

Beitrittserklärung

Menü 2000 Catering bekennt sich zur Europäischen Masthuhn-Initiative

Als Cateringunternehmen tragen wir Verantwortung nicht nur für uns, unsere Mitarbeiter und Gäste – auch für die Herkunft unserer tierischen Produkte. Deshalb bekennt sich die Menü 2000 Catering Röttgers GmbH & Co.KG zur Europäischen Masthuhn Initiative, auch European Chicken Commitment (ECC) (<https://www.masthuhn-initiative.de/>).

Mit diesem Schritt verpflichten wir uns, die Beschaffung von Hähnchenfleisch schrittweise an höheren Tierschutzstandards auszurichten. Wir streben dabei an, bis spätestens Ende 2030 alle Produkte auf die Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative umgestellt zu haben. Dies wird für alle deutschen Standorte und Sortimente gelten, bei denen Menü 2000 die Einkaufs- und Sortimentsverantwortung trägt. Wo Kunden Sortimente, Budgets oder Produktstandards mitbestimmen, werden wir die Umstellung aktiv in die Angebotserstellung und Beratung einbringen.

Wofür steht die Europäische Masthuhn-Initiative?

Die Europäische Masthuhn-Initiative wurde von Tierschutzorganisationen ins Leben gerufen, um die Haltungsbedingungen von Masthühnern deutlich zu verbessern. Sie setzt sich für verbindliche Mindeststandards ein, die über gesetzliche Anforderungen hinausgehen und mehr Tierwohl in der Hühnermast ermöglichen.

Zu den Kriterien der Initiative gehören unter anderem:

- mehr Platz im Stall durch eine reduzierte Besatzdichte,
- robustere, weniger schnell wachsende Zuchtlinien,
- Tageslicht und höhere Lichtstandards,
- Sitzstangen und Beschäftigungsmaterial,
- eine zuverlässige Betäubung vor der Schlachtung,
- unabhängige Kontrollen durch Dritte,
- transparente jährliche Berichterstattung über den Umsetzungsfortschritt.

Damit steht die Initiative für einen anspruchsvollen und zugleich praxisorientierten Schritt zu mehr Tierwohl in der Lebensmittelwirtschaft.

Gemeinsam mit Verantwortung – schrittweise den Wandel gestalten

Unser Engagement für die Europäische Masthuhn-Initiative ist Teil unseres umfassenderen Verständnisses von verantwortungsvoller Verpflegung. Wir wollen tierische Produkte bewusster einsetzen, höhere Standards fördern und gleichzeitig die Vielfalt pflanzenbasierter Angebote weiter ausbauen.

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung bedeutet für uns nicht nur, einzelne Produkte auszutauschen. Es bedeutet, Speisepläne weiterzuentwickeln, Ressourcen verantwortungsvoll einzusetzen und unseren Gästen attraktive, ausgewogene und zukunftsfähige Gerichte anzubieten.

Wir wissen, dass dieser Weg in der Gemeinschaftsverpflegung anspruchsvoll ist. Höhere Tierwohlstandards stellen zusätzliche Anforderungen an Aufzucht, Haltung, Verarbeitung, Verfügbarkeit, Logistik und Einkaufspreise. Eine erfolgreiche Umstellung gelingt deshalb nur gemeinsam: mit leistungsfähigen Lieferanten, verlässlichen Warenströmen und Kunden, die diesen Weg mittragen.

Hier zeigt sich oft die erste Herausforderung – höhere Haltungsformen gehen mit oft drastisch höheren Einkaufspreisen einher. Wirtschaftliche Rahmenbedingungen und die Preissensibilität unserer Kunden

begrenzen den Handlungsspielraum bei der Auswahl kostenintensiverer Produkte. Bei Aktions-Menüs zeigt sich, dass ein erhöhter Preis auf Grund höherer Qualitätsanforderungen in einer reduzierten Nachfrage der Gäste resultiert. Die aktuelle wirtschaftspolitische Lage verstärkt diese Herausforderung. Gleichzeitig ist die Marktverfügbarkeit MHI-konformer Produkte noch nicht so weit ausgebaut, dass unsere Nachfrage gesichert abgedeckt werden könnte.

Transparenz über unseren Fortschritt

Unser Anspruch ist es, die Transformation verantwortungsvoll und transparent zu gestalten. Wir werden MHI-konforme Produkte prüfen, geeignete Alternativen anbieten und unsere Kunden offen über Qualität, Verfügbarkeit und mögliche Preiswirkungen informieren.

Wir werden unsere nächsten Schritte zur Umsetzung der Europäischen Masthuhn-Initiative dokumentieren und regelmäßig über unsere Fortschritte berichten. Dabei möchten wir offen zeigen, was bereits gelingt, wo wir uns weiterentwickeln und welche Herausforderungen gemeinsam mit Lieferanten und Kunden zu lösen sind. So lag im Jahr 2025 der Anteil MHI-konformer Produkte am Verbrauchsvolumen unserer Hähnchenprodukte bereits bei über 10 %. Außerdem arbeiten wir stetig daran, den Anteil pflanzlicher Menüs zu erhöhen, um so unseren Fleischanteil am Einkaufsvolumen zu verringern.

Wir werden weiterhin in den Dialog mit unseren Lieferanten und Kunden gehen, die Kriterien der Masthuhn-Initiative schrittweise in unsere Lieferantengespräche, Ausschreibungen und Einkaufsentscheidungen integrieren und MHI-Produkte in unsere Angebotskonzepte einbauen.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Mitarbeiter zu den Themen Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung sowie zu ökologischen und sozialen Vorgaben im Einkauf zu schulen. Darüber hinaus sind unsere Umweltmanagementprozesse nach ISO 14001 zertifiziert und unterstreichen unser systematisches Engagement für den betrieblichen Umweltschutz und die kontinuierliche Verbesserung unserer Umweltleistung.

Mit unserem Bekenntnis zur Europäischen Masthuhn-Initiative setzt Menü 2000 Catering ein klares Zeichen: Wir unterstützen höhere Tierschutzstandards in der Hühnermast und übernehmen Verantwortung für eine nachhaltigere Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland.