

Tierschutz.
Weltweit.



Die VIER PFOTEN Hotel-Challenge

Ein Ranking der Strategien führender Hotels
zur Fleisch- und Milchreduktion
für mehr Tierwohl und Klimaschutz



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Einleitung | 3 |
| 2. Methodik | 4 |
| 2.1. Fragebogen | 4 |
| 2.2. Punktevergabe | 4 |
| 3. Ergebnisse | 6 |
| 3.1. Reduktionsziele für Fleisch, Milch und THG-Emissionen | 8 |
| 3.2. Tierwohl | 11 |
| 3.3. Pflanzliches Portfolio | 15 |
| 4. Fazit | 18 |
| 5. Glossar | 21 |
| Literaturverzeichnis | 24 |
| Anhang | 27 |
| Tab. 1: Ergebniskategorien | 27 |
| Tab. 2: Übersicht der Kriterien und Bewertung | 29 |
| Der VIER PFOTEN Hotel-Challenge Fragebogen | 30 |



© Andrew Skowron | We Animals Media

1. Einleitung

Angesichts der vielschichtigen Herausforderungen in den Bereichen des Tierwohls und der Klimakrise müssen die Folgen der [Massentierhaltung](#) und die Menge an produzierten und konsumierten tierischen Erzeugnissen in den Fokus der globalen Aufmerksamkeit gerückt werden. Um [Haltungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard](#) zu ermöglichen, ist eine Änderung der momentanen Produktions- und Verbrauchsmuster nötig, welche vor allem durch die mehrheitlich vorherrschenden Massentierhaltungssysteme gekennzeichnet sind. Diesen Systemen ein Ende zu setzen, hat oberste Priorität. Die Hotelindustrie spielt durch messbare Nachhaltigkeitsstrategien und dem in den Hotel-Restaurants vorherrschenden Lebensmittelangebot dabei eine einzigartige wie einflussreiche Rolle, einen positiven Wandel maßgeblich voranzutreiben. Die VIER PFOTEN Hotel-Challenge bewertet, welchen Beitrag zehn der größten Hotelunternehmen der Welt leisten, um sich des Themas Massentierhaltung anzunehmen. Durch die Analyse ihrer Richtlinien, Marketingstrategien und ihres Lebensmittelportfolios hinsichtlich des Engagements für die Reduzierung von Fleisch, Milch und klimaschädlichen Emissionen und für das Tierwohl, sowie ihres pflanzenbasierten Portfolios will VIER PFOTEN ihre Position in diesem globalen Vergleich beleuchten. Ziel ist es, Hotels Wege aufzuzeigen, durch vorbildliches Handeln mehr Verantwortung für Klimaschutz und Tierwohl zu übernehmen.

Die VIER PFOTEN Hotel-Challenge ist bereits die siebte Ausgabe der Atlas Challenge-Serie. Die vorherigen Rankings hatten ähnliche Ziele in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie und richteten sich an Unternehmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz (DACH-Region), den Niederlanden (NL), dem Vereinigten Königreich (UK), den Vereinigten Staaten (US) und Südafrika (ZA). Der Name "Atlas" ist inspiriert vom Titanen Atlas der griechischen Mythologie, der das Gewicht der Welt auf seinen Schultern trug und Ausdauer verkörperte. In der Atlas Challenge-Serie werden die Unternehmen auf Grundlage ihrer aktuellen und zukünftigen Pläne bewertet, Verantwortung für eine nachhaltigere Welt zu übernehmen.

Jährlich werden mehr als 80 Milliarden Landtiere gezüchtet, aufgezogen und für den Verzehr geschlachtet¹, davon zwei Drittel in Massentierhaltung², was zu tiefgreifenden ethischen Bedenken hinsichtlich der Behandlung von Tieren führt. Die Tierhaltung ist mit mindestens 16,5 % auch einer der Hauptverursacher aller anthropogenen [Treibhausgasemissionen \(THG-Emissionen\)](#)³ Eine kürzlich mit Konsument:innen im Vereinigten Königreich durchgeführte Studie ergab, dass eine vegane Ernährung zu 75 % weniger THG-Emissionen und Landnutzung führt als eine fleischreiche Ernährung (mehr als 100 g Fleisch pro Tag)⁴. Darüber hinaus stellt der übermäßige Einsatz von Antibiotika in der Massentierhaltung eine erhebliche Bedrohung für die menschliche Gesundheit dar, da er zu [antimikrobiellen Resistenzen \(AMR\)](#) beim Menschen beiträgt⁵. Die Reduzierung von Fleisch und Milch bei gleichzeitig erhöhtem Angebot von pflanzlichen Lebensmitteln im Rahmen der [Corporate Social Responsibility \(CSR\)](#)- und [Environmental, Social and Governance \(ESG\)](#)-Richtlinien des Hotelgewerbes in Hinblick auf den Tier- und Klimaschutz können einen erheblichen Unterschied machen.

Aufgrund des Branchenwachstums und den daraus resultierenden Herausforderungen entschied VIER PFOTEN, sich für das siebte Ranking auf die Hotelindustrie zu konzentrieren. Im Jahr 2022 war die globale Hotelbranche mehr als 4,548 Billionen USD wert und sie wird von 2021 bis 2025⁶ voraussichtlich eine durchschnittliche jährliche Wachstumsrate von 7 % verzeichnen. Sie muss aber ihre THG-Emissionen bis 2030 um 66 % und bis 2050 um 90 % reduzieren, um das im Pariser Klimaabkommen⁷ vereinbarte Limit von 2 °C globaler Erderwärmung nicht zu überschreiten. Eine Emissionsenkung wird nicht möglich sein, ohne sich mit Lebensmitteln und insbesondere tierischen Produkten zu befassen. Durch den Einfluss, den Hotels auf das Essverhalten ihrer Kund:innen haben, befinden sie sich in einer idealen Position, einen transformativen Wandel voranzutreiben.

2. Methodik

Zwischen Juni und September 2023 bewertete VIER PFOTEN insgesamt zehn global agierende Hotelunternehmen mit einer starken Markenpräsenz in DACH, NL, UK, US und ZA. Die Entscheidung für ein Ranking von Hotelunternehmen anstelle der Hotelmarken beruhte auf der Tatsache, dass [CSR-](#), [ESG-](#) und ähnliche Berichte/Richtlinien in der Regel auf Unternehmensebene umgesetzt werden. Im Folgenden werden die Hotelunternehmen vereinfachend als Hotels bezeichnet.

Die Bewertung basierte auf öffentlich zugänglichen Informationen der Hotels wie CSR, ESG, Tierschutzrichtlinien, Lebensmittelangebot und Marketingstrategien. VIER PFOTEN sammelte diese Informationen durch eigene Recherchen sowie den Versand eines Fragebogens an

alle Hotels. Für diejenigen Hotels, die den Fragebogen nicht beantworteten, fand die Bewertung ausschließlich auf Basis der Eigenrecherche statt. Jegliche Änderungen, die von den ausgewählten Hotels nach dem vorgegebenen Zeitrahmen und der Rückgabefrist des Fragebogens in Bezug auf ihre Richtlinien, ihr Speisenangebot oder ihre Marketingstrategien vorgenommen wurden, wurden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

Die VIER PFOTEN Hotel-Challenge konzentriert sich auf das Engagement der ausgewählten führenden Hotels für eine schrittweise Reduzierung von tierischem Eiweiß mit Fokus auf der Verringerung des Angebots von Fleisch- und Milchprodukten.

2.1. Fragebogen

Jedes Hotel wurde in regelmäßigen Abständen zwischen Juli und September 2023 kontaktiert und gebeten, einen detaillierten [Fragebogen](#) auszufüllen. VIER PFOTEN schickte den Hotels außerdem eine Verpflichtungserklärung (siehe [Kapitel 4. Fazit](#)) über die VIER PFOTEN Forderungen. Durch deren Unterzeichnung konnten sich die Hotels als Vorreiter der Branche positionieren, indem sie sich bereits zu fortschrittlichen tier- und klimafreundlichen Ernährungsstrategien mit dem Ziel der Fleisch- und Milchreduktion verpflichteten.

Der Fragebogen bestand aus sieben Fragen mit jeweils zwei Unterfragen, die sich auf folgende drei Kategorien verteilten: Reduktionsziele für Fleisch, Milch und [THG-Emissionen](#), Tierwohl und [pflanzliches](#) Portfolio. Die Fragen spiegelten dabei nicht exakt die Kriterien für die Punktevergabe wider, sondern dienten dazu, ein möglichst genaues Bild des Status quo zu erhalten. Ausgehend von diesem Status quo wurden die Bewertungskriterien erstellt (siehe [Tabelle 2: Übersicht der Kriterien und Bewertung](#)). Die Antworten mussten durch Referenzen, wie öffentlich zugängliche Richtlinien, Produktportfolios und Marketingmaterialien untermauert werden.

2.2. Punktevergabe

Die Hotels wurden nach einem Fünf-Sterne-System bewertet. Für jede der drei Kategorien (Reduktionsziele für Fleisch, Milch und [THG-Emissionen](#), Tierwohl und [pflanzliches](#) Portfolio) wurde eine Reihe von Kriterien festgelegt, die je nach Erfüllungsgrad unterschiedlich bepunktet

wurden. Die Punkte wurden dann in Sterne umgewandelt (siehe [Tabelle 2: Übersicht der Kriterien und Bewertung](#)). Die Gesamtsternbewertung ist der Durchschnitt der drei Kategorien.



© shutterstock | Elizaveta Galitckaia

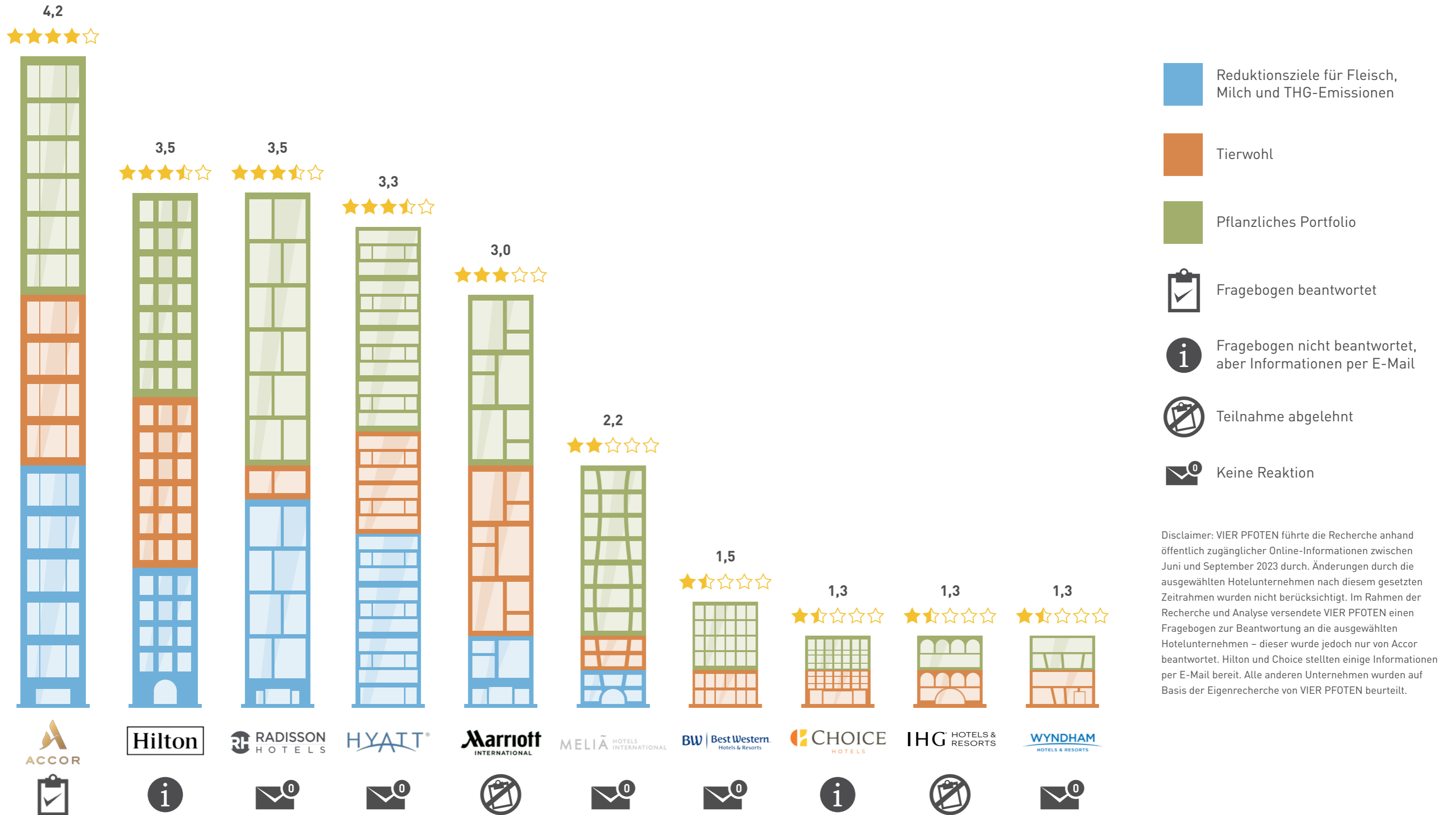
| Sterne | Ergebniskategorie | Erfüllung der Kriterien | Punkte |
|----------|----------------------|-------------------------------|--------|
| 1 1,5 | ■ Sehr schwach ■ | Keine/kaum erfüllte Kriterien | 0 1 |
| 2 2,5 | ■ Schwach ■ | Wenige Kriterien erfüllt | 2 3 |
| 3 3,5 | ■ Durchschnittlich ■ | Einige Kriterien erfüllt | 4 5 |
| 4 4,5 | ■ Gut ■ | Die meisten Kriterien erfüllt | 6 7 |
| 5 | ■ Sehr gut ■ | Alle Kriterien erfüllt | 8 |

Einige Kriterien konnten entweder erfüllt werden oder nicht, d. h. es wurden alle oder keine Punkte vergeben. Bei anderen Kriterien ging es um die Frage, bis zu welchem Grad sie erfüllt wurden, wobei die Punktezah anstieg. Das vollständige Punktesystem und seine Entsprechung in unserem Sterne-Bewertungssystem finden Sie in [Tabelle 2: Übersicht der Kriterien und Bewertung](#).

Tab. 1: Ergebniskategorien

3. Ergebnisse

Abb. 1: Gesamtranking



Disclaimer: VIER PFOTEN führte die Recherche anhand öffentlich zugänglicher Online-Informationen zwischen Juni und September 2023 durch. Änderungen durch die ausgewählten Hotelunternehmen nach diesem gesetzten Zeitrahmen wurden nicht berücksichtigt. Im Rahmen der Recherche und Analyse versendete VIER PFOTEN einen Fragebogen zur Beantwortung an die ausgewählten Hotelunternehmen – dieser wurde jedoch nur von Accor beantwortet. Hilton und Choice stellten einige Informationen per E-Mail bereit. Alle anderen Unternehmen wurden auf Basis der Eigenrecherche von VIER PFOTEN beurteilt.

3.1. Reduktionsziele für Fleisch, Milch und THG-Emissionen

Weltweit trägt die Produktion von Lebensmitteln zu einem Drittel der **THG-Emissionen** bei⁸. Eine bahnbrechende globale Lebenszyklus-Analyse von Lebensmitteln unter Einbeziehung von mehr als 38.000 landwirtschaftlichen Betrieben in über 100 Ländern kam zu dem Schluss, dass die Umstellung auf eine vegetarische Ernährung die lebensmittelbedingten THG-Emissionen um 49 % reduzieren könnte⁹. Der Verzicht auf tierisches Eiweiß und die Umstellung auf pflanzliche Lebensmittel reduzieren also nicht nur die Zahl der leidenden sogenannten Nutztiere um Milliarden¹⁰ (siehe [Kapitel 3.2 Tierwohl](#)!), sondern verringern auch die THG-Emissionen des Hotels, seinen indirekten Beitrag zur Erderhitzung durch schädliche Aktivitäten wie die Abholzung von Wäldern und seinen Wasserfußabdruck^{4,9,11,12}.

Laut einer von der ITP (International Tourism Partnership, derzeit umbenannt in Sustainable Hospitality Alliance) in Auftrag gegebenen Studie muss die Hotelbranche ihre Kohlenstoffemissionen bis 2030 um 66 % und bis 2050 um 90 % senken, um das im Pariser Klimaabkommen vereinbarte Limit von 2 °C globaler Erderwärmung nicht zu überschreiten. Der Klima-Fußabdruck des Tourismus hat sich im Laufe der Jahre erheblich vergrößert. Laut einer Studie, die vor dem COVID-Ausbruch durchgeführt



© Jo-Anne McArthur | We Animals Media

wurde, wird der größte Teil dieses Fußabdrucks von und in Ländern mit hohem Einkommen verursacht und macht 8 % der weltweiten THG-Emissionen aus, zu denen Lebensmittel einen erheblichen Beitrag leisten¹³. Die Hotels müssen sowohl die direkten als auch die indirekten THG-Emissionen reduzieren. Während die Anteile der **Scope 1 und 2** an den THG-Emissionen direkt nachverfolgt und reduziert werden können, sind **Scope 3-Emissionen** – von denen in der Hotelbranche ein erheblicher Anteil durch Lebensmittel und Getränke verursacht wird – indirekter Natur. Deren Erhebung und Reduzierung stellt eine große Herausforderung dar und kann nur durch die Zusammenarbeit mit Lieferant:innen und anderen Interessensgruppen entlang der gesamten Lieferkette bewältigt werden¹⁴.

Die Scope-3-Emissionen von Hotels machen rund 60 % ihrer Gesamtemissionen aus^{14,15}. 19 % der Scope-3-Emissionen entfallen auf gekaufte Waren und Dienstleistungen, zu deren wichtigsten Kategorien Lebensmittel und Getränke gehören¹⁴.

■ **Die wirksamste Maßnahme, die Hotels ergreifen können, um ihre THG-Emissionen zu reduzieren, ist der Wechsel zu einem nachhaltigeren Speise- und Getränkeplan – insbesondere die Reduzierung von Fleisch und Milch – ,da dies direkt zu einer Verringerung der durch Lebensmittel verursachten Emissionen führt^{11,12}.**

Einem **UNEP**-Bericht zufolge verringert die Reduzierung des Verbrauchs von rotem Fleisch die Emissionen und den Wasserfußabdruck eines Hotels. Dabei werden den Gästen gesündere Optionen geboten und die Kosten gesenkt⁶. Der Coolfood Pledge¹⁶ – eine globale Initiative, die Gastronomiebetriebe dabei unterstützt, sich zur







Erreichung wissenschaftlich fundierter Klimaziele durch Verringerung von Lebensmittelemissionen zu verpflichten – berichtet: Teilnehmenden Betrieben ist es im Jahr 2021 gelungen, ihre THG-Emissionen pro Teller seit ihrem Beitritt zur Initiative (zwischen 2015 und 2018) um 21 % zu senken, indem sie den Anteil von Rind- und Lammfleisch von 9 % auf 8 % und den Anteil anderer tierischer Lebensmittel von 28 % auf 26 % reduzierten.

Neben der Reduzierung von Fleisch und Milch ist es auch wichtig, dass die Lieferant:innen der verbleibenden tierischen Produkte verantwortungsvolle Beschaffungsstandards einhalten, Entwaldung ausschließen und **Hal tungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard** sicherstellen. Es ist anzumerken, dass eine etwaige Emissionsreduzierung pro Kilogramm tierischer Lebensmittel durch Lieferant:innen deutlich weniger effektiv ist, als tierische Produkte von vornherein zu reduzieren. Außerdem wird die Verantwortung auf die Lieferant:innen abgewälzt, da Hotels keine direkte Kontrolle darüber haben.

VIER PFOTEN bewertete die Hotels anhand folgender Kriterien:

- A. Inwieweit erwähnen sie die **Reduzierung von Fleisch und Milch** in ihren Richtlinien?
 - Überhaupt nicht
 - Sie planen eine Reduzierung von Fleisch und Milch, **ohne konkrete Ziele festgelegt zu haben**
 - Sie haben **konkrete Ziele** zur Fleisch- und Milchreduktion
- B. Erwähnung der Auswirkungen von Fleisch und Milch **auf das Tierwohl** in ihren Richtlinien
- C. Erwähnung von Fleisch und Milch in Verbindung mit einem Ziel zur **Reduktion von Scope 3-Emissionen** in ihren Richtlinien
- D. Offenlegung der **durch Lebensmittel und Getränke verursachten THG-Emissionen**
- E. Erfüllung **vertraglicher Klimaauflagen** durch ihre Lieferant:innen

Sternebewertung für die Kategorie Reduktionsziele für Fleisch, Milch und THG- Emissionen

| | |
|---|-------|
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |
|  | ★★★★★ |



© Unsplash | Maddi Bazzocco

Die Verbindung zwischen dieser Reduzierung und der Klimakrise wurde von Accor^{23,24}, Hilton^{18,25}, Hyatt^{19,22,26,27,28}, Marriott^{29,30}, und Radisson²⁰ hergestellt: Sie formulierten konkrete und zeitgebundene Ziele für eine Scope-3-Emissionsreduktion unter Bezugnahme auf tierische Lebensmittel. Es ist wichtig, diese Verbindung herzustellen, da Lebensmittel tierischen Ursprungs eine der Hauptursachen von Hotelemissionen sind. IHG³¹ und Meliá³² hatten zwar Ziele zur Verringerung von Scope-3-Emissionen, erwähnten aber keine tierischen Lebensmittel. Meliá³³ erklärte ausdrücklich, dass sie ihre THG-Emissionen, die unter anderem durch Lebensmittel entstehen, kompensieren wollen. VIER PFOTEN schließt sich dem wissenschaftlichen Konsens an, dass die Kompensation von THG-Emissionen

als Haupt- oder einzige Maßnahme nicht zur Lösung der Klimakrise beitragen wird und dass eine tatsächliche Emissionsreduzierung durch eine Umstellung auf mehr pflanzliche Speisen zwingend erforderlich ist. Wyndham³⁴ hatte Ziele für die Reduktion von Scope 1 und 2-Emissionen, nicht aber für Scope 3. Für Best Western und Choice³⁵ wurden keine öffentlich zugänglichen, konkreten Ziele zur Emissionsreduktion gefunden.

