

Medienmitteilung vom 3. Juli 2015

Nachhaltige Soja wird Standard für Schweizer Fleisch, Milch und Eier

Von Mai 2014 bis April 2015 importierte die Schweiz zu 93 Prozent Futter-Soja aus verantwortungsbewusster Produktion. Mit der Umstellung von QM Schweizer Fleisch wird nachhaltige Soja zum Standard der Schweizer Eier-, Fleisch- und Milchbranche. Damit hat das Soja Netzwerk sein Ziel innerhalb von fünf Jahren erreicht.

Die Importeure Agrokommerz, Egli Handels AG, Fenaco, Heinz & Co., KM Commodities und Pro-vimi Kliba haben zwischen Mai 2014 und April 2015 zusammen 243'346 Tonnen zertifiziertes Sojaschrot und Sojabohnen gemäss den Standards ProTerra, Bio Suisse, Donau Soja beschafft. Da gemäss Statistik des Swiss-Impex im gleichen Zeitraum total 261'607 Tonnen Soja importiert wurden, entspricht dies 93 Prozent der Schweizer Sojaimporte zu Futterzwecken.

Nach Coop und IP-SUISSE verlangt nun auch QM Schweizer Fleisch ab nächstem Jahr den Einsatz von zertifizierter Soja in der Fütterung. Daniel Albiez, Leiter von QM Schweizer Fleisch ist überzeugt: „Dies fördert die Glaubwürdigkeit der Schweizer Fleisch und Milchproduktion und stärkt unsere Position gegenüber der ausländischen Konkurrenz“. Mit dem Entscheid von QM Schweizer Fleisch ist nachhaltige Soja der Branchenstandard.

Der Zusammenarbeit wichtiger Akteure der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft hat die Sojaimporte auf ein nachhaltigeres Niveau gehoben. Neu zum Soja Netzwerk dazu gestossen sind der Sojabeschaffer Fuga Getreide AG sowie Transgourmet Schweiz. Mit dem Abholgrosshändler Transgourmet konnte ein erstes Mitglied im Bereich der Ausserhausverpflegung gewonnen werden.

Diese Medienmitteilung und Bilder finden Sie auch unter www.sojanetzwerk.ch

Kontakte:

Stefan Kausch, Projektleiter Soja Netzwerk, Tel. 076 349 66 94

Daniel Albiez, Leiter QM Schweizer Fleisch, Tel. 056 462 52 22