

Runder Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion

Kurzfassung, Oktober 2020

Der Umgang mit anderen Lebewesen, insbesondere auch mit landwirtschaftlich genutzten Tieren, spiegelt die Werte einer Gesellschaft wider. Unter diesem Motto könnte man den Runden Tisch zu mehr Tierwohl und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion sehen, der 2019/20 im Rahmen der Initiative Gutes Gewissen – Guter Geschmack tagte.

Die gegenwärtige Situation der Massenproduktion von Fleisch, Eiern und Milch ist nicht zukunftsfähig. Das reicht von derzeit oft nicht tiergerechter Haltung über weitreichende Umweltauswirkungen von intensiven Produktionssystemen bis hin zu unzureichender Transparenz für die Konsumentinnen und Konsumenten. Ein Paradigmenwechsel und grundlegende Änderungen auf unterschiedlichen Handlungsebenen sind dringend erforderlich. Dabei ist klar, dass die notwendige Entwicklung zu einer wesentlich faireren, umwelt- und tierfreundlicheren Lebensmittelproduktion nur gemeinsam mit allen AkteurInnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette erfolgen soll und kann.

Aus dieser Überzeugung heraus initiierte die Stadt Wien einen Runden Tisch, an dem VertreterInnen verschiedener Dienststellen der Stadt Wien, der Krankenhäuser, Pensionistenwohnhäuser, Schulen und Kindergärten ebenso wie VertreterInnen aus den Bereichen Universitäten/Wissenschaft, landwirtschaftliche Interessenvertretungen, Privatwirtschaft sowie Umwelt- und Tierschutz-NGOs teilnahmen. In einem intensiven partizipativen Prozess über 15 Monate wurden in Groß- und Kleingruppen Maßnahmen für eine wirkungsvolle Verbesserung der Ist-Situation entwickelt. Der Fokus lag dabei auf Maßnahmen, auf welche die TeilnehmerInnen des Runden Tisches Einfluss nehmen können.

Noch während der Tätigkeit des Runden Tisches ist dessen Arbeit in zwei Beschlüsse des Wiener Landtages eingeflossen: Am 28. Jänner 2020 beschloss der Wiener Landtag die Erstellung eines Lebensmittelaktionsplanes „Wien isst G.U.T.“ und am 25. Juni 2020 die Herkunfts- und Haltungskennzeichnung tierischer Lebensmittel im eigenen Einflussbereich der Stadt. Beide Beschlüsse wurden einstimmig gefasst. Im Lebensmittelaktionsplan sollen die gesundheitlichen und sozialen, Umwelt- und Klimaschutzaspekte und das Tierwohl entlang der gesamten Wertschöpfungskette besondere Beachtung finden und geeignete Maßnahmen bei der öffentlichen Beschaffung, bei der Beratung von und Kooperation mit Betrieben und zur Lebensmittelabfallvermeidung gesetzt werden.

Vier Teile für das Ganze

Die TeilnehmerInnen des Runden Tisches waren sich aufgrund der Komplexität und Vielfalt des Gesamtthemas rasch darüber einig, die einzelnen Themenblöcke in folgenden Kleingruppen zu behandeln und die Ergebnisse in der Folge zusammenzuführen:

- Gesunde, abwechslungsreiche **Genuss-Küche** gemäß den Gesundheits- und Klimazielen fördern
- Stufenweise mehr **Bio-Produkte** beschaffen
- **Kriterien fürs Tierwohl** in der Produktion tierischer Lebensmittel etablieren: Mindest- und Positiv-Kriterien
- **Transparenz** für KonsumentInnen bei tierischen Lebensmitteln erhöhen

Im Detail finden Sie die Maßnahmen und Kriterien, sowie die erforderlichen Begleitmaßnahmen in der Langfassung¹.

1. Abwechslungsreiche Genuss-Küche gemäß den Gesundheits- und Klimazielen fördern

Schmackhafte Speisen sind ein wesentlicher Teil unserer Lebensqualität und unseres Wohlbefindens. Dieser „Genuss-Faktor“ soll in Wien weiterhin gepflegt und hochgehalten werden – auf eine gesunde, umwelt- und tiergerechte Art und Weise. Die österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) und die österreichische Ernährungspyramide empfehlen, max. 300 g bis 450 g Fleisch pro Woche zu essen. Neuere Berechnungen, die auch die Klima-Auswirkungen des Fleischkonsums mitberücksichtigen, empfehlen weltweit noch geringere Mengen. Tatsächlich wird in Österreich jedoch überdurchschnittlich viel Fleisch gegessen.

¹ Download unter: <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/pdf/runder-tisch-lebensmittel.pdf>

Eine Reduktion des Fleischkonsums in Richtung der offiziellen Ernährungsempfehlungen und eine gleichzeitige Erhöhung des Anteils der pflanzlichen Speisen hat mehrfache positive Auswirkungen:

- für die Gesundheit: Bei einer ausgeglichenen Ernährung mit moderatem Fleischanteil wird das Risiko reduziert, an Diabetes Typ 2, Dickdarm- und anderen Krebsarten, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Osteoporose zu erkranken.
- für Umwelt und Klima: Würde sich Österreich an die Fleischverzehr-Empfehlungen der ÖGE halten, könnte auf einen Schlag mehr als ein Fünftel der ernährungsbezogenen Treibhausgas-Emissionen eingespart werden. Eine Reduktion der tierischen Produkte in der menschlichen Ernährung um ein Drittel, sowie weniger Kraftfutter in der Tierhaltung und weniger Nahrungsmittelabfälle ermöglichen außerdem eine weltweite Umstellung auf biologischen Landbau.
- für das Geldbörsel: Durch die Reduktion des Fleischanteils wird es möglich, das Fleisch nach hohen Tierwohl-Kriterien bzw. in Bio-Qualität einzukaufen, ohne die Gesamtausgaben wesentlich zu erhöhen.

Erfahrungen aus Wien, aber auch z. B. aus Deutschland zeigen, wie beliebt pflanzliche Speisen sein können. Erfolgreiche Beispiele aus Wien sind die Aktion „Klima(t)tisch“ im Wiener Gesundheitsverbund sowie der „natürlich gut Teller“². In 35 Frischküchen der Wiener Spitäler und des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser werden pro Woche etwa 16.000 natürlich gut Teller ausgegeben. Fleisch sollte dabei vor allem durch pflanzliche Alternativen und nicht in erster Linie durch Milchprodukte und Eier ersetzt werden. Wird Fleisch nur durch Milchprodukte und Eier ersetzt, läuft man Gefahr, dass die Empfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung nicht erreicht werden. Auch den Zielen in Bezug auf Tierwohl und Umweltschutz wird so nicht entsprochen. Der Konsum von Milch- und Eiprodukten ist in Österreich bereits hoch und sollte nicht noch weiter steigen.

Maßnahmen des Bereichs Genuss-Küche:

1. Gesunde, abwechslungsreiche Genuss-Küche gemäß den Gesundheits- und Klimazielen in der Wiener Gemeinschaftsverpflegung etablieren
2. In der Gemeinschaftsverpflegung auf eifreie Nudeln umsteigen
3. Bewusstseinsbildung bei den KüchenchefInnen in der Gemeinschafts-Verpflegung und Aufbau von Know-how zur Zubereitung schmackhafter pflanzlicher Speisen in Großküchen
4. Bewusstseinsbildung bei Lebensmittel-BeschafferInnen in allen Bereichen der Gemeinschafts-Verpflegung
5. Bei neuen Planungen von Infrastruktur mit Gemeinschafts-Verpflegung Frischküchen forcieren oder vermehrt auf Zulieferungen von Frischküchen in der Umgebung umsteigen
6. Prüfen, bei welchen Produkten es in der Gemeinschaftsverpflegung möglich ist, den Anteil an umweltfreundlichen, pflanzlichen Zutaten zu erhöhen, und danach die Umstellung schrittweise erproben und einführen
7. Flächendeckend in allen Wiener Tourismus- und Gastronomie-Fachschulen das Lehrpersonal in der Zubereitung schmackhafter, pflanzlicher Speisen ausbilden
8. Darauf hinwirken, dass die Lehrpläne für die Berufsschulen für KöchInnen und für andere Schulen im Lehrfach Hauswirtschaftslehre (Kochen) in Richtung nachhaltiges, abfallarmes Kochen weiterentwickelt werden
9. Bewusstseinsbildung und Wissensvermittlung für KonsumentInnen
10. Pflanzliche Speisen attraktiv benennen und darstellen und Konzepte dafür bei einem Anbieter erproben
11. Auch Milchprodukte vermehrt durch umweltfreundliche, pflanzliche Lebensmittel ersetzen
12. Erstellen eines aktuellen, regionalen Saisonkalenders für Obst und Gemüse
13. Prüfen, ob die Empfehlungen der österreichischen Gesellschaft für Ernährung in Wiener Landesgesetzen oder/und in den Wiener Gesundheitszielen verankert werden können
14. Kontaktaufnahme mit relevanten PartnerInnen zur Prüfung der Verfügbarkeit von pflanzlichen Lebensmitteln
15. Maßnahmen der Genusssküche in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien integrieren