Accor¹⁷, Hilton¹⁸, Hyatt¹⁹, und Radisson²⁰ waren die einzigen Hotels, die eine Reduzierung von Fleisch und Milch erwähnten. Hilton war sogar Teil der WRI Cool Food Initiative¹⁶, die eine Umstellung auf eine pflanzenreichere Ernährung zur Bekämpfung der Klimakrise anstrebt. Es ist anzumerken, dass das Wort „Reduzierung“ bei vielen der anderen Hotels nur im Zusammenhang mit Lebensmittelverschwendung und nicht mit der Lebensmittelproduktion verwendet wurde. Obwohl VIER PFOTEN die Wichtigkeit der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung sieht, konzentriert sich dieser Bericht auf die Produktion, nicht auf den Konsum, und speziell auf Fleisch und Milch, nicht auf alle Lebensmittel.

Accor²¹, Hyatt^{19,22}, und Radisson²⁰ stellten den Zusammenhang zwischen einer Fleisch- und Milchreduzierung und dem Tierwohl her, was wichtig ist, da die Umsetzung ehrgeiziger Tierschutzrichtlinien (siehe [Kapitel 3.2 Tierwohl](#)) ohne eine Verringerung der Zahl der Tiere nicht zu erreichen sein wird.

Accor³⁶, Meliá³³, und Radisson²⁰ legten ihre Lebensmittel-Emissionen offen: 12 % bei Accor, 28 % bei zwei Pilot-hotels von Meliá und 12,1 % bei Radisson. Damit haben sie einen wichtigen Schritt in Richtung Transparenz und Anerkennung des Problems getan.

Accor²³ war das einzige Hotel, dessen Lieferant:innen vertragliche Klimaauflagen erfüllen mussten, was angesichts des indirekten Charakters von Scope-3-Emissionen, wie z. B. durch tierische Lebensmittel verursacht, ein nicht zu vernachlässigendes Kriterium ist.

Accor²³ war das einzige Hotel, dessen Lieferant:innen vertragliche Klimaauflagen erfüllen mussten, was angesichts des indirekten Charakters von Scope-3-Emissionen, wie z. B. durch tierische Lebensmittel verursacht, ein nicht zu vernachlässigendes Kriterium ist.

3.2. Tierwohl

Die [Massentierhaltung](#) ist weltweit die Hauptursache für tierquälere Zustände in der Haltung sogenannter Nutztiere. Tiere in Massentierhaltung leiden ihr ganzes Leben lang unter schlechtesten Haltungsbedingungen und können ihre Grundbedürfnisse nicht erfüllen. Obwohl Jungtiere sehr soziale Tiere sind, werden sie in der Regel sehr früh von ihren Müttern getrennt, künstlich aufgezogen und einzeln gehalten^{37,38,39}. Sie erhalten bestenfalls die unerlässliche tierärztliche Versorgung. Davon abgesehen sind sie grausamen und schmerzhaften Verstümmelungen ohne Schmerzlinderung ausgesetzt. Um ihre Gewichtszunahme zu beschleunigen, erhalten die Tiere in der Regel hochkonzentriertes Futter anstelle von hochwertigem artgemäßem Futter. Sie haben keinen Zugang zu Auslauf oder Weide, sondern werden in engen Käfigen oder Ställen ohne Grundausrüstung gehalten⁴⁰. Tieren, die im Freien gehalten werden, steht oft kein geeigneter Unterstand zur Verfügung, so dass sie unter Hitze oder Kälte und schlammigen Bodenverhältnissen leiden⁴¹. Sobald die Tiere ein bestimmtes Produktionsstadium erreicht haben, werden sie stunden-, tage- oder sogar wochenlang transportiert und schließlich geschlachtet, oft ohne vorherige Betäubung, wodurch zusätzlich Schmerzen, Leiden und Ängste verursacht werden. Das Tierwohl sogenannter Nutztiere wird für Verbraucher:innen immer wichtiger, daher sollte es auch für jedes Unternehmen, das von tierischen Produkten profitiert, von Bedeutung sein. Hotels und ihre Restaurants auf der ganzen Welt sollten eingekaufte Produkte vom Ort der Erzeugung bis zu den Verbraucher:innen zurückverfolgen können. Darüber hinaus sollten [Haltungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard](#) für alle Tiere, für die sie indirekt verantwortlich sind, vorausgesetzt werden.

Auf dem Gebiet der Tierwohl-Forschung wurden zunehmend Fortschritte erzielt, die zur Entwicklung neuer Methoden hinsichtlich Bewertung, Management und Verbesserung des Tierwohls geführt haben. Basierend auf dem etablierten Modell der [Fünf Freiheiten](#) (Five Freedoms)⁴², lag der Fokus zunächst darauf, negative Erfahrungen von Tieren zu vermeiden. Die Forschung hat jedoch bewiesen, dass Tiere auch positive Erfahrungen machen können und dass ihre mentalen Erfahrungen über das Spektrum der Fünf Freiheiten hinausgehen. Daher wird das Konzept der Fünf Freiheiten heute als unzureichend angesehen. Diese Erkenntnis mündete in die Entwicklung des [Fünf-Domänen-Modells](#)^{43,44}, das davon ausgeht, dass mentale Erfahrungen, negative wie positive, den inneren Zustand eines Tieres oder die äußeren Umstände widerspiegeln. Die Summe aller mentalen Erfahrungen stellt das Wohlbefinden des Tieres zu einem bestimmten Zeitpunkt dar⁴³. Ziel ist es, negative Erfahrungen so gering und so selten wie möglich zu halten und den Tieren auch positive Erfahrungen zu ermöglichen.



© © Jo-Anne McArthur | We Animals Media

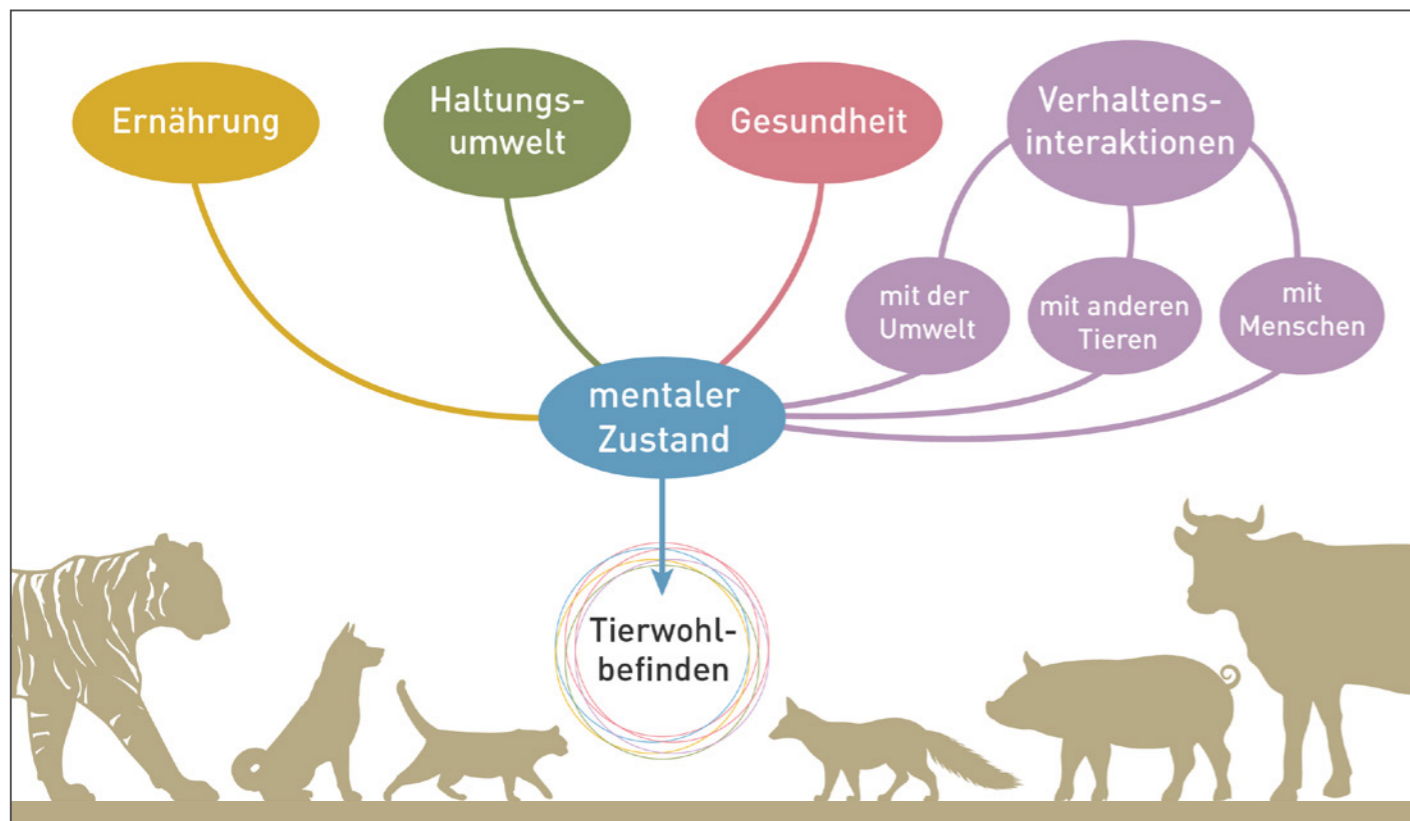


Abb. 2: Das Fünf-Domänen-Modell

Da das Fünf-Freiheiten-Modell lediglich ein guter Anfang ist, empfiehlt VIER PFOTEN das Fünf-Domänen-Modell als Grundlage für Haltungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard. Die bloße Aussage von Unternehmen, dass sie die Fünf Freiheiten respektieren, stellt nicht sicher, dass sie tatsächlich alle Praktiken verbieten, die zu negativen Erfahrungen für die Tiere führen. Daher bewertet VIER PFOTEN diejenigen Unternehmen höher, die genau angeben, welche grausamen Praktiken sie verbieten und für welche Tierarten, als diejenigen, die lediglich die Fünf Freiheiten erwähnen.

Während sich diese grausamen Praktiken je nach Tierart unterscheiden, umfassen sie hauptsächlich verschiedene Verstümmelungen (wie die betäubungslose Kastration von Ferkeln, das Kürzen von Schwänzen, Flügeln oder Schnäbeln und das Entfernen von Hörnern) sowie das Züchten auf Höchstleistung. Auch verschiedene problematische Haltungssysteme wie Vollspaltenböden,

Anbindehaltung und Käfighaltung fallen unter grausame Praktiken, ebenso wie die ungeeignete Fütterung mit hohem Kraftfutteranteil.

Äußerst grausam, aber in der Branche weit verbreitet, ist auch die Trennung der Jungtiere von ihren Müttern und die damit verbundene Isolationshaltung der Jungtiere, sowie lange Lebetiertransporte. VIER PFOTEN ist der Ansicht, dass das Haltungssystem an die Bedürfnisse der Tiere angepasst werden muss, um verschiedene grausame Praktiken überflüssig zu machen, und nicht umgekehrt.

Für Unternehmen wie Hotels, die keine sogenannten Nutztiere in ihrer direkten Obhut haben, ist es ebenfalls wichtig, dass sie mit allen Beteiligten ihrer Lieferkette zusammenarbeiten, vor allem aber mit Landwirt:innen, um sie bei der Umstellung auf Haltungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard zu unterstützen.

