



© Billa/Robert Hanson

**„Fair zum Tier“**

Der Leberkäse bei Billa Plus entspricht bereits den strengen Kriterien, die man sich selbst auferlegt.

fung artgemäßer Tierhaltung – hier ist in Österreich noch sehr viel Luft nach oben“, erklärt er weiter. Billa habe mit „Fair zum Tier“ eine Initiative, die über die gesetzlichen Standards hinaus gehe.

Die Betriebe werden 2023 mindestens zwei Mal pro Jahr kontrolliert, was über den gesetzlichen Standards liegt. Aufgrund der aktuellen Ereignisse habe man unverzüglich Zusatzkontrollen veranlasst, die teils unangemeldet durch externe Kontrollstellen und Auditoren erfolgen. (red)

# Mehr Bewusstsein

Billa erhöht im Lichte der jüngsten Skandale die Kontrollen zur Einhaltung der strengen Tierwohlkriterien.

WIENER NEUDORF. „Die aktuellen Bilder haben bei uns große Betroffenheit ausgelöst, da sie erneut Missstände in der Tierhaltung sichtbar machen“, erklärt Marcel Haraszti, Vorstand Rewe International AG, in einer Konzernstellungnahme zu den jüngst aufgedeckten Zuständen in einigen heimischen Betrieben. Die Branche dürfe darüber nicht länger hinwegsehen und

„wir müssen unsere Verpflichtung gegenüber Mensch und Tier geschlossen wahrnehmen“. Es brauche mehr Bewusstsein für den richtigen Umgang mit Nutztieren. Denn: „Die Verletzung des Tierschutzgesetzes und der Tierschutzverordnung ist kein Kavaliärsdelikt.“

Von allen Beteiligten entlang der gesamten Wertschöpfungskette müssten wesentliche Ver-

besserungen in Angriff genommen werden. Landwirtschaft, Politik, Handel und Konsumenten sind aus seiner Sicht gleichermaßen gefordert:

**Verschärfte Kontrollen**

„Essenziell ist dabei auch die Verschärfung gesetzlicher Kontrollen, welche die AMA bereits vorgenommen und verstärkt hat, und vermehrte Überprü-

”

*Essenziell ist auch die Verschärfung gesetzlicher Kontrollen und vermehrte Überprüfung artgemäßer Tierhaltung. Hier ist in Österreich noch viel Luft nach oben.*

**Marcel Haraszti**  
Vorstand Rewe  
International AG

“

## Gourmet Business à la carte gestartet

Seit 6. März bietet Gourmet eine neue, abwechslungsreiche Speisekarte an.

LINZ. Bei der Jahresbefragung 2022 freut sich Gourmet Business mit über 4.000 Teilnehmern über eine besonders hohe Beteiligungszahl. Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von Gourmet Business Catering Menü-Service: „100 Prozent unserer Neukunden sind mit unserem einfachen Bestellsystem zufrieden. Die große Auswahl und die einfache Zubereitung, sowieso

die Qualität und der Geschmack der Speisen haben ebenfalls sehr hohe Werte erreicht. Dieses positive Feedback unserer Gäste motiviert uns zu weiteren Bestleistungen.“

Weiters freuen sich die Gäste über Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Neben 20 neuen Gerichten gibt es 77 Veggie sowie zehn vegane Speisen in den Kantinen: „Wenn wir mit Fleisch oder

Fisch kochen, achten wir besonders auf die Herkunft.“ Gekocht wird mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Nicht nur frisches Gemüse und Obst, sondern auch Frischmilch, Freiland Eier und das Fleisch kommen dabei zu 100% aus Österreich. Zuverlässige Lieferanten bieten auf diesem Weg gemeinsam mit Gourmet eine hohe Qualität. (red)



© Gourmet

Claudia Horacek, Leiterin Gourmet Business Catering Menü-Service.