² <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf/natuerlich-gut-teller.html>

2. Stufenweise mehr Bio-Produkte beschaffen

„Bio“ steht für eine nachhaltige, umweltschonende und flächengebundene Produktion. Dazu gehören:

- Schutz des Klimas: Biologisch bewirtschaftete Böden speichern mehr Kohlenstoff. Zusätzlich spart die Bio-Landwirtschaft Treibhausgase ein, da keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemittel eingesetzt werden.
- Schutz der Artenvielfalt: Die Bio-Landwirtschaft trägt durch die meist extensivere Bewirtschaftung der Flächen zur Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt bei. Extensiv-Wiesen zählen zu den artenreichsten Ökosystemen. Das Heu dieser Wiesen ist darüber hinaus als Futter für Jungtiere und nicht milchgebende (trockenstehende) Kühe besonders wertvoll.
- Schutz des Bodens: Die Bio-Landwirtschaft steigert die Bodenfruchtbarkeit durch Humusbildung, längere Begrünung, organische Dünger und eine höhere biologische Aktivität (vor allem durch Regenwürmer). Bio-Böden haben dadurch eine bessere Struktur und sind stabiler. Biologisch bewirtschaftete Böden verschlämmen weniger stark und verringern die Erosion.
- Schutz des Wassers: Die biologische Landwirtschaft arbeitet ohne chemisch-synthetische Biozide und leicht lösliche Mineraldünger, die das Grundwasser beeinträchtigen können. Auf biologisch bewirtschafteten Flächen sind der Stickstoffüberschuss und damit die Nitrat-Auswaschung deutlich geringer als auf konventionell bewirtschafteten Flächen.

Die rechtlich vorgegebenen Haltungsbedingungen für Tiere sind in Bio-Betrieben besser als in konventionellen Betrieben. Die Tiere haben mehr Platz und Auslauf ins Freie. Bestimmte Haltungsformen wie Vollspaltenböden, Kastenstandhaltung oder Abferkelgitter sind in der Bio-Produktion verboten. Zusätzlich gibt es Branchenlösungen, etwa gegen die Tötung von Eintagsküken, gegen die betäubungslose Ferkelkastration und für heimische Futtermittel. Die Tiere bekommen biologisches Futter, das ohne chemisch-synthetische Biozide und Düngemittel hergestellt wurde und das frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei) ist.

Die Bio-Produktion setzt höhere Maßstäbe zum Wohl der Tiere in der Haltung. Es ist jedoch zu beachten, dass auch die Vorgaben für die biologische Haltung keine ganz tiergerechte Haltung gewährleisten. Eine biologische Haltung bedeutet beispielsweise nicht zwingend für alle Tiergruppen, dass Zugang zu einer Weide gewährleistet sein muss. Auch die Trennung von Mutter und Kalb in der Bio-Milchproduktion, die Anbindehaltung und die Enthornung von Kälbern sind noch üblich und bedeuten eine Einschränkung des Tierwohls. Weiters gibt es im Bio-Bereich keine spezifischen Vorgaben für den Transport und die Schlachtung der Tiere. In der biologischen Produktion greifen hier dieselben Vorschriften wie im konventionellen Bereich. Deswegen sollen neben der schrittweisen Erhöhung der Bio-Quote in Wien auch Tierwohl-Kriterien etabliert werden, die in manchen Bereichen über die Anforderungen der biologischen Produktion hinausgehen.

