

Europäische Masthuhn-Initiative

Verantwortungsvoller Fleischgenuss – Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung

Frankfurt am Main, den 30. Juni 2025 – Die WISAG Catering Holding GmbH & Co. bekennt sich zum Tierwohl und einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. Vor diesem Hintergrund ist die WISAG seit 2019 Mitglied der Europäischen Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung. Damit möchte das Unternehmen einen Beitrag für einen nachhaltigeren Fleischkonsum in der Gemeinschaftsgastronomie leisten.

In ausgewählten Betriebsrestaurants setzt die WISAG Catering auf Gerichte mit FairMast-zertifiziertem Hähnchenfleisch aus Deutschland. FairMast-Produkte stammen aus einer artgerechten Geflügelzucht, bei der Hühnern mehr Platz, ein langsames Wachstum und Auslauf in den Ställen ermöglicht werden. Ihre Kunden und deren Tischgäste informiert die WISAG Catering aktiv über FairMast-Produkte. Abhängig von der Kundenresonanz und dem individuellen Bedarf ruft die Gastronomieleitung der WISAG Catering über das zentrale Warenwirtschaftssystem Produkte aus einem FairMast-Sortiment ab.

Im Rahmen der Mitgliedschaft in der Masthuhn-Initiative veröffentlicht die WISAG jährlich einen Fortschrittsbericht.

Fortschritt 2024

Im Jahr 2024 hat die WISAG Catering den Absatz von Geflügelfleisch, das den Anforderungen der Masthuhn-Initiative entspricht, um 50 Prozent im Vergleich zum Vorjahr gesteigert. Diesen Weg verfolgen wir weiter: Für das Jahr 2025 hat sich die WISAG Catering das Ziel gesetzt, den FairMast-Anteil nochmals um 10 Prozent zu erhöhen.

Ergänzende Maßnahmen für nachhaltige Ernährung

Ergänzend zum Einsatz von FairMast-Produkten setzt die WISAG Catering auf ein ganzheitliches Ernährungskonzept. Bereits heute ist die Hälfte des Speisenangebots in den Betriebsrestaurants vegetarisch oder vegan. Durch Aktionen wie den „Veganuary“ oder „Eine Woche ohne Fleisch“ werden Gäste für eine bewusste und pflanzenbetonte Ernährung sensibilisiert. Darüber hinaus arbeitet die WISAG Catering mit innovativen Foodtech-Unternehmen wie UpCirclD Kitchen, BettaFish und VANOZZA zusammen, um ressourcenschonende Alternativen wie BrewBites aus Biertreber, pflanzliche Käsealternativen oder algenbasierte Thunfischoptionen in das Angebot zu integrieren. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten. So fördert die WISAG kurze Transportwege, Frische und eine ökologischere Wertschöpfung.