

Presseinformation

Frankfurt am Main, 2. August 2017

Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie setzt für die Branche ein Zeichen

- **Geprüfte Qualität auf dem Teller**
- **Start der Initiative DIG Strohschwein Bayern**

Ab sofort dürfen sich die Essensgäste in vielen bayerischen Großküchen über mehr Tierwohl auf dem Teller freuen. Denn in den Betriebskantinen von Allianz, Audi, Bayerischer Landesbank, Linde, MAN, Münchener Rück, Studentenwerk Erlangen/Nürnberg und Versicherungskammer Bayern – alles Mitgliedsbetriebe des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie (DIG) – steht jetzt regelmäßig Strohschwein auf dem Speiseplan. Auch in Brunners Kasino im Landwirtschaftsministerium wird es künftig Strohschwein-Gerichte geben.

Landwirtschaftsminister Helmut Brunner gab das Startsignal im Betriebsrestaurant der Bayerischen Landesbank und probierte das Schweinefleisch aus besonders tiergerechter Haltung. „Mit dem DIG Strohschwein leisten wir nicht nur einen aktiven Beitrag zu mehr Tierwohl und Tiergesundheit, sondern fördern auch die regionale Landwirtschaft, von der Erzeugung bis zur Verarbeitung“, so der Minister. Neben mehr Platz und Stroh im Stall sowie lückenloser Qualitätskontrolle werden durch die größtmögliche Verwertung des Schweins auch die Verluste so gering wie möglich gehalten. Brunners Ministerium war Impulsgeber für die Strohschwein-Initiative mit dem Ziel der eigenen Marke „DIG Strohschwein Bayern“.

Dafür definierte ein DIG-Arbeitskreis Qualitätskriterien, die in Hinblick auf Tierwohl und Nachhaltigkeit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen und die Faktoren Transparenz und Wertschätzung berücksichtigen. DIG-Präsident Dr. Stefan Hartmann, der für die Gastronomie der Bayerischen Landesbank in München verantwortlich ist: „Wir haben uns Partner auf den unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette (Mast, Schlachtung, Veredelung) gesucht, die hinter unserem Qualitätsverständnis stehen und dieses mittragen.“ Diese beziehen sich unter anderem auf:

Regionalität. DIG Strohschwein Bayern dient der Förderung der regionalen Landwirtschaft und kleinerer Strukturen – von der Erzeugerseite bis hin zur Verarbeitung.

Fütterung. Wie bereits in der Milchwirtschaft flächendeckend umgesetzt, sollen die Tiere während der Mastperiode ohne genveränderte Futtermittel (GVO) aufgezogen werden (gemäß Vlog-Standard).

Nachhaltigkeit. Um Lebensmittelverluste so gering wie möglich zu halten, soll eine 80-prozentige Verwertung der Schlachtkörper realisiert werden. Das erfordert auch ein Umdenken bei der Angebotsgestaltung der DIG-Betriebe.

Transparenz. Die definierten Kriterien werden auf allen Prozessstufen (Erzeugung, Mast, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) qualitätsgesichert und durch eine anerkannte Zertifizierungsstelle überprüft.

Diese definierten Kriterien können erst ein Anfang sein, sind sich die Projektpartner bewusst. Hartmann: „Hier werden auch die Verbraucher bzw. unsere Gäste eine wichtige Rolle spielen.

Denn eines ist klar: Mehr Tierwohl und mehr Qualität gibt es nicht zum Nulltarif!

Dr. Hartmann: „Wichtig ist, dass wir unsere Gäste bei diesem Projekt mit auf die Reise nehmen und ihnen den Mehrwert von unserem DIG Strohschwein Bayern vermitteln können.“

Beim DIG handelt sich um einen eingetragenen Verein, der die größten unternehmenseigenen Betriebsgastronomen „in Eigenregie“ berücksichtigt. Die enorme Bandbreite reicht von Automobil- und Chemiekonzernen bis zu namhaften Banken und Versicherungen, Medienhäusern sowie Studentenwerken, Kliniken und Seniorenheimbetreibern. Rund 12.000 Mitarbeiter arbeiten in der Gastronomie der DIG-Mitglieder und sie betreuen täglich bis zu 650.000 Kunden. Dr. Hartmann: „Damit haben wir die Möglichkeit, bezüglich des Ernährungs- und Verbraucherverhaltens positive Signale zu setzen.“

www.dig-home.de

DIG in Zahlen

Gegründet: 1974 in Berlin

Mitglieder: über 60 mit 900 Betrieben

Mitarbeiter: 12.000 in den Mitgliedsbetrieben

Gäste: 650.000 pro Tag

Einkaufsvolumen: mehr als 370 Mio. €

Organ: gv-praxis – Wirtschaftsfachzeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie