

Neue ZAG-Servicestelle für die Gemeinschaftsverpflegung am Start  
Interessenvertretung fördert Einkauf von heimischen Eiern und Geflügel in  
Großküchen

Wien, 18. Dezember 2020 (aiz.info). - Die in Österreich gesetzlich geltenden Tierhaltungsbestimmungen für die heimische Geflügelhaltung sind strengsten und damit für die Tiere besten Haltungsbestimmungen in der Europäischen Union. Trotzdem wird in der öffentlichen Beschaffung noch in großem Umfang zu Fleisch und Eiern aus dem Ausland gegriffen, wo die Tiere nach deutlich schlechteren Standards gehalten werden. Die ZAG - Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft hat nun auf das Problem reagiert und eine Servicestelle für alle Küchenleiterinnen und Küchenleiter aus öffentlichen oder privaten Unternehmen, eingerichtet. Im Rahmen des Projekts werden Entscheidungsträger von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beraten und bei ihrer Einkaufsentscheidung unterstützt. Das AMA-Gütesiegelprogramm bietet Kontrolle entlang der Wertschöpfungskette und letztlich die Sicherheit, ein hochwertiges, regionales Produkt genießen zu können, das den hohen Erwartungen der Konsumenten hinsichtlich Tier-und Umweltschutz entspricht.

Im November 2020 wurde in der ZAG die Servicestelle für die nachhaltige Beschaffung von Ei und Geflügel (kurz SNEG) eingerichtet. Dieses Projekt wird von der AMA-Marketing GesmbH unterstützt. Ziel ist es, Küchenleitern die Qualität der österreichischen Ei- und Geflügelprodukte näher zu bringen. Durch die Bewusstseinsbildung sollen mehr österreichische Ei- und Geflügelprodukte in Großküchen Verwendung finden. Diese absatzfördernde Maßnahme wird den heimische Eier- und Geflügelmarkt nachweislich und nachhaltig stärken.

Österreichische Produkte für öffentliche Einrichtungen

Mit diesem Projekt werden vor allem Einkäufer der öffentlichen Beschaffung angesprochen, damit in den vom österreichischen Staat unterstützten Küchen regionale Produkte verwendet werden. "Die heimische Geflügelwirtschaft arbeitet nach höchsten, gesetzlichen Standards. Wir erwarten uns, dass als Mindestbedingungen beim Einkauf jedenfalls die zentralen Haltungsbestimmungen des österreichischen Bundestierschutzgesetzes eingehalten werden", erklärt **Michael Wurzer**, Projektleiter der Servicestelle und Geschäftsführer der ZAG. Ansonsten könne die heimische Geflügelwirtschaft mit Billiganbietern aus dem Ausland wirtschaftlich nicht konkurrieren. "Schließlich war es auch der Gesetzgeber, der die Rahmenbedingungen für die Geflügelhaltung in dieser Form für Österreich vorgegeben hat - unsere Forderung ist deshalb sehr schlüssig", so Wurzer.

## Bewusstseinsbildung durch Beratungsleistungen und Exkursionen

Um das Qualitätsprodukt den verantwortlichen Küchenleitern näher zu bringen, werden zahlreiche Beratungsgespräche, Exkursionen und Workshops organisiert. Zum Nachlesen und als Hilfestellung für den Einkauf erstellen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Servicestelle unterschiedliche Beratungsmappen für die Produktgruppen Ei, Masthuhn und Pute. "Wenn Menschen die Möglichkeit haben, einen Geflügelstall und die Produktion mit eigenen Augen zu sehen, hat das eine ganz andere Wirkung als ein Lehrvideo", ist **Markus Lukas**, Initiator und Obmann des Projektes, überzeugt.

## Ausreichende Verfügbarkeit für den heimischen Markt

In der Verfügbarkeit der österreichischeren Produkte für den heimischen Markt sieht Wurzer kein Problem: "Bei entsprechender Vorplanung, langfristigen Lieferverträgen und gerechter Entlohnung ist die österreichische Geflügelwirtschaft durchaus in der Lage, die Nachfrage für die Großküchen und der Gemeinschaftsverpflegung zu bedienen." Dabei soll vor allem die neu eingerichtete Servicestelle unterstützen und die Entscheidungsträger über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg vernetzen. Zu diesem Zweck wird derzeit auch eine Datenbank angelegt.

## Österreichische Geflügelwirtschaft steht für Zusammenarbeit

Die freiwillige Interessenvertretung der österreichischen Geflügelwirtschaft, ZAG, steht für eine proaktive Zusammenarbeit aller Partner entlang der Wertschöpfungskette und lädt Behördenvertreter und Marktpartner zu weiterführenden Gesprächen ein, wobei das Ziel immer eine bessere und transparentere Information für die Bürger ist. "Nur wenn die Österreicherinnen und Österreicher beim Einkauf frei entscheiden können, haben tierfreundlich erzeugte Lebensmittel eine Chance am Markt, und nur so bekommen sie die Produkte aus einer Geflügelhaltung, die ihren Erwartungen entspricht", unterstreicht Wurzer. (Schluss)

Rückfragehinweis:

DI Michael Wurzer

ZAG – Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft

1200 Wien, Dresdner Strasse 89/18 (Aufzug B1, 5.Stock)

T: +43-1-334 17 21 -60

M: +43-664-84 53 023

wurzer@zag-online.at

www.zag-online.at