

Europäische Masthuhn-Initiative: Fortschrittsbericht 2025

30. Juni 2026

Unser Anspruch ist, für unsere Menüs und Menükomponenten der Marke apetito in den bestehenden europäischen Märkten spätestens ab 2026 nur noch Hähnchenfleisch einzukaufen, das mindestens den in der Europäischen Masthuhn-Initiative aufgeführten Kriterien entspricht (<https://lebensmittelfortschritt.de/europaeische-masthuhn-initiative>).

Unsere Maßnahme: Lieferanten-Dialog

Seit 2019 stehen wir mit all unseren nationalen und internationalen Lieferpartnern im Bereich Hähnchenfleisch im engen Kontakt zum Thema der Europäischen Masthuhn-Initiative und tauschen uns aus zu den geforderten Standards und zu Fortschritten. Denn nur in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, unter Berücksichtigung der Nachfrage der Kunden, können wir an der Erreichung dieser Standards arbeiten. Das gilt insbesondere vor dem Hintergrund der aktuell herausfordernden politischen und gesellschaftlichen Lage: Der Angriffskrieg in der Ukraine, unterbrochene Lieferketten, die aktuellen Preisentwicklungen, Tierseuchen – all das erschwert die Planbarkeit und verbindliche Vereinbarungen mit Lieferpartnern. Das betrifft auch den gesamten Geflügelmarkt. Wir haben dennoch unser Anliegen deutlich gemacht, dass wir das Thema Tierwohl noch konsequenter voranbringen werden.

- Wir haben den Lieferanten-Dialog 2025 fortgeführt, beispielsweise mit einem Expertenaustausch zu Tierhaltungsthemen.
- Mit unseren europäischen Lieferanten haben wir sehr intensiv über Möglichkeiten zur Lieferung von Fleisch in „ECC“-Qualität gesprochen.
- Die Geschäftsleitung der apetito AG hat entschieden, dass wir uns langfristig beim Einkauf von Hähnchenfleisch auf europäische Länder fokussieren.

Umsetzungsstand je Kriterium der Europäischen Masthuhn-Initiative

Für den Berichtszeitraum 2025 konnten wir auf Basis der Wareneingänge von KW 01/2025 bis KW 52/2025 folgende Fortschritte ausweisen:

- 67 Prozent der eingekauften Hähnchenfleischmenge stammen aus Betrieben mit einer niedrigeren Besatzdichte von 30 bis 36 kg/m². Zum Vergleich: Der in Deutschland übliche Standard liegt bei bis zu 39 kg/m². Die Schwankung bei der Besatzdichte liegt im „normalen“ Rahmen der Beschaffungsmärkte.
- 100 Prozent der eingekauften Hähnchenfleischmenge stammen weiterhin aus Betrieben, die die geforderte höhere Luftqualität erfüllen.
- 90 Prozent der eingekauften Hähnchenfleischmenge stammen aus Betrieben, in denen maximal einmal pro Mastdurchgang vorgegriffen wird. Dies trägt zur Stressreduktion im Stall bei. Dieser Wert konnte im Vergleich zum Vorjahr verbessert werden.
- 100 Prozent der eingekauften Hähnchenfleischmenge stammen weiterhin aus Betrieben, die durch unabhängige Dritte auditiert werden.

Die weiteren Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative, insbesondere Zuchtlinien, Beschäftigungsmaterial, Sitzmöglichkeiten, Tageslicht beziehungsweise Lichtintensität sowie schonendere Schlachtverfahren, werden weiterhin im Lieferanten-Dialog bewertet und schrittweise in die Umsetzungsplanung integriert.

Unsere Maßnahme: Kunden-Dialog

Kundengespräche im Systemgeschäft in Deutschland zeigen uns immer wieder, dass Nachhaltigkeit und Tierwohl für viele Einrichtungen relevante Themen sind. Gleichzeitig entscheiden unsere Kundinnen und Kunden eigenverantwortlich, wie sie ihren Speiseplan gestalten und welche Angebote sie ihren Tischgästen machen.

Unsere Rolle ist es, dafür geeignete Möglichkeiten zu schaffen, indem wir sensibilisieren, Orientierung geben und konkrete Handlungsoptionen aufzeigen: durch ein vielfältiges Sortiment, transparente Informationen und praxisnahe Unterstützung. Dazu gehören vegetarische und vegane Gerichte, Produkte mit besonderer Fleischqualität (beispielsweise ECC), Informationen zum Product Carbon Footprint sowie Materialien zur Speiseplanung.

Dabei sehen wir, dass wirtschaftliche Rahmenbedingungen die Nachfrage beeinflussen. Höhere Preise, insbesondere bei Tierwohl-Produkten, führen dazu, dass die Angebote mit höheren Haltungsformen oder Bio-Fleisch unterproportional bestellt werden.