Sternebewertung für die Kategorie Tierwohl

| | |
|------------------------------------|-------|
| ACCOR | ★★★★☆ |
| Hilton | ★★★★☆ |
| Marriott INTERNATIONAL | ★★★★☆ |
| HYATT® | ★★★★☆ |
| BW Best Western Hotels & Resorts | ★★★★☆ |
| CHOICE HOTELS | ★★★★☆ |
| IHG* HOTELS & RESORTS | ★★★★☆ |
| MELIÄ HOTELS INTERNATIONAL | ★★★★☆ |
| RADISSON HOTELS | ★★★★☆ |
| WYNDHAM HOTELS & RESORTS | ★★★★☆ |

VIER PFOTEN bewertete die Hotels anhand folgender Kriterien:

- F. Inwieweit decken ihre **Richtlinien Tierwohl**-Aspekte ab?
- Überhaupt nicht
 - Sie **streifen das Thema** Tierwohl nur.
 - Sie verfügen über **unzureichende Richtlinien** wie die **Fünf Freiheiten**.
 - Sie schließen **mindestens eine grausame Praktik** für mindestens eine Tierart aus ODER eine grausame Praktik für alle Tierarten, jedoch mit geografischer Einschränkung.
 - Sie schließen **zwei oder mehr grausame Praktiken für alle Tierarten ohne geografische Einschränkung** aus.
 - Sie schließen **alle grausamen Praktiken für alle Tierarten** aus.
 - Sie folgen dem **Fünf-Domänen-Modell**.

G. Unterstützung ihrer Lieferant:innen bei der Verbesserung des Tierwohls



© FOUR PAWS | Wildlight | Aitor Garmendia

Insgesamt haben die bewerteten Hotels die Mindestanforderungen von VIER PFOTEN an das Tierwohl nicht erfüllt. Alle Hotels erwähnten Tierwohl, auch wenn einige das Thema nur streiften oder, im Fall von Wyndham, es als ihr am wenigsten wichtiges Thema in ihre ESG-Matrix für 2022 aufnahmen⁴⁵ und es in ihrem ESG-Bericht für 2023 sogar ganz außer Acht ließen³⁴. Hilton⁴⁶, Hyatt⁴⁷, und Marriott⁴⁸ erklärten, dass sie das (veraltete) Modell der Fünf Freiheiten respektieren; sie^{30,47,49} gingen wie Accor⁵⁰ noch einen Schritt weiter und schlossen mindestens eine grausame Praktik für mindestens eine Tierart unter ihrem Einfluss aus. Dies erfolgte durch Beitritt zu einer bestehenden Initiative oder die Befolgung eines Standards für das Wohlergehen von Masthühnern wie das Better Chicken Commitment (BCC)⁵¹ oder das European Chicken Commitment (ECC)⁵², und/oder Schweinefleisch aus Gruppenhaltung und ohne Kastenstände. Dies zeigt, dass das Thema an Bedeutung gewinnt, wenn auch langsam. Kein Hotel schloss alle grausamen Praktiken für alle Tierarten an allen geografischen Standorten aus, geschweige denn erwähnte es das Fünf-Domänen-Modell.

Es ist anzumerken, dass Eier aus käfigfreier Haltung in den Richtlinien der Hotels thematisiert wurden. Dieses Thema wurde jedoch bewusst außen vorgelassen, da es den Rahmen der Hotel-Challenge gesprengt hätte, welche sich auf die Strategien zur Fleisch- und Milchreduktion fokussiert.

Was die Unterstützung der Lieferant:innen betrifft, ist Accor²³ Partnerschaften mit lokalen Gemeinschaften eingegangen, um agroökologische Programme und den Übergang zu einem nachhaltigeren Landwirtschaftsmodell und Ernährungssystem zu unterstützen. Hilton⁴⁹ und Marriott⁴⁸ arbeiten mit ihren Lieferant:innen daran, Hürden für die verantwortungsbewusste Beschaffung von Schweinefleisch zu beseitigen, wie z. B. die begrenzte Verfügbarkeit von Schweinefleisch aus Gruppenhaltung und ohne Kastenstände, was Marriott auch durch die Finanzierung von Kapitalinvestitionen für Landwirt:innen unterstützt.

Es muss noch mehr getan werden, um das Tierwohl zu verbessern, und zwar sowohl durch die Verbesserung der Richtlinien der Hotels als auch durch die Unterstützung landwirtschaftlicher Betriebe bei der Umstellung auf bessere Praktiken.

3.3. Pflanzliches Portfolio

Die Hotelindustrie trägt die Verantwortung, zur Abschaffung der Massentierhaltung beizutragen, indem sie tierische Proteine zum Teil durch nachhaltige pflanzliche Alternativen ersetzt. Die Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln ist in den letzten Jahren drastisch gestiegen. Dementsprechend wird davon ausgegangen, dass der Markt für pflanzliche Lebensmittel von 2022 bis 2029 mit einer durchschnittlichen jährlichen Rate von 12,4 % wachsen und bis 2029 einen Wert von 95,52 Mrd. USD erreichen wird⁵³. Neben der Erfüllung der Nachfrage sollten Hotels aber auch daran interessiert sein, ihr Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln zur Erreichung ihrer

Nachhaltigkeitsziele zu erweitern: Eine Studie⁵⁴ hat gezeigt, dass die Verfügbarkeit von pflanzlichen Optionen zu einem Anstieg der Bestellungen von veganen Speisen um 300 % sowie zu einem Anstieg des Kundenverkehrs um 13 % führen kann. Dies zeigt, dass einfache Angebotsänderungen nicht nur dem Tierwohl, dem Klima und der Umwelt zugutekommen, sondern auch den Umsatz steigern können. Trotz der steigenden Beliebtheit pflanzlicher Alternativen und des immensen Potenzials, Verbrauchergewohnheiten durch die Änderung von Hotelmenüs zu verändern, tun sich die Hotels dabei schwer.



© Unsplash | Louis Hansel



© Unsplash | Aneta Voborilova

VIER PFOTEN bewertete die Hotels anhand folgender Kriterien:

H. Wie viele der Hotels des Unternehmens haben ein **erweitertes Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln** (das über die Grundlagen wie Margarine, Pflanzenmilch, Brot, Obst und Gemüse hinausgeht)?

- Keine
- **Einige** Einrichtungen (einzelne Hotels)
- **Größere Anzahl** von Einrichtungen (z. B. ganze Kette/Marke)
- **Alle** Einrichtungen

I. Inwieweit beinhalten ihre Richtlinien **Pläne zur Ausweitung des Angebots an pflanzlichen Lebensmitteln**?

- Überhaupt nicht
- Sie **streifen das Thema** lediglich.
- Sie formulieren nur **vage Pläne** zur Ausweitung des Angebots.
- Sie haben **konkrete und zeitgebundene Ziele**.

J. Durchführung von Kampagnen oder Initiativen zur **Sensibilisierung** der Verbraucher:innen **für pflanzliche Lebensmittel**, wie z. B. Meatless Mondays, Veganuary oder Online-Werbung

Sternebewertung für die Kategorie Pflanzliches Portfolio

| | |
|--|-------|
| | ★★★★★ |
| | ★★★★★ |
| | ★★★★☆ |
| | ★★★★☆ |
| | ★★★★☆ |
| | ★★★★☆ |
| | ★★★☆☆ |
| | ★★★☆☆ |
| | ★★★☆☆ |
| | ★★★☆☆ |

In Sachen Lebensmittelangebot waren Accor und Radisson die Best-Practice-Beispiele. Zum Zeitpunkt der Bewertung durch VIER PFOTEN bestand eine Partnerschaft zwischen Accor und Zrou, einer Marke für pflanzliche Proteine, mit deren Hilfe Accor weltweit pflanzliche Lebensmittel auf ihre Speisekarten setzen möchte³⁶. Accor antwortete im Fragebogen, dass 70 % seiner Hotels unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse, einschließlich vegetarischer Optionen, erfüllen. VIER PFOTEN begrüßt die Reduzierung von Fleisch durch mehr vegetarische Optionen, betont jedoch, dass diese Reduzierung nicht durch eine Erhöhung anderer tierischer Proteine wie Milch, Eier oder andere Fleischarten wie Fisch kompensiert werden sollte. Radisson geht mit gutem Beispiel voran und legt den Anteil seines pflanzlichen Angebots offen: beeindruckende 50 % der Menüoptionen und 43 % des Frühstücksangebots in allen Hotels²⁰.

In Bezug auf Pläne, ihr Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln künftig auszuweiten, waren Accor², Hilton⁵⁵, Hyatt⁵⁶, und Radisson²⁰ die einzigen, die eine Erhöhung erwähnten, allerdings ohne konkrete und zeitgebundene Ziele wie „bis zum Jahr Y eine Speisekarte mit X % pflanzlichen Lebensmitteln zu erreichen“. VIER PFOTEN ließ dies nur für Radisson gelten aufgrund seines bereits hohen existierenden Prozentsatzes an pflanzlichen Optionen. Marriotts Senior Vice President F&B für globale Operationen erwähnte das Thema pflanzliche Lebensmittel in einem Artikel⁵⁷ und Meliá auf seiner Webseite⁵⁸, ohne jedoch Pläne zur Angebotserweiterung zu nennen.

VIER PFOTEN fand bei den untersuchten Hotels eine Vielzahl von Sensibilisierungskampagnen, die jedoch oft nicht unternehmensweit und regelmäßig wiederkehrend, sondern auf bestimmte Länder beschränkt und manchmal auch einmalig waren. Im Rahmen von Marriot BonVoy Tours & Activities wurden über die Website verschiedene informative und inspirierende Erlebnisse angeboten, wie

z. B. vegane Food-Touren oder Kochkurse an verschiedenen Orten weltweit⁵⁹. Hyatt setzte einen Food Truck zur Neueinführung pflanzlicher Produkte ein und bewarb sein Green Monday Plant-Based Food Movement⁶⁰ in Singapur, Taiwan und auf den Philippinen. Radisson widmete einen Blog der Verringerung des ökologischen Fußabdrucks von Lebensmitteln, in dem empfohlen wird, mehr pflanzliche Optionen anzubieten und pflanzliche Produkte weiter oben auf der Speisekarte zu platzieren, ohne sie als vegetarisch oder vegan zu kennzeichnen⁶¹.

Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie empfahl Meliá über Social Media, mehr pflanzliche Produkte zu konsumieren⁶². Auf gleichem Wege bewarb Hilton die weltweit erste vegane Suite im Hilton London Bankside. Accor hatte eine Website, die für den Veganuary warb, aber leider nur geeignete Restaurants in Singapur erwähnte⁶³. VIER PFOTEN fordert, dass diese Aktivitäten bald auf alle anderen Standorte, einschließlich Europa, USA und Afrika, ausgeweitet und regelmäßig durchgeführt werden.



© Unsplash | Fraser Cottrell

4. Fazit

Das Hauptziel dieses Rankings besteht darin, dass die Hotelindustrie Strategien entwickelt und umsetzt, die durch Verringerung der Anzahl sogenannter Nutztiere einen Beitrag zur Abschaffung der Massentierhaltung leisten. VIER PFOTEN ist enttäuscht, dass keines der zehn bewerteten Hotelunternehmen konkrete und zeitlich definierte Ziele zur Fleisch- und Milchreduktion festgelegt hat. Es ist jedoch ermutigend, dass das Thema Fleisch- und Milchreduzierung zumindest von vier der zehn Hotels angesprochen wurde. Bei denjenigen, die sich nicht damit befassten, aber dennoch Ziele zur Emissionsreduktion formulierten, besteht das Risiko, dass sie bestenfalls technologische Lösungen ins Auge fassen, um die Emissionen pro Kilogramm Fleisch/Milch zu reduzieren und den Rest zu kompensieren. Diese Maßnahmen würden jedoch weder zu tatsächlichen Emissionsreduzierungen führen noch genügen, um die Klimaziele des Pariser Abkommens zu erreichen.

