

Pressemeldung: Umsetzung der Europäischen Masthuhn-Initiative Sander Gruppe



Wiebelsheim, im Februar 2019

Sander unterstützt als erstes Food-Service-Unternehmen in Deutschland die Europäische Masthuhn-Initiative Lebensmittelproduzent hebt seine Standards weiter an

Seit über 45 Jahren produziert und veredelt Sander hochwertige Lebensmittel und hat sich als Dienstleister mit innovativen Bewirtschaftungskonzepten am Markt etabliert. „Unsere Arbeit, unsere Produkte und das Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kunden, unserer Mitarbeiter und unserer Umwelt haben für ein **anhaltendes Vertrauen in die Marke** und das Unternehmen Sander gesorgt. Ein Vertrauen, das wir durch eine **kontinuierliche, nachhaltige Weiterentwicklung** von Produkten und Prozessen dauerhaft bestätigen und ausbauen möchten“, so Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe.

Aus Respekt und Achtsamkeit – Sander setzt Forderungen der Masthuhn-Initiative bis 2024 um

Bei den in der Frische-Manufaktur verwendeten Rohwaren spielen **Qualität, Herkunft und gute Tierhaltung** eine gleichermaßen wichtige Rolle für deren Einsatz und Weiterverarbeitung. „Unsere hohen Standards entwickeln wir natürlich kontinuierlich weiter. Deswegen unterstützen wir als erster deutscher Lebensmittelproduzent und Cateringdienstleister die **Europäische Masthuhn-Initiative**, hinter der die **Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt** gemeinsam mit vielen anderen Tierschutz- und Tierrechtorganisationen steht. Wir stehen bereits im Dialog mit unseren Lieferanten und werden entgegen der offiziellen Forderung bis 2026 die Umsetzung schon bis Ende 2024 abschließen“, bestätigt Sander die Entscheidung des Unternehmens, den neuen Standard zwei Jahre früher als gefordert zu realisieren.

„Wir freuen uns, dass Sander diesen wichtigen Schritt geht und damit ein wegweisendes Zeichen in der Branche setzt. Wir sind zuversichtlich, dass weitere Lebensmittelproduzenten diesem positiven Beispiel folgen werden“, freut sich Mahi Klosterhalfen, Geschäftsführer der Albert Schweitzer Stiftung, über das Engagement des Familienunternehmens aus Wiebelsheim im Hunsrück.



Während Sander die europäischen Kriterien der Initiative in Europa umsetzt, unterstützt das Unternehmen analog die US-Kriterien in Nordamerika und prüft darüber hinaus, ob und wie sich die Masthuhn-Standards international auf weitere Regionen übertragen lassen.

Hintergrund

Die Initiative entstammt einem Zusammenschluss verschiedener europäischer Tierschutz- und Tierrechtorganisationen mit dem wesentlichen Ziel, die Haltung von Masthühnern zu verbessern in Hinsicht auf Besatzdichte, Vorgreifen, Einschränkung der Überzüchtung, Tageslicht, Sitzstangen und weitere wegweisende Maßnahmen.

Mehr Informationen unter:

www.sander-gruppe.com

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/kampagnen/masthuhn-kampagne>

<https://welfarecommitments.com/letters/europe/de/>

<https://welfarecommitments.com/letter.pdf>

Über uns:

Sander Unternehmensgruppe - Ihr Partner für maßgeschneiderte Gastronomiekonzepte

Seit über 45 Jahren bedient Sander alle Märkte im Food-Service-Bereich: von der Hotellerie und Gastronomie über die Gemeinschaftsgastronomie mit Betriebsrestaurants und Schulen bis hin zur Gesundheitsgastronomie mit Kliniken und Seniorenheimen – für jeden Gast bieten wir die gleiche, hohe Produkt- und Servicequalität und agieren als Dienstleister stets im Sinne des Auftraggebers und seiner Gäste.

Die Unternehmensgruppe Sander gliedert sich in zwei Kernbereiche:

Sander Gourmet beschäftigt über 550 Mitarbeiter und produziert in den Frische-Manufakturen in Wiebelsheim über 2.500 verschiedene Produkte in unterschiedlichen Warengruppen – von Vorspeisen über Hauptgänge bis hin zu Desserts. Die Ideen und Rezepturen kommen aus der eigenen Innovationsküche von einem 7-köpfigen Team aus Sterneköchen, die in enger Absprache mit unseren Kunden neue Produkte marktgerecht entwickeln sowie bestehende Produkte permanent verbessern. In unserer Manufaktur arbeiten mehr als 35 Köche und Küchenmeister.

Bei Sander Catering arbeiten rund 650 Mitarbeiter, die überwiegend an den über 200 dezentralen Standorten vor Ort die Dienstleistungen für die Gastronomie übernommen haben. Hier greifen wir auf unsere eigenen, zentral hergestellten Produkte zurück, um vor Ort eine hohe und sichere Qualität der Speisen zu garantieren sowie den Gästen unser Verständnis für Dienstleistung erlebbar zu machen.

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Sander Unternehmensgruppe

Inga Scholz – Marketing/Presse

i.scholz@sander-gruppe.com

06766-9303428