreffenden Stellen für eine Erhöhung der Labelanteile im Warenkorb nötig wären.

Die antwortenden Unternehmen (4 eingereichte Fragebögen) und Behördstellen (3 eingereichte Fragebögen) priorisierten die Kriterien für ihre Einkaufsentscheidungen wie in der untenstehenden Tabelle zusammengefasst, wobei die Zahlen von 1-10 folgende Bedeutung hatten: 1 = spielt keine Rolle, 10 = ist das Allerwichtigste. (von 4 respektive 3 Fragebögen)

	Durchschnitt Unternehmen	Spannweite Unternehmen	Durchschnitt Nachfrager	Spannweite Nachfrager
Angebot/Verfügbarkeit	10	10	9	8-10
<i>Art der Tierhaltung/ Tierwohl/ Label-Produkte</i>	8.25	6-10	6.66	3-10
Eigene Strategie / Firmenphilosophie	9.5	8-10	7	1-10
Vorgabe Vertragspartner	6	1-8		
<i>Herkunft (Schweiz, Ausland, Regionalität)</i>	8.75	7-10	6.33	2-10
Nachfrage der Konsumierenden / Gäste	7.5	6-8	6.66	6-8
Preis	8.75	7-10	7.66	4-10
Qualität	10	10	8	5-10

--	--	--	--	--

Auf die Frage: «Unter welchen Bedingungen würden Sie **mehr Labelfleisch einkaufen?**» wurden folgende Antworten angekreuzt: (von 4 respektive 3 Fragebögen)

Antwortmöglichkeiten:	Unternehmen x-mal (von 4)	Nachfragende x-mal (von 3)
Preis für Labelfleisch günstiger	3	2
Bessere Verfügbarkeit von Label-Angeboten	2	2
Labelfleisch bessere Qualität als Fleisch aus konventioneller Haltung	0	0
Gäste mehr Labelfleisch verlangen würden	2	1
Gäste bereit wären mehr zu bezahlen	4	2
Verlangen der Auftraggeber nach entsprechendem Angebot	4	-
Politik und Gesellschaft ein entsprechendes Angebot verlangen	-	2

Seitens Gastronomie-Unternehmen wurden zudem in den Anmerkungen folgende Aspekte erwähnt:

- Menüpreisanpassungen müssten vom Auftraggeber bewilligt werden.
- Wunsch nach einem einheitlichen, effektiven und transparentem Labelsystem für alle Beteiligten (Erwartung an die Branchenverbände und den Bund).

Welche Priorität hat das Tierwohl bei den Marktteilnehmern, wer müsste handeln

Die Antworten zeigen auf, dass einerseits sowohl Gastronomie-Unternehmer als auch die öffentlich rechtliche Nachfrageseite die Produkteverfügbarkeit, die Qualität und den Preis zu oberst auf die Liste setzen. Während die Gastronomie-Unternehmer danach aber Herkunft und Tierwohl als weitere wichtige Kriterien nennen, werden diese beiden Aspekte von den meisten teilnehmenden öffentlich rechtlichen Nachfragern nicht so hoch gewertet. Dies ist erstaunlich wenn man bedenkt, dass gerade diese Stellen den gesellschaftlichen und politischen Wünschen verpflichtet sein müssten. Und umso wichtiger wäre bei manchen Verantwortlichen für die öffentliche Beschaffung ein Umdenken dringend vonnöten. Denn das wichtigste Kriterium für mehr Labelprodukte auf dem Mensateller wäre für die Gastronomie-Unternehmen das klare Interesse der Nachfrager von Gastrodienstleistungen nach einem entsprechenden Angebot.

Ebenfalls interessant ist die Aussage verschiedener Teilnehmer der Umfrage, dass eine bessere Verfügbarkeit von Label-Angeboten eine wichtige Bedingung wäre für eine Erhöhung der Labelanteile. Tatsächlich wäre die Verfügbarkeit von tierischen Produkten aus Labeltierhaltungen in der Schweiz, mit Ausnahme vielleicht des Pouletfleisches, nach Ansicht des STS recht gut. Vor allem beim Schweinefleisch müssen zurzeit manche Tiere, welche in labelkonformen Stallungen gehalten wurden, im den konventionellen Kanal vermarktet werden. Bei entsprechender Nachfrage

von Seiten öffentlich rechtlicher Institutionen und in der Folge auch von Seiten der Gastronomie-Unternehmen sollte der Gastro-Grosshandel nach Meinung des STS rasch in der Lage sein, das entsprechende Angebot aufzubauen.

Preis für Labelprodukte

Mehr Tierwohl kostet auch mehr, denn Bauern mit Labeltierhaltungen müssen für die entstehenden Mehrkosten bei der artgerechteren Haltung der Tiere gerecht entlohnt werden. Gerade der Preis scheint aber die grösste Knacknuss bei den Verhandlungen zwischen Nachfragern von Gastrodienstleistungen und Gastronomie-Unternehmen zu sein. Gefeilscht wird jeweils um wenige Rappen Mehr- oder Minderkosten pro Menu. Diese Haltung wird auch deutlich aus der Priorisierung der Kriterien für Einkaufsentscheide, wo der Preis weit oben auf der Liste steht.

Wo aber Ziele betreffend Nachhaltigkeit und Tierwohl formuliert werden, müssen auch entsprechende Verhandlungen zur Deckung der Mehrkosten für Tierwohlprodukte geführt werden. Der ebenfalls in der Umfrage häufig geäusserte Wunsch nach günstigerem Labelfleisch kann aus Tierschutzsicht nicht das Ziel sein.

Zwar haben Gastronomie-Unternehmen je nachdem gewisse Möglichkeiten zur Senkung der Beschaffungskosten. Zum Beispiel durch Anpassungen bei Beschaffungslogistik, sprich durch Zentralisierung des Einkaufs oder durch Verringerung des Fleischanteils in den Menuplänen. Die Nachfrageseite muss aber auch Bereit sein, einen beträchtlichen Teil des Mehrpreises mitzutragen.

Dort wo die Gäste direkt einen Anteil am Menupreis bezahlen, zum Beispiel in Personalmensen, könnte oft ein Teil des bescheidenen Mehrpreises auf die Gäste überwältzt werden. Aus einer aktuellen Umfrage zur Gemeinschaftsverpflegung (Demoscope 2021) geht hervor, dass 73,7 % der Gäste bei den konsumierten Fleischmenüs bereit sind, einen Mehrpreis von 20-50 Rappen für Labelfleisch (z.B. IP-Suisse) zu bezahlen. 59,7 % der Gäste würden beim Bio-Fleisch (Bio Suisse) sogar 1-1.50 Franken mehr zahlen wollen. Zwar schätzen die Gastronomie-Unternehmen in ihren Aussagen, dass dieser Anteil in in der Realität vermutlich geringer wäre. Es scheint aber dennoch aus Sicht des STS realistisch zu sein, dass eine Erhöhung des regulären Menupreises um 50 Rappen bis zu einem Franken in der Regel, begleitet durch gute Informationspolitik, von den Gästen akzeptiert würde.

In Bereichen hingegen, in welchen die Verpflegung ein Teil eines sozialen Gesamtpaketes ist, wie zum Beispiel bei Kindertagesstätten, dürfte eine Überwälzung der Mehrkosten auf die Eltern schwieriger sein. Die Kosten des Gesamtpaketes sind in diesen Fällen mitentscheidend dafür, ob es sich für Eltern überhaupt mehr lohnt, mehr zu arbeiten, wenn die Kita-Kosten den Zusatzverdienst zu stark aufzehren. Hier müsste der politische Wille dringend erhöht werden, die Mehrkosten für Tierwohl- und Nachhaltigkeitsbewusste Menuwahl aus der Staatskasse zu übernehmen. Wobei wir beim STS den Eindruck erhalten haben, dass es oft nicht nur auf den politischen Willen der Regierungen von Städten als viel mehr auf die einzelnen Entscheidungsträger ankommen kann, ob ein öffentlich rechtlicher Nachfrager von Gastrodienstleistungen bereit ist, einen Mehrpreis für tierfreundlichere Produkte zu übernehmen oder nicht.

Vermarktungsmöglichkeiten

In der Gemeinschaftsgastronomie fällt der Entscheid über die Herkünfte an Produkten tierischer Herkunft und deren Mengen in der Regel nicht beim Endkonsumenten, also dem Gast in der Mensa, sondern bei den Beschaffungsverantwortlichen für die Verpflegung in Ämtern und Firmen. Die Gastronomie-Unternehmen nannten deshalb auch insbesondere die Gespräche über Fleisch aus besonders ausgezeichneter tierfreundlicher Haltung mit ihren Kunden, also den Nachfragern

von Gastrodienstleistungen, als wichtigstes Instrument zur Förderung von mehr Tierwohl im Menu. Nicht zuletzt deshalb erwartet der STS, dass die Forderung nach Verbesserungen bei der Beschaffung von Produkten tierischer Herkunft von Politik und Gesellschaft direkt bei den Verantwortlichen für die Beschaffung ankommt und nicht ungehört verhallt.