Bereits erreichte Bio-Quoten im Bereich der Stadt Wien:

- Das Kuratorium der Wiener Pensionisten-Wohnhäuser (KWP) bezieht u.a. Rindfleisch, Hühnerflügel, Schalen-Eier, Milch, Kaffee sowie Kartoffeln, Karotten, Tomaten, Gurken und Paprika (in der Saison) zu 100% in Bio-Qualität.
- An den Wiener Pflichtschulen hat seit Herbst 2019 jedes Menü einen Bio-Anteil von 50%. Die Steigerung von 40% auf 50% verursachte Mehrkosten von nur 2%.
- Der Bio-Anteil in der Verpflegung der Kindergärten beträgt insgesamt mindestens 50% – in der Warengruppe Fleisch, Wurstwaren, Geflügel und Eier sind es mind. 40% und bei den Milchprodukten mind. 85%.

Die folgenden Maßnahmen stellen ein „Etappenziel“ dar, das grundsätzlich dzt. erreichbar erscheint. Wichtig ist allen TeilnehmerInnen des Runden Tisches, zu betonen, dass auch diese Maßnahmen nur mit großer gemeinsamer Anstrengung und dem Willen aller AkteurInnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette realisiert werden können. Dabei helfen insbesondere alle in den Kapiteln Genuss-Küche und Transparenz aufgelisteten Begleitmaßnahmen sowie eine klares (politisches) Bekenntnis der EntscheidungsträgerInnen.

Maßnahmen des Bereichs Mehr Bio:

- 1) Vertrauen zwischen ProduzentInnen und Stadt Wien vertiefen
- 2) Gemeinschaftsverpflegung beschafft tierische Produkte stufenweise vermehrt in Bio-Qualität und/oder mit höheren Tierwohlstandards (Fokus auf Produkten aus der Region)
 - a) Rindfleisch: 100% Bio ab der nächsten Ausschreibung
 - b) Kalbfleisch: 100% Bio ab der nächsten Ausschreibung

- c) Schweinefleisch: 10% Bio-Anteil ab 2020, 30% bis 2025 (bei Umsetzung der Genussküche) bzw. bis 2027 (bei Status quo der Fleischmengen), 70% bis 2030
 - d) Hühnerfleisch: 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung, 100% Bio bis 2030
 - e) Putenfleisch: 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung, 100% Bio bis 2030
 - f) Wurst aus Rind-/Kalb-/Schweine-Fleisch: Prozentsätze wie oben (a-c)
 - g) Wurst aus Geflügel-Fleisch: 50% Bio-Anteil ab der nächsten Ausschreibung, 100% Bio bis 2030
 - h) Eier: 100% Bio- oder Freiland Eier bei Produkten ab 5% Ei-Anteil innerhalb von 3-5 Jahren
 - i) Milch, Joghurt, Rahm, Butter etc. (weiße Milchprodukte, inkl. laktosefreie Produkte): 100% Bio bis zum Jahr 2021
 - j) Käse (gelbe Milchprodukte): 100% Bio bis zum Jahr 2027
- 3) Gemeinschafts-Verpflegung beschafft auch alle anderen Lebensmittel schrittweise vermehrt in Bio-Qualität, wobei diese möglichst saisonal aus der Region bezogen werden.
 - 4) Gemeinschafts-Verpflegung schließt im rechtlich zulässigen Rahmen langfristige Abnahme-Verträge (mind. 5 Jahre) mit LandwirtInnen, GärtnerInnen, ProduzentInnen bzw. GroßhändlerInnen.
 - 5) Schrittweise Reduktion des Anteils an Convenience-Produkten
 - 6) Gemeinschafts-Verpflegung richtet die Menüplanung so aus, dass sowohl eine Planung für die ProduzentInnen möglich ist als auch auf die Verwertung des ganzen Tieres Rücksicht genommen werden kann.
 - 7) Übernahme von Maßnahmen in weitere Initiativen und Programme

