Presseinformation

08. Juli 2026

Information von Sodexo Deutschland zur Masthuhn-Initiative

Statusupdate Juli 2026

Im Rahmen unserer Selbstverpflichtung zur Masthuhn-Initiative berichten wir jährlich über unseren Fortschritt. Aktuell erreichen wir einen Anteil an ECC-konformem Hühnerfleisch als Rohartikel in unserem Einkaufssystem von 51,43 %. Damit liegen wir unter unserem selbst gesteckten Zwischenziel. Dies nehmen wir zum Anlass, die Situation einzuordnen.

Marktsituation und Verfügbarkeit

Sodexo hat in den vergangenen Jahren den Dialog mit seinen Lieferpartnern zu diesem Thema kontinuierlich intensiviert. Dabei haben wir klar kommuniziert, welche Qualitäten und Volumina wir mittel- bis langfristig nachfragen werden. Gleichzeitig zeigt sich: Hühnerfleisch, das den Kriterien der Masthuhn-Initiative entspricht, ist am deutschen Großverbrauchermarkt bis heute nicht in ausreichendem Umfang verfügbar, wie auch unser Hauptlieferant Transgourmet erneut bestätigt hat. Nach aktuellem Stand ist nicht davon auszugehen, dass sich die strukturelle Situation auf Erzeugerebene kurzfristig grundlegend verändert. Sodexo bezieht bereits die maximal verfügbaren Volumina an ECC-konformem Hühnerfleisch am Markt, die uns über unsere Lieferketten zur Verfügung stehen. Gespräche entlang der Lieferkette – auch auf Erzeugerebene – haben bislang keine tragfähigen, skalierbaren Lösungen ergeben.

Wirtschaftliche Rahmenbedingungen im B2B-Geschäft

Sodexo ist ein B2B-Unternehmen. Unsere Preisstrukturen und Sortimente sind vertraglich mit unseren Geschäftskunden geregelt. Anpassungen setzen die Zustimmung unserer Kunden voraus.

Aktuell liegen die Preise für ECC konforme Produkte deutlich über dem Niveau konventioneller Ware. 140 Gramm Hähnchenfilet in konventioneller Aufzucht kostet zurzeit 8,40 €, während die vergleichbare Menge gemäß ECC Kriterien bei etwa 20,85 € liegt. Unsere Gäste – die Mitarbeitenden unserer Kunden – stehen selbst unter wirtschaftlichem Druck. Inflation und gestiegene Lebenshaltungskosten führen zu

einer hohen Preissensibilität. Umfragen zeigen, dass die Akzeptanz für Preisaufschläge in der Betriebsgastronomie gering ist. 6,99 € markieren für die meisten Beschäftigten in Deutschland weiterhin die Obergrenze für ein Mittagessen im Arbeitsalltag. Das bestätigt eine YouGov-Befragung im Auftrag von Sodexo Deutschland vom Mai 2026.

Unabhängig von diesen Herausforderungen verfolgen wir unsere übergeordnete Food-Strategie konsequent weiter. Dazu zählt als Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie insbesondere die Ausrichtung unserer Menüpläne hin zu mehr Gerichten mit geringerem CO_2-Fußabdruck und in diesem Kontext der Ausbau pflanzenbasierter Rezepturen. Diese strategische Ausrichtung ist langfristig angelegt und leistet bereits heute einen messbaren Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit – auch dort, wo strukturelle Marktengpässe Grenzen setzen.

Ausblick und Fazit

Sodexo steht weiterhin zu den Zielen der Masthuhn-Initiative. Die weitere Entwicklung wird maßgeblich davon abhängen, in welchem Umfang sich Verfügbarkeit verändert. Wir bleiben hierzu im Austausch mit Lieferanten, Kunden und relevanten Stakeholdern, einschließlich der Albert Schweitzer Stiftung, und berichten weiterhin transparent über Fortschritte und Rahmenbedingungen.

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 Einkaufsystem 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 Committment“ - 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 Fleischangebots 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 Einkaufsystem 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 Einkaufsystem 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 CO2-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.