Die Tierschutzrichtlinien der Hotels sind enttäuschend, da kein einziges Unternehmen die Mindestanforderungen von VIER PFOTEN an das Tierwohl erfüllte und nur ausgewählte grausame Praktiken für ausgewählte Tierarten mit

geografischer Begrenzung ausschloss. Positiv ist zu vermerken, dass drei der zehn bewerteten Hotels mit ihren Zulieferern zusammenarbeiteten, um das Tierwohl zu verbessern: Hilton und Marriott arbeiteten daran, die Verfügbarkeit von Schweinefleisch aus Gruppenhaltung und ohne Kastenstände zu erhöhen; Accor motivierte seine Zulieferer dazu, auf Agroforstwirtschaft umzusteigen, um das derzeitige Agrarmodell in Richtung eines nachhaltigen Ernährungssystems zu verändern.

Das beste Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln war bei Accor und Radisson zu finden, die durchweg mehr als nur die veganen Basics anboten. Wenn Hotels durch Kampagnen oder Initiativen auf die Wichtigkeit einer pflanzenbetonen Ernährung aufmerksam machten, so konzentrierten sich diese Bemühungen meist auf Asien. Radisson gab an, generell pflanzliche Optionen weiter oben auf der Speisekarte platzieren zu wollen und nicht als vegetarisch oder vegan zu kennzeichnen. Dies kann im Vergleich zur Kennzeichnung von Lebensmitteln oder zu Aufklärungskampagnen als eine der wirksamsten Maßnahmen zur Änderung des Kundenverhaltens bewertet werden⁶⁴.

VIER PFOTEN empfiehlt den Hotels Folgendes:

■ **Konkrete und zeitgebundene Ziele zur Fleisch- und Milchreduktion**, anstatt eine Reduzierung nur vage anzudeuten. Das Reduzieren von tierischem Eiweiß wird die größten Auswirkungen auf ihre THG-Emissionen haben und ist effektiver als der Versuch, die Emissionen pro Kilogramm zu senken oder die Emissionen zu kompensieren. Da ein relevanter Teil der Scope-3-Emissionen durch die Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs verursacht wird, müssen die Lieferant:innen für eine realistische Berechnung dieser Emissionen miteinbezogen werden. Des Weiteren müssen klimabezogene Auflagen als Grundlage für die Erreichung der

Scope-3-Reduktionsziele in Lieferant:innen-Verträge aufgenommen werden.

■ Tierschutzrichtlinien sollten **sämtliche grausame Praktiken für alle Tierarten verbieten** und **nicht geografisch begrenzt sein**. Das Tierwohl muss generell gewährleistet werden und nicht nur durch begrenzte Initiativen. Die Lieferant:innen sollten durch Aufklärungs- oder finanzielle Maßnahmen unterstützt werden, damit sie tierische Produkte liefern können, die den Standards entsprechen, die sich die Hotels in Bezug auf das Tierwohl selbst auferlegt haben.

■ **Eine große Auswahl an pflanzlichen Optionen** einschließlich einer breiten Palette an Alternativen zu tierischem Eiweiß – nicht nur auf Kundenwunsch, sondern als Standard – sollte im Vordergrund stehen.

Sensibilisierungskampagnen sollten weltweit durchgeführt werden und nicht nur in bestimmten Regionen, die bereits ohnehin offen dafür sind.

Darüber hinaus hat VIER PFOTEN den zehn ausgewählten Hotelunternehmen eine Verpflichtungserklärung zur Unterzeichnung zugesandt, deren Ziele in allen drei Kategorien innerhalb von vier Jahren, also bis 2027, erreicht werden sollen. VIER PFOTEN bittet die Hotelunternehmen dringend, die Unterzeichnung der Verpflichtungserklärung in Erwägung zu ziehen, um ihre Bereitschaft zu zeigen, in der Branche eine Vorreiterrolle zu übernehmen und einen positiven Wandel voranzutreiben.

VIER PFOTEN erwartet von den Hotelunternehmen Maßnahmen und Fortschritte durch folgende Zusagen bis 2027:

■ Festlegung, Umsetzung und Berichterstattung über konkrete Strategien im CSR- oder ESG Bericht und/oder in separaten Richtlinien zur Fleisch- und Milchreduktion, einschließlich einer unterstützenden Erklärung, in der die Vorteile der Reduzierung von Fleisch und Milch für das Wohlergehen der Tiere und der THG-Emissionen aus der Tierhaltung hervorgehoben werden^a.

■ Festlegung von zeitgebundenen Zielen für den schrittweisen Ausstieg aus der Massentierhaltung und Unterstützung von Lieferant:innen bei der Einführung von Haltungssystemen mit hervorragendem Tierwohlstandard^b.

■ Sicherstellung, dass die Reduzierung von Fleisch und Milch nicht durch Erhöhen oder Ersetzen anderer tierischer Zutaten oder Produkte kompensiert wird.

■ Einführung und/oder Erweiterung der aktuellen Produktpalette um (mehr) pflanzliche Optionen, einschließlich Fleisch- und Milchersatzprodukte.

■ Förderung von tierfreien Alternativen durch Sensibilisierung der Gäste und Hervorhebung von tier- und klimafreundlichen Lebensmitteln in der externen Kommunikation^c.

VIER PFOTEN freut sich auf einen positiven Austausch mit den Hotelunternehmen, die bereit sind, die Integration nachhaltigerer Ernährungsstrategien zu unterstützen, die Fleisch- und Milchmenge zu reduzieren, den Anteil pflanzlicher Produkte zu erhöhen und die dazu die Verpflichtungserklärung von VIER PFOTEN unterzeichnen.

a Z. B. könnte eine solche Aussage folgendermaßen lauten:

- Als Teil der Tier- und Klimaschutzziele wird bis 2027 bei allen am Frühstücksbuffet angebotenen Speisen der Gesamtfleischanteil um 20 % reduziert.
- Mindestens 50 % aller im Rahmen des Frühstücksmenüs/-buffets angebotenen Speisen sind frei von tierischen Zutaten und Produkten.
- Reduzierung der Scope-3-Emissionen durch Reduzierung des Fleisch- und Milchangebots, um das 1,5 °C-Ziel des Pariser Abkommens zu erreichen (xx % bis 20xx)

b Ursprünglich hatte VIER PFOTEN die Verpflichtungserklärung mit dem Begriff „hohe Tierwohl-Haltungsstandards“ versendet, die Formulierung aber inzwischen auf Grundlage neuester Veröffentlichungen zum Tierwohl in „Haltungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard“ geändert.

c Pflanzliche Fleisch- und Milchalternativen können durch verschiedene Nudging-Techniken hervorgehoben werden, z. B. durch das Arrangement der Speisen am Buffet, (Weglassen von) Informationen auf Speisekarten, Veranstaltungen und Initiativen wie Veganuary, Health Week, Meatless Mondays usw.

Kontaktdaten:

Für weitere Informationen über die VIER PFOTEN Hotel-Challenge im Rahmen der Atlas Challenge kontaktieren Sie uns bitte unter: TheAtlasChallenge@vier-pfoten.org



© Unsplash | Engin Akyurt

5. Glossar

■ **Antimikrobielle Resistenz (AMR):** Antimikrobielle Resistenz ist die Fähigkeit von Mikroorganismen wie Bakterien, Viren, Pilzen und Parasiten, der Wirkung von antimikrobiellen Medikamenten wie Antibiotika, antiviralen Mitteln und Antimykotika zu widerstehen. Diese entsteht, wenn die Mikroorganismen Resistenzen gegenüber diesen Medikamenten entwickeln, die dann in der Behandlung von Infektionen weniger wirksam sind. AMR ist eine ernsthafte weltweite Bedrohung für die öffentliche Gesundheit und kann längere Krankenhausaufenthalte, höhere Gesundheitskosten und erhöhte Mortalitätsraten verursachen. Begünstigt wird AMR unter anderem durch zu häufigen Einsatz und Fehlverwendung antimikrobieller Medikamente bei Menschen und Tieren sowie durch mangelhafte Maßnahmen zur Infektionsprävention und Infektionskontrolle. Die Bekämpfung von AMR erfordert einen koordinierten und vielschichtigen Ansatz einschließlich einer angemessenen Nutzung antimikrobieller Medikamente, Prävention, Kontrolle, Überwachung und Erforschung von Infektionen sowie der Entwicklung neuer antimikrobieller Wirkstoffe.

■ **Corporate Social Responsibility (CSR):** CSR ist ein Geschäftsansatz zur Einbeziehung sozialer und umweltbezogener Fragen in die Aktivitäten eines Unternehmens und die Interaktion mit Stakeholdern. Ziel der CSR ist die Herbeiführung positiver Auswirkungen auf die Gesellschaft und die Umwelt, während zugleich geschäftliche Erfolge erzielt werden. Zu den CSR-Aktivitäten zählen philanthropische Initiativen, Nachhaltigkeitspraktiken im Umweltbereich, ethische Geschäftsführung und Sozialprogramme für Mitarbeitende, den Kundenkreis, Gemeinden und die Umwelt. Die CSR wird zunehmend wichtiger für Unternehmen, die ihr Engagement für Sozial- und Umweltthemen darlegen und langfristige Beziehungen mit Stakeholdern aufbauen wollen.

■ **ESG-Bericht (Environmental, Social and Governance):** Ein ESG-Bericht enthält Informationen zu den Leistungen eines Unternehmens in Bezug auf die Faktoren Umwelt, Soziales und Unternehmensführung (ESG). Dieser beinhaltet üblicherweise einen Überblick über die ESG-Strategie und -Richtlinien eines Unternehmens, wichtige Leistungskennzahlen und Ziele zur Verbesserung der ESG-Performance. ESG-Berichte werden von Investoren und anderen Interessengruppen benutzt, um die ESG-Performance eines Unternehmens zu beurteilen und wohlinformierte Investitions- oder Geschäftsentscheidungen zu treffen.

■ **Fünf Freiheiten:** Die Fünf Freiheiten sind Tierschutz-Grundsätze, die ursprünglich 1965 vom UK Farm Animal Welfare Council erarbeitet wurden. Die Fünf Freiheiten sind mittlerweile jedoch veraltet und ein unzureichendes Werkzeug zur Beurteilung des Tierwohls. Die Fünf Freiheiten sind:

- Freiheit von Hunger und Durst
- Freiheit von Unbehagen
- Freiheit von Schmerz, Verletzungen und Krankheit
- Freiheit zum Ausleben arttypischen Verhaltens
- Freiheit von Angst und Leid

■ **Fünf-Domänen-Modell:** Das Fünf-Domänen-Modell ist ein modernes Werkzeug und Leitlinie für die Durchführung von Tierwohl-Bewertungen. Das Rahmenwerk des Fünf-Domänen-Modells erkennt an, dass Tiere ein komplexes und kognitives Leben haben und dass ihr Wohlergehen von Faktoren jenseits der physischen Gesundheit beeinflusst wird. Es betont zudem die Wichtigkeit der Förderung positiver emotionaler Zustände bei Tieren, anstatt dass bloß negative Zustände vermieden werden. Die Fünf Domänen sind:

- Ernährung: Bereitstellung von Futter und Wasser zur Erfüllung der physiologischen Bedürfnisse eines Tieres;

- **Umgebung:** Bereitstellung eines geeigneten physischen und sozialen Umfelds, das den Verhaltens- und Sozialbedürfnissen des Tieres entspricht;
- **Gesundheit:** Vermeidung und Behandlung von Krankheiten und Verletzungen zur Aufrechterhaltung der physischen Gesundheit des Tieres;
- **Verhalten:** Schaffung von Gelegenheiten für das Tier zum Ausleben normaler Verhaltensweisen und der natürlichen Instinkte;
- **Mentaler Zustand:** Schaffung von Bedingungen zur Förderung positiver emotionaler Zustände und Minimierung negativer emotionaler Zustände.

■ **Haltungssysteme mit hervorragendem Tierwohlstandard:** Haltung von Tieren in einer Art und Weise, bei der das physische und mentale Wohlergehen von Tieren und die Freiheit zum Ausleben artgener, natürlicher Verhaltensweisen gewährleistet wird. Neben der Erfüllung grundlegender Anforderungen wie sauberes Wasser, geeignetes Futter, Auslauf im Freien und Kontakt zu Artgenossen muss die Umgebung den intrinsischen/artspezifischen Bedürfnissen des Tieres entsprechen.

■ **Massentierhaltung:** Die Intensivtierhaltung ist eine industrielle Methode zur Haltung von sogenannten Nutztieren. In Intensivtierhaltungsbetrieben werden Tiere unter Bedingungen gehalten, die maximalen Ertrag bei minimalen Kosten bringen sollen. Die Tiere in diesen Haltungsformen leiden regelmäßig unter den grausamsten Praktiken und ihre Grundbedürfnisse werden nicht erfüllt. In Intensivtierhaltungsbetrieben sind Tiere auf engem Raum eingesperrt und verbringen ihr ganzes Leben drinnen und/oder in Käfigen.

■ **Pariser Klimaabkommen:** Das Pariser Klimaabkommen wurde auf der COP21, der 21. UN Klimakonferenz, vereinbart. Im Dezember 2015 wurde das Pariser Abkommen zum Meilenstein internationaler Klimapolitik; ein historischer, internationaler Vertrag zur Bekämpfung des Klimawandels. Im Rahmen des Pariser Abkommens verpflichteten sich die teilnehmenden Nationen, die Treibhausgasemissionen zu reduzieren, um die globale Erwärmung auf deutlich unter 2 °C dem vorindustriellen Niveau zu begrenzen, wobei das Ziel einer Begrenzung auf 1,5 °C angestrebt wird. Das Abkommen enthält auch Bestimmungen über finanzielle Unterstützung für Länder im Globalen Süden und regelmäßige Überprüfungsmechanismen zur Bewertung und Stärkung der Klimaschutzmaßnahmen.

■ **Pflanzlich/pflanzenbasiert/vegan:** Frei von jeglichen tierischen Produkten/Inhaltsstoffen (ohne Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte, Honig, Gelatine).

■ **Scope 1-, Scope 2- und Scope 3-Emissionen:** Die Treibhausgasemissionen von Unternehmen werden in drei Kategorien unterteilt, die „Scopes“ genannt werden⁶⁵:

- Scope 1-Emissionen sind unmittelbare Treibhausgasemissionen aus Quellen, die dem Unternehmen gehören oder vom Unternehmen kontrolliert werden, zum Beispiel Emissionen aus der Verbrennung in eigenen oder kontrollierten Kesseln, Öfen, Fahrzeugen usw. oder aus der chemischen Produktion in eigenen oder selbst kontrollierten Prozessanlagen.
- Scope 2-Emissionen sind indirekte Emissionen infolge der Erzeugung oder des Kaufs von Strom, der vom Unternehmen verbraucht wird.
- Scope 3-Emissionen sind alle anderen indirekten Treibhausgasemissionen infolge der Aktivitäten des Unternehmens, die aber aus Quellen stammen, die nicht im Besitz

des Unternehmens sind, zum Beispiel durch die Gewinnung und Herstellung zugekaufter Materialien, Transport von zugekauften Kraftstoffen sowie durch die Nutzung der verkauften Produkte und Dienstleistungen. Scope 3 ist eine optionale Berichtskategorie⁶⁶.

■ **Treibhausgasemissionen (THG-Emissionen):** Der Begriff Treibhausgasemissionen bezieht sich auf die Freisetzung von Gasen in die Atmosphäre, die zur globalen Erwärmung und zum Klimawandel beitragen. Die wichtigsten Treibhausgase sind Kohlendioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Distickstoffmonoxid (N₂O), die bei menschlichen Aktivitäten wie Energieproduktion, Landwirtschaft und Verkehr freigesetzt werden. In der Landwirtschaft spielen Methan (primär Verdauungsprozesse von Wiederkäuern) und Distickstoffmonoxid (durch Stickstoffdüngung) die Hauptrolle, während CO₂ eine untergeordnete Rolle spielt. THG-Emissionen werden meist in CO₂-Äquivalenten (CO₂e) angegeben. Die THG-Emissionen sind ein wichtiger Indikator für den Beitrag von Ländern, Unternehmen oder Einzelpersonen zur Klimakrise. Im Pariser Abkommen vereinbarten die Unterzeichnerstaaten, die globale Erwärmung auf 1,5 °C zu beschränken, was bedeutet, dass die Treibhausgasemissionen bis spätestens 2025 ihren Höchstwert erreichen und bis 2030 um 43 % sinken müssen⁶⁷.

■ **Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP):** Seit seiner Gründung 1972 ist das UNEP die globale Instanz, die die Umweltagenda setzt, die einheitliche Umsetzung der Umweltaspekte der nachhaltigen Entwicklung innerhalb des UN-Systems fördert und als maßgeblicher Interessenvertreter der weltweiten Umwelt auftritt.