3. Mindest- und Positiv-Kriterien fürs Tierwohl in der Produktion tierischer Lebensmittel etablieren

Neben der stufenweisen Erhöhung der Bio-Quoten in der öffentlichen Beschaffung sollen verstärkt auch Tierwohl-Kriterien einbezogen werden. Diese sollen einerseits das Tierwohl auf konventionellen Betrieben sicherstellen und andererseits im Biolandbau dort nachschärfen, wo noch Handlungsbedarf besteht. Zusätzlich zu Kriterien für die Haltung betrifft dies auch Kriterien für mehr Tierwohl in den Bereichen Fütterung, Zucht, Transport, Betäubung und Schlachtung. In den drei letztgenannten Bereichen sind auch in der Bio-Tierhaltung nur die rechtlichen Mindeststandards verpflichtend.

Die Einführung von Tierwohl-Kriterien soll auch zum Wohl der BäuerInnen sein. Vor allem Betriebe, die nach höheren Tierwohl-Standards produzieren wollen, sollen angesprochen und gefördert werden. Eine zeitliche und prozentuelle Staffelung der Tierwohl-Kriterien ermöglicht ProduzentInnen, ihr Angebot schrittweise anzupassen, und erhöht ihre Wettbewerbsfähigkeit. Tierwohl-Kriterien als Voraussetzung für die Beschaffung von tierischen Produkten durch die öffentliche Hand haben einen wichtigen Steuerungseffekt auf den Markt, der einer weiteren Intensivierung der Landwirtschaft entgegenwirken und die Extensivierung fördern soll. Die Kosten für mehr Tierwohl sollen den LandwirtInnen auch entsprechend abgegolten werden – Mehrkosten für die Stadt sollen u.a. durch die Reduktion von Fleisch entsprechend den einschlägigen Gesundheitsempfehlungen, die Verwertung des ganzen Tieres und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen möglichst ausgeglichen werden.

Die Tierwohl-Kriterien werden in Mindest- und Positiv-Kriterien abgestuft:

- Mindestkriterien sind jene, die im Einflussbereich der Stadt Wien (bei Ausschreibungsverfahren im Rahmen der öffentlichen Beschaffung (ÖkoKauf³) sowie für die Auszeichnung der Gastronomie mit dem „Natürlich gut essen“ –Zeichen⁴ und von Veranstaltungen mit dem ÖkoEvent-Zeichen⁵) schnellstmöglich umzusetzen sind.
- Positivkriterien sind derzeit zusätzliche Anforderungen an die Tierhaltung und Fleischproduktion, die zusätzlich zu den Mindestkriterien erfüllt werden können. Dies kann zum Beispiel auch zu einer besseren Bewertung eines Angebots im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung (Bestangebotsprinzip) oder zu einer höheren Auszeichnungsstufe in den Bereichen Gastronomie und

³ <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf>

⁴ <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekobusiness/natuerlich-gut-essen.html>

⁵ <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekoevent.html>

Veranstaltungen („Natürlich gut essen“ Gold, ÖkoEvent PLUS) führen. Mittelfristig sollen Positivkriterien schrittweise in Mindestkriterien übergeführt werden. Dies soll durch die Veränderung der Rahmenbedingungen (gesetzliche Bestimmungen, betrieblicher Umbau und/oder gesellschaftlicher Wandel) ermöglicht werden.

Mindest- und Positivkriterien wurden für Milchkühe, Mastrinder, Kälber, Schweine, Hühner und Puten entwickelt. Die Kriterien reichen von einem erhöhten Platzangebot und verschiedenen Vorgaben für eine tiergerechtere Haltung über die Herkunft und Qualität der Futtermittel bis hin zum Verbot bestimmter Eingriffe.

