

27. Juni 2025

# Information von Sodexo Deutschland zur Masthuhn- Initiative

## Statusupdate Juni 2025

Sodexo Deutschland ist auf Kurs: Wir haben unser Zwischenziel erreicht und konnten den Anteil an ECC-konformem Hühnerfleisch als Rohartikel in unserem Einkaufssystem bis zum Ende des ersten Quartals 2025 wie geplant auf über 60 Prozent steigern. Damit befinden wir uns im Zeitplan zur Umsetzung der Masthuhn-Initiative bis Ende 2026. Der nächste Fokus liegt auf der schrittweisen Integration ECC-konformer Artikel in unsere zentralen Speisepläne – auch durch Anpassungen unserer Rezepturen. Wir bleiben dran und setzen den eingeschlagenen Weg konsequent fort.

## Statusupdate November 2024

Sodexo hat sich 2019 der Europäischen Masthuhn Initiative („European Chicken Commitment“ - ECC) angeschlossen. Sodexo unterstützt das ECC aus Überzeugung. Die Initiative passt zu unseren Grundwerten und zu unserem Nachhaltigkeitsplan „Better Tomorrow 2025“. Sodexo hat Tierwohlkriterien in unserer „Animal Welfare Policy“ für alle Zulieferer festgeschrieben und arbeitet kontinuierlich mit seinen Lieferanten daran, das Tierwohl in der gesamten Lieferkette weiter zu verbessern. Tierwohl ist für uns neben Lebensmittelsicherheit, Angebot gesunder Ernährungsoptionen, nachhaltigen Umweltpraktiken, Grundrechten für alle Arbeitnehmer und wirtschaftlicher Tragfähigkeit ein wesentlicher Bestandteil einer nachhaltigen Versorgungskette.

## Die wichtigsten Fragen und Antworten zum Fortschritt der Masthuhn-Initiative

### Welche Schritte hat Sodexo Deutschland eingeleitet?

Für Sodexo ist die Masthuhn-Initiative ein Auftrag, mit unseren Lieferanten zu sprechen. In Deutschland sind wir mit allen großen Geflügelproduzenten und Großhändlern im Austausch zu diesem Thema. In den Gesprächen erklären wir, welche Fleisch-Qualität und welche Volumina wir in Zukunft beziehen wollen. Wir schätzen den offenen Austausch, den wir hier bislang erlebt haben.

In diesem Kontext haben wir auch eine Lieferantenbefragung durchgeführt, um – basierend auf den Standards der Masthuhn-Initiative – Maßnahmen der Lieferanten sowie Produktverfügbarkeiten zu ermitteln.

Zur Bündelung unserer Volumina haben wir bei Sodexo intern nationale und internationale Projektgruppen zum Thema Hühnerfleisch gegründet. Ihre Aufgabe: Die bestehenden Strategien zur Beschaffung von Hühnerfleisch weiterentwickeln und unsere Nachhaltigkeitsziele verankern.

Sodexo hat sich am jährlich stattfindenden Runden Tisch zur Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung beteiligt – zuletzt am 13. Juni 2024 in Berlin.

## Wird Sodexo Deutschland die Ziele des ECC bis 2026 erreichen?

Sodexo stellt sein Angebot bis 2026 schrittweise auf die Kriterien der Masthuhn-Initiative um. Ein Teil unserer Fleischangebote entspricht bereits heute den Kriterien des ECC gemäß den Vorgaben der Albert Schweitzer Stiftung. Der Fahrplan für die kommenden zwei Jahre beinhaltet folgende Schritte:

1. Bis zum **Ende des ersten Quartals 2025** erhöhen wir in unserem Einkaufssystem den Anteil von Hühnerfleisch, das die Kriterien des ECC erfüllt. Damit wird circa 60 Prozent der Hühnerfleisch-Produkte, die unsere Betriebe bestellen können, den Kriterien der Masthuhn-Initiative entsprechen.
2. Bis zu **Beginn des vierten Quartals 2025** verankern wir in Kooperation mit unseren Food Entwicklern die Artikel mit ECC-Kompatibilität in unseren zentralen Speiseplänen und machen die Nutzung verpflichtend, wo immer der Einsatz operativ und vertraglich möglich ist.
3. Bis **Ende 2026** bieten wir dann auch über unser Einkaufssystem ausschließlich Hühnerfleisch an, das den Kriterien des ECC entspricht. In diesem Kontext kommunizieren wir offen mit unseren Kunden über die Umsetzung der Ambition und die Anpassung unseres Angebots.

## Welche Herausforderungen gibt es?

Sodexo ist ein Abnehmer von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln. Sodexo betreibt keine eigene Aufzucht, Pflege und Verarbeitung von Hühnern. Hühnerfleisch der gewünschten Haltungsform ist in den erforderlichen Mengen am Markt noch nicht über den freien Handel verfügbar. Eine Erhöhung der Volumina bei den Produzenten ist Voraussetzung für die erfolgreiche Umsetzung der Initiative. Durch Gespräche mit unseren Zulieferern legen wir eine Basis, damit Produzenten mittel- und langfristig Weichen stellen können.

## Wie passt dies zur Food-Strategie von Sodexo?

Für Sodexo ist das Thema Teil einer größeren Ambition: Sodexo hat sich weltweit das Ziel gesetzt, DER Food-Service-Anbieter für „nachhaltiges Essen“ zu werden. Dieses Leitmotiv prägt auch unsere Food Strategie in Deutschland. Hier haben wir im Januar 2024 einen in unserer Branche einzigartigen Ansatz vorgestellt. Alle Rezepte haben eine komplett pflanzenbasierte Basis. Dazu haben unsere Food Entwickler jedes Rezept unter die Lupe genommen und gezielt tierische Zutaten durch pflanzliche Alternativen ersetzt. Mit dieser Weiterentwicklung der Basisrezepturen, die nun komplett ohne tierische Produkte auskommen, reduzieren wir den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck eines jeden Gerichts – und zwar ohne, dass es für den Gast direkt erkennbar wäre. Darauf aufbauend gibt es ein Baukastensystem: Der Betriebsleiter, der Kunde und der Gast entscheiden, ob sie das Gericht erweitern wollen bzw ob Komponenten ausgetauscht werden. Der Vorteil für den Gast: viel Flexibilität. Der Vorteil für unsere Kunden, die Umwelt und Sodexo: ein klarer Beitrag zur Nachhaltigkeit.