Engagement für mehr Tierwohl und eine nachhaltige Ernährung

Fortschrittsbericht 2025/2026 von Klüh Catering zur Europäischen Masthuhn-Initiative

Im Geschäftsjahr 2025/2026 hat Klüh Catering die Umstellung auf Fleisch aus tiergerechter Haltung im Sinne der Europäischen Masthuhn-Initiative (EMI) konsequent weiterverfolgt und gleichzeitig die Transformation hin zu einer stärker pflanzenbasierten Gemeinschaftsverpflegung ausgebaut. Beide Handlungsfelder sind fester Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie des Unternehmens und tragen dazu bei, Tierwohlstandards entlang der Lieferkette weiter zu verbessern sowie die ökologischen Auswirkungen der Verpflegungsleistungen zu reduzieren.

Ziel bleibt es, die Umstellung auf tierwohlgerechtere Hähnchenprodukte schrittweise und praxisorientiert umzusetzen, die Verfügbarkeit entsprechender Produkte kontinuierlich auszubauen sowie durch kleinere Portionsgrößen und alternative Proteinquellen den Fleischverbrauch insgesamt zu reduzieren.

Fortschritte bei der Umsetzung der Masthuhn-Initiative

Im Berichtszeitraum wurde das Sortiment an EMI-konformen Geflügelprodukten weiter ausgebaut. Klüh Catering verfügt bereits über ein wachsendes Angebot an Hühnerfleischprodukten, die den Kriterien der Masthuhn-Initiative oder anerkannten gleichwertigen Standards wie FairMast oder Kikok entsprechen. Gleichzeitig ist die Verfügbarkeit entsprechender Produkte am Markt weiterhin begrenzt, was die Umstellungsgeschwindigkeit beeinflusst. Über ein zentrales Warenwirtschaftssystem können Betriebe von Klüh Catering gezielt auf diese Produkte zugreifen und sie bedarfsgerecht bestellen. Im ersten Quartal 2026 konnte die Bestellung EMI-konformer Artikel gegenüber dem Vorjahreszeitraum um 16% gesteigert werden. Gleichzeitig wurde der Anteil tierischer Rohwaren zugunsten pflanzlicher Alternativen weiter reduziert.

Die Umsetzung der EMI-Kriterien erfolgt in enger Zusammenarbeit mit Lieferanten, Produzenten und der Albert Schweitzer Stiftung. Im Fokus stehen insbesondere:

- geringere Besatzdichten
- robustere Zuchtlinien
- tiergerechtere Betäubungsverfahren
- Beschäftigungsmaterialien und Sitzstangen
- unabhängige Kontroll- und Auditierungsprozesse

Beschaffung und Lieferantenmanagement

Ein wesentlicher Schwerpunkt lag auch 2025/2026 auf der Weiterentwicklung der Beschaffungsstrategie. Klüh Catering steht im kontinuierlichen Dialog mit bestehenden und potenziellen Lieferanten, um zusätzliche Bezugsquellen für EMI-konforme Ware zu erschließen und die Versorgungssicherheit langfristig zu verbessern.

Neben der Erweiterung bestehender Listungen werden alternative Wertschöpfungsketten und regionale Erzeugerstrukturen geprüft, um die Abhängigkeit von einzelnen Marktteilnehmern zu reduzieren. Produkttests in Pilotbetrieben sowie begleitende Schulungen für Küchenleitungen unterstützen die operative Einführung neuer Produkte.

Herausforderungen der Umstellung

Trotz der erzielten Fortschritte bleibt die flächendeckende Umstellung auf EMI-konforme Ware anspruchsvoll. Die Marktverfügbarkeit entsprechender Rohware ist weiterhin begrenzt. Gleichzeitig bestehen teilweise erhebliche Preisunterschiede zwischen Standard- und EMI-konformen Produkten. Insbesondere in preislich sensiblen Verpflegungssegmenten wie Care-Einrichtungen oder vertraglich festgelegten Menüsystemen stellt dies eine Herausforderung dar. Gleichzeitig setzt die erfolgreiche Umsetzung voraus, dass die Produktionskapazitäten für EMI-konforme Ware branchenweit weiter ausgebaut werden. Produzenten müssen frühzeitig in Stallumbauten, neue Zuchtlinien und angepasste Produktionsprozesse investieren. Dafür sind langfristige Planungssicherheit und stabile Abnahmemengen erforderlich. Klüh Catering unterstützt diesen Transformationsprozess durch kontinuierlichen Dialog mit Lieferanten, Produzenten und Kunden. Gleichzeitig setzen wir auf transparente Kommunikation, um die Vorteile höherer Tierwohlstandards sichtbar zu machen und die Akzeptanz entsprechender Produkte zu erhöhen.