Literaturverzeichnis

- 1 Yearly number of animals slaughtered for meat. Our World in Data. [accessed 2023 Sep 25]. <https://ourworldindata.org/grapher/animals-slaughtered-for-meat>
- 2 Animal cruelty | Compassion in World Farming. [accessed 2023 Sep 25]. <https://www.ciwf.org.uk/factory-farming/animal-cruelty/>
- 3 Twine R. Emissions from Animal Agriculture—16.5% Is the New Minimum Figure. Sustainability. 2021;13(11):6276. doi:10.3390/su13116276
- 4 Scarborough P, Clark M, Cobiac L, Papier K, Knuppel A, Lynch J, Harrington R, Key T, Springmann M. Vegans, vegetarians, fish-eaters and meat-eaters in the UK show discrepant environmental impacts. Nature Food. 2023;4(7):565–574. doi:10.1038/s43016-023-00795-w
- 5 Rust NA, Ridding L, Ward C, Clark B, Kehoe L, Dora M, Whittingham MJ, McGowan P, Chaudhary A, Reynolds CJ, et al. How to transition to reduced-meat diets that benefit people and the planet. Science of The Total Environment. 2020;718:137208. doi:10.1016/j.scitotenv.2020.137208
- 6 25 Hotel Industry Statistics [2023]: Hotel Rate Trends And Market Data. Zippia. 2023 [accessed 2023 Sep 15]. <https://www.zippia.com/advice/hotel-industry-statistics/>
- 7 UNFCCC. UN Works with Global Hotel Industry to Reduce Emissions. 2018 Jan 31 [accessed 2023 Sep 15]. <https://unfccc.int/news/un-works-with-global-hotel-industry-to-reduce-emissions>
- 8 Crippa M, Solazzo E, Guizzardi D, Monforti-Ferrario F, Tubiello FN, Leip A. Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. Nature Food. 2021;2(3):198–209. doi:10.1038/s43016-021-00225-9
- 9 Poore J, Nemecek T. Reducing food’s environmental impacts through producers and consumers. Science. 2018;360(6392):987–992. doi:10.1126/science.aqa0216
- 10 Ritchie H, Rosado P, Roser M. Meat and Dairy Production - Our World in Data. Our World in Data. 2017 Aug 25 [accessed 2023 Mar 21]. <https://ourworldindata.org/meat-production>
- 11 UN Environment Programme. A Manual to Measuring and Monitoring Resource Efficiency and Greenhouse Gas Emissions in the Hotel and Conference Sector. Paris; 2021. <https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/from-crm/A%2520Manual%2520to%2520Measuring%2520and%2520Monitoring%2520Resource%2520Efficiency%2520and%2520GHG%2520emissions.pdf>
- 12 Gösling S, Garrod B, Aall C, Hille J, Peeters P. Food management in tourism: Reducing tourism’s carbon ‘footprint.’ Tourism Management. 2011;32:534–543. doi:10.1016/j.tourman.2010.04.006
- 13 Lenzen M, Sun Y-Y, Faturay F, Ting Y-P, Geschke A, Malik A. The carbon footprint of global tourism. Nature Climate Change. 2018;8(6):522–528. doi:10.1038/s41558-018-0141-x
- 14 Zero Carbon Forum. Net Zero: The Guide for the Brewing and Hospitality Sector. <https://zerocarbonforum.com/assets/pdf/final-ZCF-roadmap-compressed.pdf>
- 15 Geerts W. Hotel Chains Need to Up Game on Franchise Emission Reporting: New Skift Research. Skift. 2023 Mar 28 [accessed 2023 Sep 12]. <https://skift.com/2023/03/28/hotel-chains-need-to-up-game-on-franchise-emission-reporting-new-skift-research/>
- 16 Coolfood. World Resources Institute. 2022 Nov 17 [accessed 2023 Sep 26]. <https://www.wri.org/initiatives/cool-food-pledge>
- 17 Accor. 2022 Universal Registration Document - Annual Financial Report - Integrated Report. 2023. https://group.accor.com/-/media/Corporate/Investors/Documents-de-reference/ACCOR_DEU_2022_US_PDF_UA.pdf
- 18 Hilton 2022 Environmental, Social and Governance Report. 2022.
- 19 Hyatt. FOOD. THOUGHTFULLY SOURCED. CAREFULLY SERVED. <https://about.hyatt.com/content/dam/hyatt/woc/10Principles.pdf>
- 20 Radisson Hotel Group. Responsible Business Report 2022. 2023. <https://media.radissonhotels.net/image/responsible-business--corporate-use-only/miscellaneous/16256-142211-m26438577.pdf>
- 21 Plant-Based Meat and Cheese Alternatives - Restaurants ALL Accor. Restaurants & Bars. [accessed 2023 Sep 15]. <https://restaurantsandbars.accor.com/en/article/plant-based-meat-and-cheese-alternatives>
- 22 Hyatt. CDP Hyatt Hotels - Climate Change 2022. 2022. https://about.hyatt.com/content/dam/hyatt/woc/2022_Climate_Change_Hyatt_Hotels_Response.pdf
- 23 Accor. CDP - Accor - Climate Change 2022. 2023. https://group.accor.com/-/media/Corporate/Group/Documents/2023/04/06/Accor_CDP_Climate_2022.pdf
- 24 Accor. 2019 Healthy and Sustainable Food Charter. 2019. https://group.accor.com/-/media/Corporate/Commitment/PDF-for-pages/Planet-21/Alimentation/2019_Food-Charter.pdf
- 25 2030 Goals. Travel With Purpose | Hilton ESG. [accessed 2023 Sep 15]. <https://esg.hilton.com/2030-goals/>
- 26 Hyatt. Hyatt 2021 Global Reporting Initiative. 2021. <https://about.hyatt.com/content/dam/hyatt/woc/Hyatt2021GRIIndex.pdf>
- 27 Hyatt. Hyatt World of Care Factsheet. 2022. https://s2.q4cdn.com/278413729/files/doc_presentations/2022/World-of-Care-Fact-Sheet_Final.pdf
- 28 Hyatt. Hyatt 2021 Environmental, Social and Governance Highlights. 2021. <https://about.hyatt.com/content/dam/hyatt/woc/2021WOCHighlights.pdf>
- 29 Marriott International, Inc. Marriott 2022 CDP Climate Change. 2022. <http://serve360.marriott.com/wp-content/uploads/2022/09/Marriott-2022-CDP-Climate-Change.pdf>
- 30 Marriott International. 2023 Serve 360 Report - Environmental, Social, and Governance Progress. 2023. <http://serve360.marriott.com/wp-content/uploads/2023/06/Marriott-2023-Serve-360-ESG-Report-accessible.pdf>
- 31 Intercontinental Hotels Group. IHG CDP Climate Change 2021. 2021. <https://www.ihgplc.com/en/-/media/ihg/files/responsible-business/2022/cdp-carbon-questionnaire.pdf>
- 32 Meliá Hotels International. Meliá TCFD Report. 2021.
- 33 Meliá Hotels International. Meliá Additional Non-Financial Information to the 2022 Management Report. 2023. <https://www.meli-hotelsinternational.com/en/ourCompany/Documents/Hist%C3%B3ricoInforme/Additional%20Non-Financial%20Information%202022.pdf>
- 34 Wyndham Hotels & Resorts. 2023 Environmental, Social, And Governance Report. 2023. https://d1io3yog0oux5.cloudfront.net/_685edc5ebf2787737f0feaa0e077252e/wyndhamhotels/db/2300/20907/document/2023ESGReport_16104225137.pdf
- 35 Choice Hotels. Choice Hotels 2022 Environmental, Social and Governance Report. 2022. <https://www.choicehotels.com/cms/docs/choice-hotels/about/esg-report.pdf>
- 36 Accor - Food. [accessed 2023 Sep 14]. <https://group.accor.com/en/commitment/areas-focus/food>
- 37 Zhang H, Wang Y, Chang Y, Luo H, Brito LF, Dong Y, Shi R, Wang Y, Dong G, Liu L. Mortality-Culling Rates of Dairy Calves and Replacement Heifers and Its Risk Factors in Holstein Cattle. Animals : an Open Access Journal from MDPI. 2019;9(10):730. doi:10.3390/ani9100730
- 38 Bučková K, Špinková M, Hintze S. Pair housing makes calves more optimistic. Scientific Reports. 2019;9(1):20246. doi:10.1038/s41598-019-56798-w
- 39 De Paula Vieira A, von Keyserlingk MAG, Weary DM. Effects of pair versus single housing on performance and behavior of dairy calves before and after weaning from milk. Journal of Dairy Science. 2010;93(7):3079–3085. doi:10.3168/jds.2009-2516
- 40 Suntinger M, Kofler J, Pesenhofer R, Winckler C, Egger-Danner C. Measures to monitor and improve claw health, lameness and animal welfare in Austrian dairy farms. 2019;[24].
- 41 Grandin T. Evaluation of the welfare of cattle housed in outdoor feedlot pens. Veterinary and Animal Science. 2016;1–2:23–28. doi:10.1016/j.vas.2016.11.001
- 42 Farm Animal Welfare Council. Farm Animal Welfare in Great Britain. 2009;(October):1–70.
- 43 Mellor DJ. Moving beyond the “Five Freedoms” by Updating the “Five Provisions” and Introducing Aligned “Animal Welfare Aims.” Animals : an Open Access Journal from MDPI. 2016 [accessed 2020 Nov 9];6(10). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5082305/>. doi:10.3390/ani6100059
- 44 Mellor D. Operational Details of the Five Domains Model and Its Key Applications to the Assessment and Management of Animal Welfare. Animals. 2017;7(12):60. doi:10.3390/ani7080060
- 45 Wyndham Hotels & Resorts. 2022 Environmental, Social, And Governance Report. 2022. http://q4live.s22.clientsfiles.s3-us-east-1.amazonaws.com/153757806/files/doc_downloads/2022/04/WHR-2022-ESG-Report.pdf
- 46 Hilton. Hilton Animal Welfare Policy Statement. <https://cr.hilton.com/wp-content/uploads/2021/04/Hilton-Animal-Welfare-Statement.pdf>
- 47 Hyatt. Hyatt Supply Chain Stewardship Position Statement. 2022. https://world.hyatt.com/content/dam/hyatt/woc/gri-index/Hyatt_Supply_Chain_Stewardship_Position_Statement.pdf
- 48 Marriott International. Marriott Animal Welfare Position Statement. <http://serve360.marriott.com/wp-content/uploads/2019/05/Animal-Welfare-Position-Statement2.pdf>
- 49 Hilton. Responsible Sourcing 2022 Goal Progress. 2022. https://esg.hilton.com/wp-content/uploads/sites/4/2023/04/2022-Hilton-ESG-Report_Responsible-Sourcing-Goals.pdf
- 50 Accor Group. Accor pledged higher broiler chicken welfare in Europe. Accor – Newsroom. 2019 Jul 12 [accessed 2023 Sep 27]. <https://press.accor.com/accor-pledged-higher-broiler-chicken-welfare-in-europe/?lang=en>
- 51 The Better Chicken Commitment - BCC [US]. [accessed 2023 Oct 11]. <https://betterchickencommitment.com/us/>
- 52 European Chicken Commitment • Albert Schweitzer Foundation. Albert Schweitzer Foundation. [accessed 2023 Oct 11]. <https://albertschweitzerfoundation.org/campaigns/european-chicken-commitment>
- 53 Plant Based Food Market - Global Opportunity Analysis And Industry Forecast [2022-2029]. [accessed 2023 Sep 21]. <https://www.meticulousresearch.com/product/plant-based-food-market-5108>
- 54 Smith K. Vegan Food Is Boosting Sales in Restaurants and Supermarkets. LIVEKINDLY. 2018 [accessed 2023 Oct 2]. <https://www.livekindly.com/vegan-food-boosting-sales-restaurants-supermarkets/>
- 55 RELEASE: Hilton Pledges to Serve More Planet-Saving “Cool Food.” 2019 Jun 6 [accessed 2023 Sep 15]. <https://www.wri.org/news/release-hilton-pledges-serve-more-planet-saving-cool-food>
- 56 Hyatt. Hyatt 2022 Global Reporting Initiative (GRI). <https://about.hyatt.com/content/dam/hyatt/woc/Hyatt2022GRIIndex.pdf>
- 57 Plant-based menus taking root in hospitality industry. [accessed 2023 Oct 3]. <https://www.travelweekly.com/Travel-News/Hotel-News/Plant-based-menus-taking-root-in-hospitality-industry>
- 58 Meliá, Soul Matters | Melia.com. [accessed 2023 Oct 3]. <https://www.melia.com/en/brands/premium/melia>
- 59 Best Travel Deals: Top Destinations, Experiences | Marriott. [accessed 2023 Oct 5]. <https://activities.marriott.com/>
- 60 Reyes RD. Grand Hyatt Manila Brings the Green Monday Plant-Based Food Movement to the Philippines. [accessed 2023 Sep 22]. <https://www.metrostaycation.com/2019/03/green-monday-at-grand-hyatt-manila.html>
- 61 Blog | How to Reduce the Food Footprint and Food Waste at your Events. Radisson Hotels & Resorts. [accessed 2023 Sep 22]. <https://www.radissonhotels.com/en-us/blog/meetings/reduce-food-waste-at-events>
- 62 Hilton Hotels & Resorts | Facebook. [accessed 2023 Sep 22]. https://www.facebook.com/page/125762892900/search?q=vegan&locale=fr_FR
- 63 Try vegan this January. [accessed 2023 Sep 22]. <https://all.accor.com/singapore-malaysia/event/try-vegan-this-january.en.shtml>
- 64 The Role of Behavioural Change and Communication in Tackling Climate Change. 2023. <https://www.youtube.com/watch?v=qb-smVOcNhQ>
- 65 Ranganathan - GHG Protocol Initiative Team.pdf. [accessed 2022 Sep 7]. <https://www.wbcsd.org/contentwbc/download/2670/33469/1>
- 66 Ranganathan - GHG Protocol Initiative Team.pdf. [accessed 2022 Sep 7]. <https://www.wbcsd.org/contentwbc/download/2670/33469/1>
- 67 The Paris Agreement | UNFCCC. [accessed 2023 Feb 21]. <https://unfccc.int/process-and-meetings/the-paris-agreement>



© FOUR PAWS

Anhang

Tab. 1: Ergebniskategorien

| Sterne | Ergebniskategorie | Erfüllung der Kriterien | Punkte |
|----------|----------------------|-------------------------------|--------|
| 1 1,5 | ■ Sehr schwach ■ | Keine/kaum erfüllte Kriterien | 0 1 |
| 2 2,5 | ■ Schwach ■ | Wenige Kriterien erfüllt | 2 3 |
| 3 3,5 | ■ Durchschnittlich ■ | Einige Kriterien erfüllt | 4 5 |
| 4 4,5 | ■ Gut ■ | Die meisten Kriterien erfüllt | 6 7 |
| 5 | ■ Sehr gut ■ | Alle Kriterien erfüllt | 8 |

Tabelle 2 gibt Auskunft über die Kriterien und das Punktesystem des VIER PFOTEN Hotel-Challenge Rankings. Die Kriterien wurden in drei thematische Kategorien gruppiert, in denen jeweils maximal acht Punkte erreicht werden konnten. Zusammengelegte Zellen neben den angezeigten erreichbaren Punkten zeigen an, dass

je nach Erfüllungsgrad nur eine dieser Punktzahlen erreicht werden konnte. Die Punktzahlen wurden gemäß Tabelle 1 pro Kategorie und als Gesamtergebnis in ein Sterne-Rating-System umgewandelt. Tabelle 1 zeigt auch die Ergebniskategorien und den entsprechenden Grad der Kriterienerfüllung.

Disclaimer: VIER PFOTEN führte die Recherche auf Basis öffentlich zugänglicher Online-Informationen zwischen Juni und September 2023 durch. Änderungen durch die ausgewählten Hotelunternehmen nach diesem gesetzten Zeitrahmen wurden nicht berücksichtigt. Im Rahmen der Recherche und Analyse versendete VIER PFOTEN einen Fragebogen an die ausgewählten Hotelunternehmen, um von ihnen Angaben zu erhalten; dieser wurde aber nur von Accor beantwortet. Hilton und Choice stellten einige Informationen per E-Mail bereit. Alle anderen Unternehmen wurden auf Basis der Eigenrecherche von VIER PFOTEN beurteilt.

