

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern

Per Mail an:
vernehmlassungen@blv.admin.ch

Zürich, 14. Januar 2021

Vernehmlassungsantwort

Revision der Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten

Sehr geehrte Damen und Herren

GastroSuisse, der grösste Branchenverband der Schweiz mit rund 20'000 Mitgliedern (Hotels, Restaurants, Cafés, Bars etc.) in allen Landesgegenden, organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, nimmt im obengenannten Vernehmlassungsverfahren gerne wie folgt Stellung:

I. Allgemeine Würdigung

GastroSuisse begrüsst, dass insbesondere die Vorschriften zur Betäubung von Panzerkrebsen gemäss Tierschutzverordnung auch im vorliegenden Verordnungsentwurf ergänzt werden. Dies schafft einheitliche und damit gleich lange Spiesse für die involvierten Akteure. Die Betäubungs- und Tötungsmethoden gemäss Verordnungsentwurf entsprechen bereits der Praxis in der Gastronomie.

II. FBA-Pflicht überdenken

Wie bereits gegenüber dem BLV im 2019 und anfangs 2020 vorgebracht, sind allerdings die seit dem März 2018 geltenden Ausbildungs-Auflagen beim Angebot von Lebendhummer in einem gastgewerblichen Betrieb unverhältnismässig. Gastgewerbliche Betriebe brauchen eine kantonale Bewilligung für die gewerbmässige Wildtierhaltung und die betriebsverantwortliche Person muss eine fachspezifische berufsunabhängige Ausbildung (FBA) nach Artikel 197 der Tierschutzverordnung absolvieren. Diese beinhaltet einen mindestens 40-stündigen Kurs im Umfang von 6 bis 9 Tagen, mit praktischen und theoretischen Inhalten inkl. einer Prüfung sowie ein mindestens dreimonatiges Praktikum. Unter Einbezug der Zeitaufwände und der Tatsache, dass pro Betrieb aufgrund von Ferienabsenzen mindestens zwei Personen die Ausbildung absolvieren müssen, verursacht die Ausbildung einem gastgewerblichen Betrieb Kosten von mindestens CHF 30'000.-.

Die Kurse richten sich an ZüchterInnen, TierhändlerInnen und TierpflegerInnen. Für betriebsverantwortliche Personen aus dem Gastgewerbe sind die Kursinhalte mehrheitlich ungeeignet und nicht notwendig. Lerninhalte zur Zucht und zu Aquarienfischen sowie das Studium von Fischgruppen sind für Gastronominnen und Gastronomen irrelevant.

Hummer werden im Gastgewerbe nur kurz lebend aufbewahrt. Von einer eigentlichen Tierhaltung kann keine Rede sein. Auch deshalb sollten betriebsverantwortliche Personen aus dem Gastgewerbe nicht dieselben Auflagen erfüllen müssen wie Züchter von Fischen und Panzerkrebsen. GastroSuisse hält an der Haltung fest, dass der Bund die Auflagen fürs Gastgewerbe so rasch wie möglich in einer Revision der Tierschutzverordnung aufheben oder deutlich lockern soll. In der aktuellen Lage sind die gastgewerblichen Betriebe mehr denn je auf solche administrativen und finanziellen Entlastungen angewiesen. Wir danken Ihnen im Voraus für Ihre Bemühungen in dieser Sache.

Wir danken Ihnen für die Berücksichtigung der Haltung von GastroSuisse.

Freundliche Grüsse



Casimir Platzer
Präsident GastroSuisse



Daniel Borner
Direktor GastroSuisse

GastroSuisse
Für Hotellerie und Restauration
Pour l'Hôtellerie et la Restauration
Per l'Albergheria e la Ristorazione

Wirtschaftspolitik
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich
T +41 44 377 53 52 | F +41 44 377 55 82
wipo@gastrosuisse.ch | www.gastrosuisse.ch