In der Vermarktung und der Kommunikation von Anpassungen an den Menus gegenüber konsumierenden Gästen hingegen wurden von den Gastronomie-Unternehmen verschiedene Kommunikationsmöglichkeiten auf Menüplänen, Menü- und Speisekarten oder als zusätzliche Informationskampagnen genannt. Unterschiedliche Angaben zur Fleischherkunft könnten beispielsweise das Land, die Region, der konkrete Produzent oder Angaben zur Haltungsform respektive einem Label sein. Konkrete Aussagen zu Vorgehensweisen und Erfolg von Informationskampagnen konnte indessen bisher nur die SV Group liefern.

Woran seitens Gastronomie-Unternehmen und Gastro-Grosshandel gearbeitet werden müsste, allenfalls mit Unterstützung des STS, wäre das Bewerben von Angeboten mit klarem und verständlichen Mehrwert hinsichtlich Tierwohl. Dies würde auch den Wunsch nach einem «effektiven und transparentem Labelsystem» aufgreifen, wie es auch in den Fragebögen gewünscht wurde. Wie im Kapitel 2 "Produktbewertung nach "essenmitherz.ch" aufgezeigt, sind viele Informationen bereits vorhanden. Diese Informationen zu Produktionsbedingungen und Labelbezeichnungen gilt es auch im Gastronomie-Umfeld besser zu kommunizieren. Seitens Angebot heisst dies, Mehrwerte betreffend Tierwohl besser sichtbar zu machen. Seitens Nachfragenden von Gastrodienstleistungen aber auch, solche Mehrwerte entsprechend einzufordern und zu bezahlen.

Vegan und vegetarisch

Der Umfang von veganen und vegetarischen Menüs wird von Gastronomie-Unternehmen nur teilweise getrennt ausgewertet. Insgesamt waren ca. 30% bis 40% der Menüs der Gastronomie-Unternehmen mindestens vegetarisch. Wobei der Anteil je nach Gästegruppe stark schwanken kann. An Universitäten beispielsweise konnten bis zu 40% der verkauften Menus vegetarisch sein. Bei einzelnen Kunden der Gastronomie-Unternehmen fanden sich gar über 50% oder bei entsprechender Betriebsausrichtung sogar 100% vegetarische Menüs. In einem Unternehmen wurden aber auch nur 10% vegane Menüs angegeben. In einem anderen Unternehmen 0%, vermutlich zu erklären mit dem Schwerpunkt auf die Verpflegung von Kindern.

Alle Gastronomie-Unternehmen (ausser Verpflegung von Kindern) gaben an, dass sie mit einer Zunahme der veganen Menüs rechnen. Auch bei den vegetarischen Menüs wurde eine allgemeine Zunahme oder zumindest ein gleichbleibender Anteil erwartet.

Ähnlich sahen die Antworten auch bei den Nachfragenden von Gastrodienstleistungen aus. In drei von vier Angaben wurde von einem zukünftig grösseren Anteil an vegetarischen Menüs ausgegangen. Teilweise wurden dazu konkrete Ziele formuliert. Im Kontext Schule und Kinder wird die vegane Ernährung nicht empfohlen und soll deshalb auch nicht ausgebaut werden. Bei der Universität Basel oder im Kontext von Personalrestaurants ist aber auch eine Zunahme bei den veganen Menüs ein Thema. Eine separate Auswertung für die veganen Menüs gibt es bisher allerdings auch hier kaum.

Der regelmässige Konsum von veganen und vegetarischen Menüs trägt sicherlich dazu bei, dass die Anzahl an gehaltenen Nutztieren reduziert werden kann. Für die vegetarischen Menüs gilt es jedoch die Herkunft von Milch und Eiern genauso zu beachten. Auch da ist deshalb eine gezielte Auswahl der Lebensmittel wichtig.

8 . 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 das vorhandene Angebot gewähren.
- Besseres sichtbar machen der Herkünfte 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 in 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 Herkünfte bzw. Produktionsmethoden erstellen, explizit die Tierwohl-Anteile betreffend
- Kontrollierbare und überprüfbare Ziele für den Beschaffungsalltag 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.