



## Gastro Consulting macht sich stark für mehr Tierschutz in der Hühnermast

### Fortschrittsbericht 2022

*Hamburg, Oktober 2022.* Im Jahr 2021 bezog die Unternehmensgruppe Gastro Consulting SKM GmbH bereits fünf Prozent des Hähnchenfleisches von Lieferanten, die die hohen Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative voll und ganz erfüllt haben. Die Implementation größerer Mengen verlangsamte sich in 2022 aufgrund der schwierigen Liefersituation. Aufgrund dessen wurden 20% des Hähnchenfleisches von Betrieben verwendet, die das Siegel Stallhaltung plus tragen und damit den Kriterien der Initiative Tierwohl oder als vergleichbar anerkannt entsprechen.

Außerdem wurden den Gästen vermehrt fleischlose Alternativen angeboten. Zu dem Maßnahmenpaket gehörte also nicht nur die schrittweise Umstellung auf nachhaltige Tierhaltung, sondern auch die Ausweitung des Angebotes auf vegetarische und vegane Gerichte. Bereits heute sind etwa 35% der Positionen auf den Speisekarten fleischlose Alternativen. Die Unternehmensleitung glaubt, dass dies in vier Jahren 60% oder sogar noch mehr sind.

„Des Weiteren haben wir unsere Lieferanten ein weiteres Mal über unser Commitment informiert“ so Roland Koch, Geschäftsführer der Gastro Consulting SKM GmbH, und betont „Unsere Unternehmensgruppe mit unseren zum Portfolio gehörenden Konzepten Paulaner's, Herzblut St. Pauli, east Hotel & Restaurant, CHILLI CLUB, LUV, coast by east – Seafood, Grill & Bar, Sansibar Wine, coast enoteca, clouds & heaven's nest, VAIVAI und El Mundo hat sich der Europäischen Masthuhn-Initiative angeschlossen und wird die Anforderungen für 100 % des bezogenen Hühnerfleisches bis spätestens 2026 in der Lieferkette umsetzen.“ Weitere Informationen auf <https://www.masthuhn-initiative.de>.

### **Zur Unternehmensgruppe Gastro Consulting:**

Im Juli 1989 von Geschäftsführer Christoph Strenger gegründet, hat sich die Gastro Consulting SKM GmbH in über 30 Jahren zu einem der großen Player der Gastronomiebranche entwickelt. Heute weist das Unternehmen mit 14 Units und über 700 Mitarbeitern eine der größten Diversifikationen sowohl in Breite als auch in Tiefe auf. Egal, welches Konzept die Geschäftsführer Christoph Strenger, Roland Koch und Michael Maier realisieren, der Leitsatz „Mit Leidenschaft für herzliche und ehrliche Gastronomie machen wir unsere Gäste glücklich!“ ist der Schlüssel für den Erfolg und die kontinuierliche Weiterentwicklung des Unternehmens. Zur Unternehmensgruppe gehören heute zeitgeistige Konzepte gehobener Güteklasse wie das east Hotel&Restaurat, coast by east – Seafood, Grill & Bar, Sansibar Wine, clouds, heaven's nest, coast enoteca sowie multiplizierbare Formate wie Paulaner's, CHILLI CLUB, VAIVAI und Solitäre wie Herzblut St. Pauli, LUV und El Mundo zum spannenden Portfolio von Gastro Consulting. Weitere Informationen auf [www.gastroconsulting.de](http://www.gastroconsulting.de).

### **Pressekontakt**

Sandra Schreiber  
Fon: +49 (0)171 – 21 24 25 7  
[schreiber@marketing-schreiber.de](mailto:schreiber@marketing-schreiber.de)