

Engagement von Klüh Catering für mehr Tierwohl

Maßnahmen im Sinne der Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung in 2024/2025

Im Geschäftsjahr 2024/2025 hat Klüh Catering die [Umsetzung der Europäischen Masthuhn-Initiative \(EMI\)](#) weiter forciert und die Anforderungen des Masthuhn-Reports 2025 verbindlich in die Unternehmensstrategie integriert. Seit 2019 ist das Unternehmen Teil der Initiative und bekennt sich öffentlich zu den dort definierten Tierwohlstandards.

Klüh Catering steht in kontinuierlichem Austausch mit allen relevanten Geflügelfleisch-Lieferanten. Im Fokus stehen dabei die Haltungsbedingungen von Masthühnern und die Erweiterung des Produktportfolios. Durch die Zusammenarbeit mit der Albert Schweitzer Stiftung wurden bereits zahlreiche Verbesserungen in der Masthuhn-Haltung erzielt. Ein zentraler Schwerpunkt ist die fortlaufende Optimierung der Haltungsbedingungen entlang der gesamten Lieferkette. Die Umstellung auf die geforderten Standards – insbesondere geringere Besatzdichten, der Einsatz geeigneter Zuchtlinien, tiergerechte Betäubungsverfahren sowie Beschäftigungsmöglichkeiten und Sitzstangen – wird konsequent umgesetzt.

Über das zentrale Warenwirtschaftssystem können Betriebe bedarfsgerecht Produkte bestellen, die den EMI-Kriterien oder anerkannten Labels wie „FairMast“ und „Kikok“ entsprechen. Im Jahr 2024/2025 wurde das Produktsortiment weiter ausgebaut: Neben ganzen Tieren sind auch einzelne Hähnchenteile sowie verarbeitete Produkte wie panierte Oberkeulensteaks verfügbar. Beispielsweise konnte 2024 der Anteil von Hähnchen-Unterkeulen auf 37% bei „FairMast“-Artikeln gesteigert werden.

Zur Reduzierung des Fleischkonsums und zur Förderung nachhaltiger Ernährung bietet Klüh Catering ein breites Sortiment vegetarischer und veganer Gerichte der Produktlinie „WE LOVE GREEN“ an. Diese werden in allen Betriebsrestaurants bundesweit verpflichtend als Alternative zu Fleischgerichten angeboten. Im Rahmen von Aktionswochen, wie der „Glücksgeflügel“-Kampagne, kamen ausschließlich EMI-zertifizierte Hühnerfleischprodukte zum Einsatz. Ziel war es, die Gäste für bewussten Fleischkonsum zu sensibilisieren. Ergänzend dazu beteiligt sich Klüh Catering regelmäßig an Initiativen wie dem [„Veganuary“](#), um pflanzliche Ernährung dauerhaft stärker ins Bewusstsein zu rücken.

Transparenz ist ein wesentlicher Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie von Klüh Catering. In der Klüh Catering-App sowie direkt in den Betriebsrestaurants werden zu jedem Menü Nachhaltigkeitswerte wie CO₂-Fußabdruck, Wasserverbrauch und Tierwohl angezeigt, um Gästen eine informierte Auswahl zu ermöglichen.

Klüh Catering fördert zudem die Sensibilisierung von Mitarbeitenden und Gästen für Tierwohl und nachhaltige Ernährung durch regelmäßige Schulungen, Informationskampagnen und crossmediale Kommunikationsmaßnahmen. Die Unternehmensstrategie sieht vor, die Zusammenarbeit mit Lieferanten weiter zu intensivieren, das Angebot an pflanzlichen Alternativen auszubauen und die Transparenz für Gäste durch digitale Lösungen zu stärken.

Als wesentliche Herausforderungen für die Umsetzung der Selbstverpflichtung sind die begrenzte Marktverfügbarkeit EMI-konformer Produkte, steigende Kosten und eine operative und vertragliche Realisierbarkeit mit unseren Kunden zu nennen. Die Erhöhung der Abnahmemengen bei den Produzenten ist Voraussetzung für die erfolgreiche Umsetzung der Initiative. Durch den Dialog mit Zulieferern schafft Klüh Catering die Grundlage, damit Produzenten mittel- und langfristig notwendige Anpassungen vornehmen können.

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