Bei der Erarbeitung dieser Kriterien orientierte sich der Runde Tisch an bereits bestehenden Tierwohllabels sowie an den Expertisen der TeilnehmerInnen und den Ergebnissen der intensiven Diskussionen im Rahmen des Runden Tisches. Die gemeinsame Erarbeitung von Mindest- und Positiv-Kriterien soll den Rahmen dafür geben, was bereits jetzt an Mindeststandards und erwünschten zusätzlichen Standards bei Produktion und Nachfrage von tierischen Produkten möglich ist und daher bestmöglich Berücksichtigung finden sollte.

Allerdings wurde im Laufe des Prozesses mehrfach von TeilnehmerInnen des Runden Tisches vorgebracht, dass selbst manche Mindestkriterien aufgrund der aktuellen Produktionssituation und Marktlage derzeit nicht durchgängig erfüllt werden können. Die Kriterien wurden dennoch aufgenommen, da sie die Mindestanforderungen für Tierwohl darstellen und die Ziele des Prozesses widerspiegeln. Es sind daher gemeinsam entlang der gesamten Wertschöpfungskette gemeinsame Bestrebungen erforderlich, um ehestmöglich die Voraussetzungen für die Erfüllung sämtlicher Mindestkriterien zu schaffen. Zu einigen wenigen Tierwohl-Mindestkriterien (beispielsweise bzgl. Schnabelkürzen bei Puten, Kastenstand bei Schweinen, Anbindehaltung und Enthomen von Rindern) konnte keine Einigung erzielt werden.

Maßnahmen des Bereichs Tierwohl-Kriterien:

- 1) Zu jeder tierischen Produktkategorie die Tierwohl-Kriterien schrittweise in die ÖkoKauf-Kriterien sowie in die Auszeichnungskriterien von „Natürlich gut essen“ für die Gastronomie und ÖkoEvent (PLUS) integrieren
- 2) Tierwohl-Kriterien sollen auch für seltener abgenommene tierische Produkte entwickelt werden
- 3) Erstellung von Einkaufsratgebern für verschiedene Produktgruppen, die Kriterien unterschiedlicher Labels vergleichen
- 4) Gewinnung neuer potentieller AnbieterInnen durch breitere Information über die Ergebnisse des Wiener Runden Tisches und die damit verbundenen Absatzmöglichkeiten (Gemeinschaftsverpflegung inkl. Gastronomie, Veranstaltungen)
- 5) Tierwohl-Kriterien des Runden Tisches verstärkt in Richtlinien von Gütesiegeln und Markenprogrammen integrieren
- 6) Alle (rechtlichen) Möglichkeiten prüfen, wie verhindert werden kann, dass Produkte, die mit extremem Tierleid erzeugt werden, lebende Tiere oder Produkte gefährdeter Populationen verkauft werden (z.B. Gastronomie, Märkte etc.).
- 7) Definition der Zertifizierungs- und Kontrollaspekte

4. Transparenz für KonsumentInnen bei tierischen Lebensmitteln erhöhen

Viele Menschen wollen bewusste Entscheidungen treffen können, sei es im Supermarkt, in der Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung öffentlicher Einrichtungen. Von Interesse sind insbesondere Qualitätsmerkmale wie die Herkunft, eine faire Produktion, das Tierwohl oder die biologische Erzeugung. Dafür braucht es transparente Informationen. In der Folge beeinflussen diese Angaben für KonsumentInnen auch, wie sich umwelt- und klimafreundliche Produktion und Tierschutz in Österreich weiterentwickeln.

In Bezug auf die Transparenz bei Lebensmitteln bestehen die wesentlichen Herausforderungen zum einen in Wissenslücken der KonsumentInnen und zum anderen in mangelhaften oder gar irreführenden Informationen, die an sie herangetragen werden.

