Projektpartner

Mastbetrieb:
Löffler Agrar GbR
Am Aufeld 1, 86492 Egling a.d. Paar

Schlachtung:
Halsbacher Qualitätsfleisch GmbH
Brandl 53, 84553 Halsbach

Zerlegung / Verarbeitung / Veredelung:
Fa. Michael Wieser GmbH
Herr Benjamin Ritter
Zenettistraße 10, 80337 München

Qualitätssicherung:
QAL GmbH
Am Branden 6b, 85256 Vierkirchen

Kooperationspartner:
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Referat M4
Ludwigstr. 2, 80539 München
mit VC Vollwertkost GmbH

DIG Mitgliedsbetriebe

Allianz Deutschland AG München
AUDI AG Ingolstadt
BayernLB (BayernBankett)
Linde AG Engineering Division Pullach
MAN Truck & Bus AG München
Munich Re
Studentenwerk Erlangen-Nürnberg
Versicherungskammer Bayern

Impressum

Deutsches Institut für
Gemeinschaftsgastronomie e.V.
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt
Telefon: 069.7595-1226
Telefax: 069.7595-1507
E-Mail: dig@dfv.de

Eine Kooperation mit:

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

DIG Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie e.V.

Das DIG repräsentiert einen Großteil der deutschen Gemeinschaftsgastronomie, der immer noch überwiegend von Eigenregie-Strukturen geprägt ist. Die Bandbreite reicht von Automobil- und Chemiekonzernen bis zu namhaften Banken und Versicherungen, Medienhäusern sowie Studentenwerken, Kliniken und Seniorenheimbetreibern. Zu den Mitgliedern gehören die umsatzgrößten Eigenregietriebe in Deutschland. Die rund 12.000 Mitarbeiter der DIG-Mitglieder bewirten ca. 650.000 Gäste pro Tag. Kein anderer Bereich innerhalb des Gastgewerbes erreicht täglich so viele Kunden und kann damit positive Signale bezüglich des Ernährungs- und Verbraucherverhaltens setzen.

Das Projekt **DIG Strohschwein Bayern** ist eine Initiative einzelner Mitglieder des DIG aus dem Mitgliedsbereich Bayern. Ziel des Projekts ist es, für den Bereich Schweinefleisch Qualitätskriterien zu definieren, die im Hinblick auf Tierwohl und Nachhaltigkeit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus gehen. Dies entspricht auch der Premiumstrategie des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Projektziele

1 Tierwohl

Wir leisten mit definierten und gesicherten Kriterien (Haltungsbedingungen: 25% mehr Platz, Stroheinstreu, mindestens 50% planbefestigter Boden, Auslauf) einen aktiven Beitrag zum Tierwohl und zur Tiergesundheit.

2 Regionalität

Wir wollen mit unserem **DIG Strohschwein Bayern** einen aktiven Beitrag zur Förderung der regionalen Landwirtschaft und kleinerer Strukturen leisten – von der Erzeugerseite bis hin zur Verarbeitung.

3 Fütterung

Wir wollen wie in der Milchwirtschaft ein Lebensmittel, das ohne genveränderte Futtermittel hergestellt wird. Es wird gewährleistet, dass über die gesamte Mastperiode keine genveränderten Futtermittel eingesetzt werden (gemäß VLOG-Standard).

4 Transparenz

Wir haben unsere Kriterien auf allen Prozessstufen (Mast, Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung) qualitätsgesichert und lassen dies überprüfen. Wir stehen für faire und auskömmliche Preise auf allen Prozess- und Wertschöpfungsstufen. Insbesondere im Bereich Fleisch ist Vertrauen und Transparenz ein wichtiges Kriterium bei der Kaufentscheidung!

5 Wertschätzung

Wir wollen mit unserem Projekt für mehr Wertschätzung für ein gutes Produkt werben. Qualität entsteht durch mehr Anstrengung auf allen Prozessstufen. Vor diesem Hintergrund und in diesem Bewusstsein erfährt Qualität auch mehr Wertschätzung.

6 Nachhaltigkeit

Zu einem verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln gehört auch, dass man Verluste so gering wie möglich hält. Wir wollen mit dem Projekt eine größtmögliche Verwertung des Schweins realisieren. Dies erfordert auch ein Umdenken in der Angebotsgestaltung in unseren Betrieben (Speisenangebot nach Verfügbarkeit ausrichten).