Tab. 2: Übersicht der Kriterien und Bewertung

| Thematische Kategorie | Kriterium | Erfüllungsgrad | Maximal erreichbare Punktzahl | Accor | Best Western | Choice | Hilton | Hyatt | IHG | Marriott | Meliá | Radisson | Wyndham | |
|---|---|---|-------------------------------|-------|--------------|--------------|------------------|------------------|--------------|------------------|---------|------------------|--------------|-----|
| Reduktionsziele für Fleisch, Milch und THG-Emissionen | A) Reduzierung von Fleisch und Milch | Das Hotel plant eine Reduzierung von Fleisch und Milch, ohne konkrete Ziele festgelegt zu haben. | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | |
| | | Das Hotel hat konkrete Ziele zur Fleisch- und Milchreduktion. | 3 | | | | | | | | | | | |
| | B) Das Hotel erwähnt die Auswirkungen von Fleisch und Milch auf das Tierwohl. | | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | |
| | C) Das Hotel erwähnt Fleisch und Milch in Verbindung mit einem Ziel zur Reduktion von Scope-3-Emissionen.* | | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | |
| | D) Das Hotel legt die durch Lebensmittel und Getränke verursachten THG-Emissionen offen. | | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | |
| | E) Die Lieferant:innen des Hotels müssen vertragliche Klimaauflagen erfüllen. | | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Gesamtpunktzahl in der Kategorie | | | 8 | 7 | 0 | 0 | 4 | 5 | 0 | 2 | 1 | 6 | 0 |
| | Sternebewertung in der Kategorie | | | | 4,5 | 1,0 | 1,0 | 3,0 | 3,5 | 1,0 | 2,0 | 1,5 | 4,0 | 1,0 |
| Tierwohl | F) Die Richtlinien des Hotels decken Tierwohl-Aspekte insoweit ab, dass sie... | das Thema Tierwohl nur streifen. | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | |
| | | über unzureichende Richtlinien wie die Fünf Freiheiten verfügen. | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | mindestens eine grausame Praktik für mindestens eine Tierart aus ODER eine grausame Praktik für alle Tierarten, jedoch mit geografischer Einschränkung, ausschließen. | 3 | | | | | | | | | | | |
| | | zwei oder mehr grausame Praktiken für alle Tierarten ohne geografische Einschränkung ausschließen. | 4 | | | | | | | | | | | |
| | | alle grausamen Praktiken für alle Tierarten ausschließen. | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | sie dem Fünf-Domänen-Modell folgen. | 6 | | | | | | | | | | | |
| | G) Das Hotel unterstützt seine Lieferant:innen bei der Verbesserung des Tierwohls. | | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | |
| | Gesamtpunktzahl in der Kategorie | | | 5 | 1 | 1 | 5 | 3 | 1 | 5 | 1 | 1 | 1 | |
| Sternebewertung in der Kategorie | | | | 3,5 | 1,5 | 1,5 | 3,5 | 2,5 | 1,5 | 3,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | |
| Pflanzliches Portfolio | H) Anzahl der Hotels des Unternehmens, die ein erweitertes Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln haben** | Einige Einrichtungen (einzelne Hotels) | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | |
| | | Größere Anzahl von Einrichtungen (z. B. ganze Kette/Marke) | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | Alle Einrichtungen | 3 | | | | | | | | | | | |
| | I) Die Richtlinien des Hotels umfassen Pläne zur Ausweitung des Angebots an pflanzlichen Lebensmitteln insoweit, dass sie... | das Thema lediglich streifen. | 1 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 1 | 1 | 3 | 0 | |
| | | nur vage Pläne zur Ausweitung des Angebots formulieren. | 2 | | | | | | | | | | | |
| | | konkrete und zeitgebundene Ziele haben. | 3 | | | | | | | | | | | |
| | J) Das Hotel führt Kampagnen oder Initiativen zur Sensibilisierung der Verbraucher für pflanzliche Lebensmittel durch, wie z. B. Meatless Mondays, Veganuary oder Online-Werbung. | | 2 | 2 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | |
| | Gesamtpunktzahl in der Kategorie | | | 8 | 7 | 2 | 1 | 6 | 6 | 1 | 5 | 5 | 8 | 1 |
| Sternebewertung in der Kategorie | | | | 4,5 | 2,0 | 1,5 | 4,0 | 4,0 | 1,5 | 3,5 | 3,5 | 5,0 | 1,5 | |
| Insgesamt | Gesamtpunktzahl in den drei Kategorien | | 24 | 19 | 3 | 2 | 15 | 14 | 2 | 12 | 7 | 15 | 2 | |
| | Gesamtsternebewertung (Durchschnitt über alle Kategorien, auf eine Dezimalstelle gerundet) | | | | 1,5 | 1,3 | 3,5 | 3,3 | 1,3 | 3,0 | 2,2 | 3,5 | 1,3 | |
| | | | | Gut | Sehr schwach | Sehr schwach | Durchschnittlich | Durchschnittlich | Sehr schwach | Durchschnittlich | Schwach | Durchschnittlich | Sehr schwach | |

28 * Punkte wurden nur vergeben, wenn die folgenden Informationen zu den Zielen zur Scope-3-Emissionsreduktion vorlagen: Zieljahr, Reduktionsziel für Scope-3-Emissionen [%] im Basisjahr, erwartete Veränderung der absoluten Scope-3-Emissionen, Scope-3-Emissionen im Berichtsjahr [Tonnen CO₂e], Offenlegung der Emissionen im Basisjahr

** Erweitertes Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln bezieht sich auf ein Angebot, das über die Grundlagen wie Margarine, Pflanzenmilch, Brot, Obst und Gemüse hinausgeht. 29

Der VIER PFOTEN Hotel-Challenge Fragebogen

Im Rahmen des Lebensmittelindustrie-Rankings bewertet VIER PFOTEN die Richtlinien und die Maßnahmen Ihrer Hotelunternehmen zur Fleisch- und Milchreduktion. VIER PFOTEN bittet Sie, die folgenden Fragen zu beantworten. Bitte stellen Sie alle relevanten Quellen, Links oder Dokumente zur Verfügung, die Ihre Antworten untermauern, wie z. B. Ihre neuesten Richtlinien zu CSR, ESG, Tierschutz, verantwortungsvolle Beschaffungsstandards, Klimaschutz sowie den neuesten Jahresbericht, Frühstücksrichtlinien oder Standardmenüs, die für eine oder mehrere Ihrer Hotelmarken gelten, sowie Pressemitteilungen oder öffentliche Erklärungen.

VIER PFOTEN bewertet Sie im Vergleich zu anderen Hotelunternehmen, basierend auf dem Engagement für tier- und klimafreundliche Ernährungsstrategien.

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen und fügen Sie die erforderlichen Informationen und Referenzen hinzu:

Reduktionsziele für Fleisch, Milch und THG-Emissionen

1. Sprechen Sie das Thema der Reduzierung von tierischem Eiweiß in Ihrer CSR, in anderen Richtlinien oder in öffentlichen Erklärungen an?

Ja Nein

* Wenn Sie oben mit „Ja“ geantwortet haben, geben Sie bitte Referenzen für Ziele zur Reduktion von tierischem Eiweiß, Umsetzungspläne und/oder bereits ergriffene Maßnahmen. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche Informationen, die wir Ihrer Meinung nach berücksichtigen sollten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

2. Trägt Ihr Hotel zur Verringerung der Treibhausgasemissionen im Zusammenhang mit der Beschaffung von tierischen Lebensmitteln bei (Scope-3-Emissionen)?

Ja Nein

* Wenn Sie oben mit „Ja“ geantwortet haben, geben Sie bitte Referenzen für Ziele zur Reduktion von Treibhausgasemissionen, Umsetzungspläne und/oder bereits ergriffene Maßnahmen an^a. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche klimabezogene Ziele und/oder Informationen, die wir Ihrer Meinung nach berücksichtigen sollten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

Pflanzliches Portfolio

3. Sprechen Sie das Thema pflanzliche Lebensmittel in Ihrer CSR, in anderen Richtlinien oder in öffentlichen Erklärungen an?

Ja Nein

* Wenn Sie die obige Frage mit „Ja“ beantwortet haben, geben Sie bitte an, was Sie mitgeteilt haben bzw. wo Sie dies getan haben. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche Informationen, die Sie uns mitteilen möchten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

^a Zum Beispiel durch den Wechsel zu Fleisch- und Milchlieferanten mit Maßnahmen zur Verringerung von Treibhausgasemissionen.

4. Haben Sie übergreifende Frühstücksrichtlinien^b, die für Ihre Ketten gelten?

Ja Nein

* Wenn Sie die obige Frage mit „Ja“ beantwortet haben, geben Sie bitte Referenzen an. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche Informationen, die Sie uns mitteilen möchten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

5. Machen Sie Ihre Gäste auf die Wichtigkeit einer vermehrt pflanzlichen Ernährung aufmerksam?

Ja Nein

* Wenn Sie die obige Frage mit „Ja“ beantwortet haben, geben Sie bitte an, was Sie mitgeteilt haben bzw. wo Sie dies getan haben. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche Informationen, die Sie uns mitteilen möchten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

Tierwohl

6. Sprechen Sie das Thema Tierwohl in Ihrer CSR, in anderen Richtlinien oder in öffentlichen Erklärungen an?

Ja Nein

* Wenn Sie die obige Frage mit „Ja“ beantwortet haben, geben Sie bitte an, was Sie mitgeteilt haben bzw. wo Sie dies getan haben. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche Informationen, die Sie uns mitteilen möchten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

7. Ergreifen Sie direkte Maßnahmen, um sicherzustellen, dass Ihre Lieferant:innen/Landwirt:innen keine tierwohlwidrigen Haltungssysteme betreiben und/oder stattdessen die meisten grausamen Praktiken abschaffen^c?

Ja Nein

* Wenn Sie die obige Frage mit „Ja“ beantwortet haben, geben Sie bitte an, was Sie mitgeteilt haben bzw. wo Sie dies getan haben. (Freier Text, Links erforderlich)

* Gibt es zusätzliche Informationen, die Sie uns mitteilen möchten und die oben nicht aufgeführt wurden? (Freier Text, Links optional)

^b Die Frühstücksrichtlinien beziehen sich auf bestimmte Mindeststandards für die Verpflegung in einigen oder allen Hotels für deren Frühstücksmenüs oder -buffets.

^c Die VIER PFOTEN Definition der grausamsten Praktiken: Von Menschen verursachte Eingriffe oder Umstände, die Angst, Schmerzen und/oder Stress verursachen (z. B. nicht kurative Verstümmelungen, grausame Zucht, reizarme Haltungssysteme, Langstreckentransporte)

Über VIER PFOTEN

VIER PFOTEN ist die globale Tierschutzorganisation für Tiere unter direktem menschlichem Einfluss, die Missstände erkennt, Tiere in Not rettet und sie beschützt. Die 1988 von Heli Dugler und Freunden in Wien gegründete Organisation tritt für eine Welt ein, in der Menschen Tieren mit Respekt, Mitgefühl und Verständnis begegnen. Im Fokus ihrer nachhaltigen Kampagnen und Projekte stehen Streunerhunde und -katzen sowie Heim-, Nutz- und Wildtiere – wie Bären, Großkatzen und Orang-Utans – aus nicht artgemäßer Haltung sowie aus Katastrophen- und Konfliktzonen. Mit Büros in Australien, Belgien, Bulgarien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Kosovo, den Niederlanden, Österreich, der Schweiz, Südafrika, Thailand, der Ukraine, den USA und Vietnam sowie Schutzzentren für notleidende Tiere in elf Ländern sorgt VIER PFOTEN für rasche Hilfe und langfristige Lösungen.



FOUR PAWS International

VIER PFOTEN International –
gemeinnützige Privatstiftung

Linke Wienzeile 236

1150 Wien | Österreich

Tel: +43-1-545 50 20-0

office@four-paws.org



[four-paws.org](https://www.four-paws.org)



[four-paws.org/linkedin](https://www.four-paws.org/linkedin)



[four-paws.org/instagram](https://www.four-paws.org/instagram)



[four-paws.org/facebook](https://www.four-paws.org/facebook)



[four-paws.org/twitter](https://www.four-paws.org/twitter)



[four-paws.org/youtube](https://www.four-paws.org/youtube)