Maßnahmen des Bereichs Transparenz:

- 1) Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland bei tierischen Lebensmitteln im Einflussbereich der Stadt Wien
- 2) Information über Herkunftsland bei nicht tierischen Lebensmitteln
- 3) Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland in Bundes-Schulen
- 4) Information über Tierwohl-Kriterien und Herkunftsland in der Gastronomie

- 5) Initiative der Stadt Wien zu einer aufklärenden Deklaration zu Tierwohl-Kriterien
- 6) Bewusstseinsbildung für LehrerInnen, BeschafferInnen, Küchenpersonal, Betreuungspersonal der Gemeinschaftsverpflegung, weitere Dienststellen der Stadt Wien und andere MultiplikatorInnen zu verschiedenen Aspekten des Tierwohls, zu Bio-Lebensmitteln, zur Esskultur (wie wird gegessen) etc.
- 7) Alle Möglichkeiten prüfen, ob/wie eine Herkunftsland-Kennzeichnung für tierische Produkte auf Wiener Märkten erreicht werden kann (z.B. im Rahmen der Marktleitbilder)
- 8) Aufklärungsarbeit gegen irreführende Werbebotschaften zu Gütesiegeln etc.
- 9) Kennzeichnung von Einrichtungen der Gemeinschafts-Verpflegung inkl. Gastronomie etc., in denen Speisen angeboten werden, die der Wiener Genussküche oder den Tierwohl-Kriterien entsprechen
- 10) Maßnahmen zur Qualitätssicherung erarbeiten
- 11) Datenbank mit regionalen ProduzentInnen, die die Tierwohl-Kriterien des Runden Tisches berücksichtigen, aufbauen
- 12) Übernahme von Maßnahmen in weitere Initiativen und Programme

5. Übergreifende und strukturelle Maßnahmen

Es haben sich im Laufe des Prozesses des Runden Tisches einige Maßnahmen herauskristallisiert, die keinem der vier Themen (Genussküche, mehr Bio, Tierwohl-Kriterien, Transparenz) oder auch allen vier Themen zugeordnet werden können. Diese wurden daher als „übergreifende Maßnahmen“ zusammengefasst. Weiters kam der Wunsch auf, die begleitenden strukturellen Maßnahmen zusammenzustellen, die ergriffen werden können, um allfällige Mehrkosten abzufedern, die aus der Beschaffung von Produkten mit höherer Prozessqualität (Produkte aus biologischer Landwirtschaft oder mit erhöhten Tierwohl-Anforderungen) resultieren.

Übergreifende und strukturelle Maßnahmen:

- 1) Es soll eine zentrale Koordinationsstelle, externe Beratung sowie kontinuierliche Kommunikation nach außen geben (Projektbegleitung, evtl. mit wissenschaftlicher Unterstützung).
- 2) Die Umsetzung der Vereinbarung des Runden Tisches wird durch ein Monitoring begleitet.
- 3) Ideen und Maßnahmen des Wiener Runden Tisches verbreiten
- 4) Geeignete Maßnahmen des Runden Tisches in weitere Initiativen und Programme im Einflussbereich der Stadt Wien integrieren
- 5) Prüfen, ob geeignete Maßnahmen des Runden Tisches in das EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch integrierbar sind
- 6) Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umsetzen
- 7) Best-Practice-Beispiele präsentieren
- 8) Maßnahmen zur Abfederung der höheren Kosten entwickeln, die bei den ProduzentInnen entstehen, wenn sie nach höheren Tierwohlkriterien produzieren
- 9) Bundesprogramm für Beschaffung im Sinne des Runden Tisches
- 10) Förderungen für mehr Tierwohl

6. Ausblick

Das Ziel des Runden Tisches ist es, diese sehr vielfältigen Maßnahmen und Kriterien nun in die Realität umzusetzen. Besonders wichtig dafür ist die Einbindung aller Beteiligten, um gemeinsam den Weg in Richtung mehr Tierwohl und Umweltschutz zu beschreiten. Die Umsetzung soll einerseits im Zuge des Lebensmittelaktionsplans „Wien isst G.U.T.“ erfolgen, andererseits über alle TeilnehmerInnen des Runden Tisches, die das entstandene Netzwerk weiterhin pflegen und die Ergebnisse in ihrem Handlungsbereich kommunizieren und bewerben werden.