Tierwohl und pflanzenbasierte Ernährung gemeinsam fördern

Klüh Catering verfolgt einen integrierten Nachhaltigkeitsansatz. Neben der Verbesserung von Tierwohlstandards sehen wir die Reduktion des gesamten Fleischkonsums als wesentlichen Hebel für Klima-, Ressourcen- und Tierschutz. Als Gründungsmitglied der Allianz für Verantwortungsvolle Esskultur (AVE) eine Mission von ProjectTogether hat sich Klüh Catering verpflichtet, den Anteil pflanzlicher Lebensmittel bis 2030 auf mindestens 75% sowie den Bio-Anteil auf mindestens 40% des Gesamteinkaufs auszubauen. Die Mitgliedschaft in der AVE ergänzt die Ziele der Europäischen Masthuhn-Initiative sinnvoll: Während die EMI höhere Standards für die verbleibenden tierischen Produkte definiert, fördert die AVE eine schrittweise Verschiebung des Speisenangebots hin zu mehr pflanzlichen Komponenten.

Ausbau pflanzenbasierter Angebote

Ein zentraler Baustein dieser Strategie ist die mehrfach ausgezeichnete Produktlinie „WE LOVE GREEN“ (Gewinner des Green Monarch Award 2025). Die Gerichte werden bundesweit mindestens dreimal pro Woche in den Betriebsrestaurants angeboten und ermöglichen Gästen eine attraktive pflanzliche Alternative. In 2025 wurden rund 528.000 Gerichte der Linie ausgegeben. Dadurch konnten etwa 316.800 Kilogramm CO_2 eingespart werden. Jedes Gericht wird zusätzlich mit einem Klima-Icon von Eaternity gekennzeichnet und weist gegenüber vergleichbaren konventionellen Gerichten eine deutlich bessere Umweltbilanz auf.

Die seit 2022 etablierte Veganuary-Kampagne wurde auch 2025 erfolgreich fortgeführt und bildet einen wichtigen Impulsgeber für die Einführung innovativer, pflanzenbasierter Produkte. Ein zentraler Baustein war dabei der strategische Einsatz der flüssigen Ei-Alternative Plant B Egg auf Lupinenbasis. Im Rahmen der dreiwöchigen Aktionsphase konnten durchschnittlich rund 30 Tonnen CO_2-Äquivalente eingespart werden. Gleichzeitig wurden allein durch den Einsatz der Ei-Alternative rund 20.000 Eier ersetzt. Plant B Egg verursacht im Vergleich zu einem herkömmlichen Hühnerei 91% weniger CO_2-Emissionen und benötigt 88% weniger Wasser. Aufbauend auf den erfolgreichen Testergebnissen wurden die entsprechenden Gerichte anschließend fest in die Produktlinie „WE LOVE GREEN“ integriert und sind seither verbindlicher Bestandteil des Angebots.

Ergänzend dazu führte Klüh Catering 2025 weitere bundesweite Aktionskampagnen zur Förderung pflanzlicher Proteine durch. In über mehr als 100 Betriebsrestaurants wurden dabei pro Kampagne bis zu 30.000 Aktionsessen ausgegeben. Ziel dieser Maßnahmen ist es, Gäste schrittweise an neue Ernährungsgewohnheiten heranzuführen und pflanzliche Gerichte dauerhaft im Speiseplan zu verankern. Ein aktuelles Beispiel ist die

Einführung der Produkte von Brew Bites. Allein während der Aktionsphase wurden rund 21.000 Gerichte mit Brew-Bites-Produkten ausgegeben. Dadurch konnten nahezu zwei Tonnen Fleisch eingespart werden. Darüber hinaus erfolgte bereits vor der Kampagne ein flächendeckender Einsatz in unseren B&I- und Care-Einrichtungen.

Transparenz und Gästekommunikation

Die Transparenz gegenüber Gästen und Kunden wurde im Berichtsjahr weiter ausgebaut. Über die Klüh Catering App und Speisepläne werden Informationen u.a. zu CO_2-Fußabdruck, Wasserverbrauch, Tierwohlstandards und weiteren Nachhaltigkeitsindikatoren bereitgestellt. Dadurch erhalten Gäste die Möglichkeit, nachhaltige Entscheidungen bei der Menüauswahl zu treffen.

Ausblick 2026/2027

Für die kommende Berichtsperiode stehen folgende Maßnahmen im Fokus:

- weiterer Ausbau des EMI-konformen Geflügelsortiments
- Erhöhung des Anteils verwendeter EMI-konformer Produkte, bei gleichzeitiger Reduktion der eingesetzten Fleischmengen
- Intensivierung des Lieferanten- und Produzentendialogs
- Entwicklung zusätzlicher regionaler Beschaffungsoptionen
- Ausbau der Schulungsangebote für Küchenleitungen und Mitarbeitende
- Verstetigung erfolgreicher Pilotprojekte in weiteren Betriebsrestaurants
- weiterer Ausbau pflanzenbasierter Menüangebote im Rahmen der AVE-Zielsetzungen mit dem Ziel, den Anteil pflanzlicher Lebensmittel bis 2030 auf mindestens 75 % des Gesamteinkaufs zu steigern

Klüh Catering bleibt davon überzeugt, dass eine nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie sowohl höhere Tierwohlstandards als auch eine Reduktion des Fleischkonsums erfordert.

Weitere Informationen zur unternehmerische Verantwortung von Klüh finden Sie unter www.klueh.de/familienunternehmen/verantwortung.