Wir beobachten somit das Bestellverhalten weiterhin genau und nutzen die Rückmeldungen aus dem Markt, um Informationen, Sortimente und Unterstützungsangebote gezielt weiterzuentwickeln.

Unsere Maßnahme: Sortimentsgestaltung

Den ECC-Standard setzen wir mittlerweile bei acht ausgewählten Produkten ein. In den Sortimentslisten informieren wir unsere Kunden über diese besondere Fleischqualität. Damit schaffen wir die Möglichkeit, Menüs mit entsprechender Qualität bewusst in die Speiseplanung einzubeziehen. Die Entscheidung über die konkrete Speiseplangestaltung liegt weiterhin bei unseren Kundinnen und Kunden.

Ziel ist es, die Kundenakzeptanz zu beobachten und gleichzeitig für die Bedeutung von Tierwohl, bewusster Fleischauswahl und vielfältigen Speiseplänen zu sensibilisieren.

Wir unterstützen weiter den Trend, weniger Fleisch zu essen. Im Rahmen unseres Sortimentswechsels im Januar 2025 sowie im Januar 2026 haben wir unser Angebot an vegetarischen Menüs für die Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland erneut ausgeweitet. Insgesamt sind bei der apetito AG mittlerweile 58 Prozent unserer Gerichte vegetarisch oder vegan.

Unsere Maßnahme: Reduktion des Fleischkonsums

Die apetito AG unterstützt das Ziel des Pariser Klimaschutzabkommens, die globale Erwärmung auf 1,5 Grad zu begrenzen. Bestärkt wird die klare Absicht des Unternehmens durch ein Kommittent zu den „Science-based Targets“, um die Glaubwürdigkeit sicherzustellen.

Unsere vollständige Klimabilanz zeigt deutlich, dass der Fleischkonsum mit rund 45 Prozent einen wesentlichen Anteil am - durch die Lebensmittelherstellung verursachten - CO₂-Ausstoß hat. Um diesen „Fußabdruck“ zu verkleinern und damit wirkungsvoll Klimaschutz zu betreiben, forcieren wir unsere Initiative „Den Tisch gemeinsam bunter denken“. Sie soll Kundinnen und Kunden informieren, sensibilisieren und praktische Anregungen geben, wie Speisepläne schrittweise vielfältiger und stärker pflanzenbetont gestaltet werden können.

Ein weiterer Baustein der Kundeninformation ist der Product Carbon Footprint (PCF). Mit dem PCF machen wir den CO₂-Fußabdruck ausgewählter Produkte nachvollziehbarer und schaffen zusätzliche Transparenz darüber, welche Rolle Rohwaren, Rezepturen und insbesondere der Anteil tierischer Komponenten für die Klimawirkung eines Gerichts spielen. Damit unterstützen wir unsere Kundinnen und Kunden dabei, fundierte Entscheidungen für eine ausgewogene, vielfältige und zunehmend pflanzenbetonte Speiseplanung zu treffen.

Unsere Tierwohl-Strategie für das Systemgeschäft in Deutschland

2023 haben wir unsere Tierhaltungsstrategie für die apetito AG überarbeitet. Sie orientiert sich an den Entwicklungen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel, der das Konsumverhalten wesentlich prägt. Diese strategische Ausrichtung gilt weiterhin.

Bis 2028 wollen wir unser Angebot schrittweise so weiterentwickeln, dass bis zu 20 Prozent unseres Fleischangebots der Tierwohlqualität der Haltungsformen 3 und 4 entsprechen.

Nächste Schritte

In 2026 haben wir zehn weitere ECC-Produkte in unser Sortiment eingeführt. Wir setzen den Lieferanten-Dialog konsequent fort und prüfen gemeinsam mit unseren Partnern weitere Umsetzungsschritte entlang der Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative. Dabei stehen insbesondere die Verfügbarkeit von Hähnchenfleisch in ECC-Qualität, belastbare Nachweise sowie die wirtschaftliche Umsetzbarkeit im Fokus.

Parallel führen wir die Kampagne „Den Tisch gemeinsam bunter denken“ fort. Ziel ist es, Kundinnen und Kunden im Systemgeschäft in Deutschland für einen bewussteren Fleischkonsum zu sensibilisieren, transparente Entscheidungsgrundlagen bereitzustellen und durch ein vielfältiges Angebot attraktive Alternativen für die Speiseplanung zu ermöglichen.

Mit dem Sortimentswechsel im Januar 2027 planen wir, das Teilsortiment mit Fleisch in ECC-Qualität weiter auszubauen.



Dr. Jan-Peer Laabs

Vorstandsvorsitzender apetito AG