Europäische Masthuhn-Initiative

Fortschrittsbericht 2025: Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung

Berichtszeitraum: 1. Januar 2025 bis 30. November 2025 – Die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG baut ihr Angebot an Geflügel aus Haltungsformen mit höheren Tierwohlkriterien weiter aus – in einem Umfeld, das durch steigende Kosten und eine hohe Preissensibilität geprägt ist. Seit 2019 ist die Cateringsparte der WISAG Mitglied der Europäischen Masthuhn-Initiative der Albert Schweitzer Stiftung und leistet damit einen Beitrag zu mehr Transparenz und zu einer bewussteren Auswahl in der Gemeinschaftsgastronomie.

In ausgewählten Betriebsrestaurants bietet die WISAG Catering Gerichte mit FairMast-zertifiziertem Hähnchenfleisch aus Deutschland an. FairMast steht für definierte, über das Siegel nachvollziehbare Kriterien in der Hähnchenhaltung. Dazu zählen u. a. mehr Platz im Stall, eine langsamere Wachstumsleistung und zusätzliche Anforderungen an Fütterung und Stallumfeld. Gleichzeitig gilt: FairMast-Gerichte sind in der Regel teurer als konventionelle Alternativen. Für Gäste und Kunden ist das dennoch ein klarer Mehrwert: FairMast schafft Orientierung im Speisenangebot und stärkt Vertrauen, weil Herkunft und Standard transparent kommunizierbar sind. Über das zentrale Warenwirtschaftssystem können die Betriebe der WISAG das FairMast-Sortiment bedarfsgerecht einsetzen – passend zum Standort, zum Gästewunsch und zum Speisenplan.

Mehr Auswahl, mehr Nachfrage

Gegenüber dem Vorjahr hat die WISAG Catering die Anzahl der gelisteten Masthuhn-Artikel um 31 Prozent erhöht. Damit wird FairMast im Alltag einfacher bestell- und einsetzbar. Parallel dazu liegt auch der Absatz mit 15 Prozent Steigerung spürbar über dem Vorjahr.

Wichtig ist dabei der Dreiklang aus Auswahl, Klarheit und Geschmack: Die WISAG Catering setzt konsequent auf eine abwechslungsreiche Küche, in

der pflanzenbetonte Komponenten häufig die Basis bilden und tierische Produkte ergänzt werden können. Insgesamt besteht das Speisenangebot in den Betriebsrestaurants zu rund 50 Prozent aus fleischlosen und zu rund 50 Prozent aus fleischhaltigen Gerichten. Im Rahmen der kulinarischen Aktionen 2025, die sich an den Prinzipien der Planetary Health Diet orientierten, lag der Anteil rein veganer Gerichte im Durchschnitt bei über 30 Prozent. Zudem erweitert die WISAG Catering ihr Sortiment an ressourcenschonenden Fleischalternativen gemeinsam mit verschiedenen Kooperationspartnern. So entsteht ein Angebot, das unterschiedliche Bedürfnisse abdeckt und gleichzeitig Spielräume schafft, FairMast dort einzusetzen, wo Gäste es wünschen und Budgets es zulassen.

Steigende Kosten bleiben spürbar

2025 war in mehreren Bereichen von Kostensteigerungen geprägt. Diese Entwicklung beeinflusst auch das Entscheidungsverhalten vieler Gäste: Preis und Budget werden stärker gewichtet, und die Abwägung zwischen Tierwohl und günstigeren Optionen findet bewusster statt. Umso wichtiger ist ein Angebot, das Auswahl ermöglicht und bewusstere Entscheidungen erleichtert, ohne Gäste zu überfordern. Dazu gehört auch transparente Kommunikation. Die WISAG informiert Tischgäste beispielsweise über digitale Bildschirme in den Betriebsrestaurants sowie über die WISAG Catering App und kennzeichnet entsprechende Speisen klar im Kontext der eingesetzten Standards.

Nachhaltigkeit und Tierwohl lassen sich langfristig nur dann verlässlich umsetzen, wenn Betriebsrestaurants wirtschaftlich stabil betrieben werden. Deshalb müssen Menü- und Preisgestaltung sowohl die Anforderungen der Kunden als auch die Bedürfnisse der Gäste berücksichtigen. Ziel bleibt es, höhere Tierwohlkriterien mit wirtschaftlicher Tragfähigkeit in Einklang zu bringen.

Fazit und Ausblick

Die Entwicklung 2025 ist positiv: mehr verfügbare Artikel, mehr Nachfrage und ein Angebot, das FairMast im Betriebsrestaurant sichtbarer und

einfacher einsetzbar macht. Gleichzeitig zeigt sich: In Zeiten steigender Kosten braucht es klare Informationen und Orientierung, damit Gäste den Mehrwert schnell erfassen können. Genau daran knüpft die WISAG auch in 2026 an und verfolgt das Ziel, FairMast gemeinsam mit Kunden noch stärker in den Alltag zu bringen – mit klarer Kennzeichnung, praxistauglicher Sortimentssteuerung und einem Angebot, das Wahlmöglichkeiten erhält.