Audi Gastronomie setzt Standards der Europäischen Masthuhn-Initiative sukzessive um

Ingolstadt/Neckarsulm, 01.07.2026 – Um die Nachhaltigkeit ihres gastronomischen Angebots für Beschäftigte weiter zu stärken, orientiert sich die Audi Gastronomie an den wissenschaftlich basierten Leitlinien der Europäischen Masthuhn-Initiative (EMI). Dabei verfolgt Audi das Ziel, eine ausgewogene Speisenauswahl anzubieten und gleichzeitig das Tierwohl zu fördern.

Seit Dezember 2021 ist die Audi Gastronomie Teil der Europäischen Masthuhn-Initiative, einem branchenübergreifenden Zusammenschluss zur Verbesserung des Tierwohls in der Hühnerhaltung. Dazu zählen unter anderem mehr Platz für die Tiere, Tageslicht, Sitzstangen und Beschäftigungsmaterial sowie die Reduzierung von Überzüchtung.

Mit dem Beitritt verfolgt die Audi Gastronomie das Ziel, bis Ende 2026 das gesamte Hühnerfrischfleisch in Ingolstadt und Neckarsulm ausschließlich aus Quellen zu beziehen, die den Kriterien der EMI entsprechen.

Bis Ende 2030 sollen darüber hinaus auch die TK-Tiefkühl- und Convenience-Produkte umgestellt werden. Um diese ambitionierten Ziele zu erreichen, steht Audi in einem engen und kontinuierlichen Austausch mit seinen Lieferanten. Gemeinsam entwickeln wir Strategien, um den Anteil tierwohlkonformer Produkte dauerhaft und substanziell zu erhöhen – im Sinne einer verantwortungsvollen und zukunftsorientierten Unternehmensgastronomie.

In der Initiative haben sich neben der Albert-Schweitzer-Stiftung rund 30 Nichtregierungsorganisationen (NGOs) zusammengeschlossen. Gemeinsam mit Unternehmen aus der Lebensmittelwirtschaft verfolgen sie das Ziel, die drängendsten Probleme der Masthuhn-Haltung europaweit zu lindern.

Für Transparenz sorgen jährliche, öffentlich zugängliche Fortschrittsberichte sowie entsprechende Nachweise der Lieferanten, die die Einhaltung der EMI-Standards durch unabhängige Audits belegen.

Weitere Informationen zur Initiative finden sich unter:
https://www.masthuhn-initiative.de