

# GEFLÜGEL AUS EUROPA: EINE NACHHALTIGE WAHL



Hinweise zu ausgewogener und gesunder Ernährung finden Sie in den National Food Dietary Guidelines:  
[https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8\\_en](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en)

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

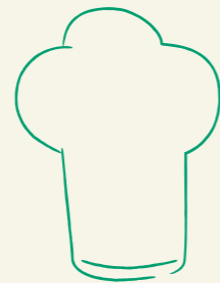


Kofinanziert von der Europäischen Union





# GEFLÜGEL AUS EUROPA: EINE NACHHALTIGE WAHL

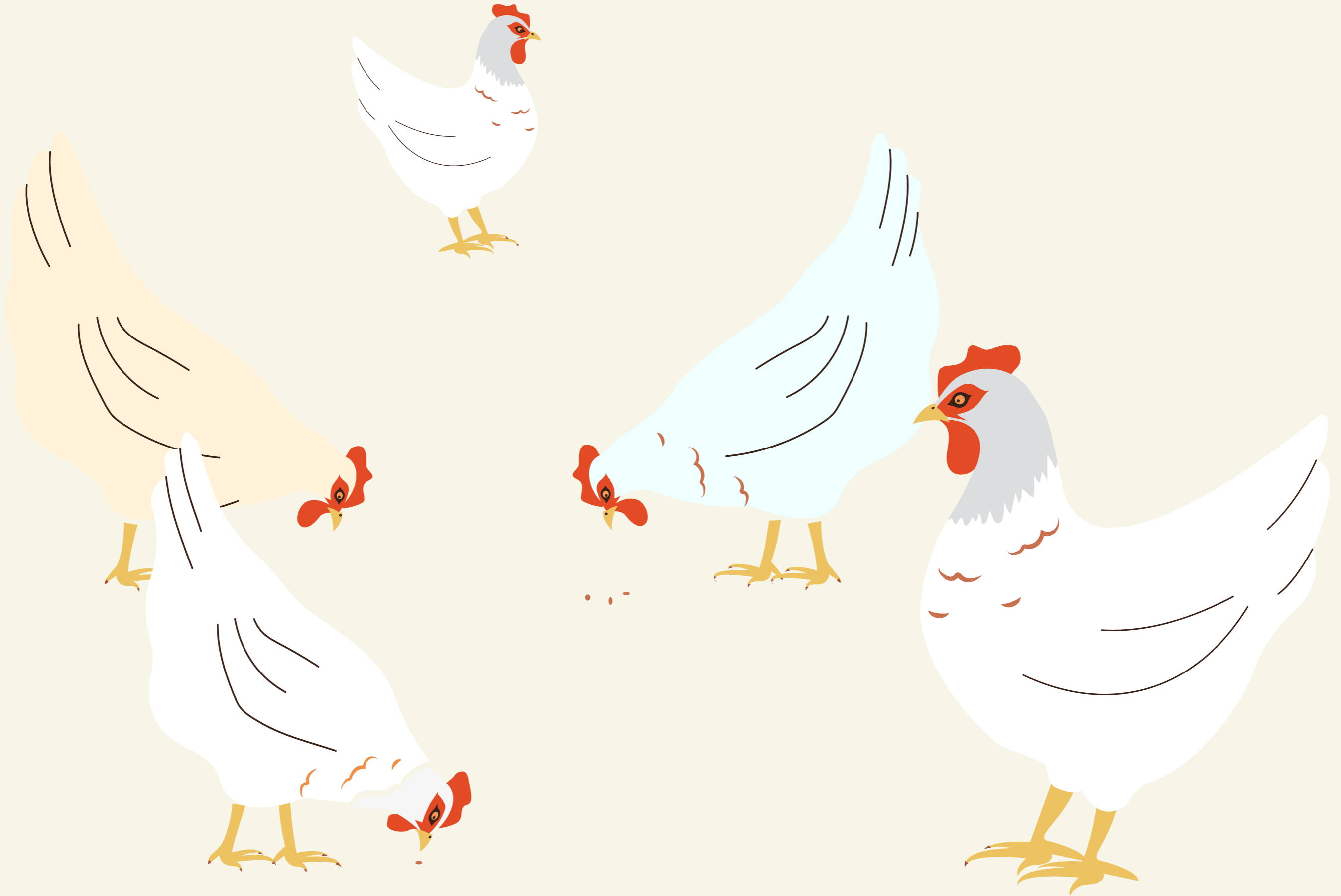


## Inhaltsverzeichnis



<b>1</b>	Die europäische Geflügelwirtschaft	8
<b>2</b>	Deutschland im Fokus	12
<b>3</b>	Die Geflügelwertschöpfungskette	14
<b>4</b>	Nachhaltigkeit in der europäischen Geflügelwirtschaft	16
<b>5</b>	Verringern wir die Lebensmittelverschwendung beim Verbraucher!	21
<b>7</b>	EURSPO-Programm	23
<b>8</b>	Kennzahlen	24





# Die europäische Geflügelwirtschaft: Produktion und Verbrauch

## Die europäische Geflügelwirtschaft strebt nach einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem

Europäisches Geflügelfleisch ist weltweit für seine hohen Qualitätsstandards und seine effiziente Ressourcennutzung bekannt. Die Erzeuger und Akteure der europäischen Geflügelwirtschaft sind sich der Bedeutung der Nachhaltigkeit in der gesamten Produktionskette bewusst und orientieren sich an den Zielen der „Farm to Fork“-Strategie der Europäischen Kommission, die auf die Schaffung fairer, gesunder und umweltfreundlicher Lebensmittelsysteme abzielt. In der Europäischen Union gelten einige der weltweit höchsten Standards, die durch strenge EU-Rechtsvorschriften und ständige Bemühungen des Sektors zur Verbesserung der Produktionsbedingungen mit Schwerpunkt auf Ressourcenschonung und Tierschutz aufrechterhalten werden. Dieses Engagement für kontinuierliche Verbesserungen sichert die Nachhaltigkeit und den Erfolg der EU-Geflügelwirtschaft. Mit bemerkenswerten Verbrauchs- und Exportzahlen ist die Europäische Union zu einem wichtigen Akteur in der globalen Geflügelfleischproduktion geworden. Der Sektor ist bestrebt, einen globalen Standard für Nachhaltigkeit zu setzen und unterstreicht damit seine Rolle als Hauptakteur bei der Entwicklung eines widerstandsfähigen und nachhaltigen Lebensmittelsystems weltweit.

## Europäische Union viertgrößter Erzeuger weltweit

Die Europäische Union ist weltweit führend in der Geflügelfleischerzeugung, was sich in den hohen Verbrauchs- und Exportzahlen widerspiegelt. Geflügelfleisch ist ein wichtiger Eiweißlieferant und ein Grundnahrungsmittel für viele europäische Bürger.<sup>1</sup> Aus diesem Grund bemühen sich Erzeuger und Interessengruppen, ein Produkt zu liefern, das gegenüber der Umwelt, den Tieren, den Verbrauchern und der Gesellschaft als Ganzes verantwortlich ist. Durch diese Bemühungen strebt der Sektor Nachhaltigkeit an, indem er die Nutzung der Ressourcen optimiert, um qualitativ hochwertiges Fleisch zu erzeugen und gleichzeitig die Abfallmenge zu minimieren. Der Sektor erkennt die Relevanz des Verbraucherbewusstseins an und möchte die

Verbraucher über die Nachhaltigkeit, Widerstandsfähigkeit und Rückverfolgbarkeit europäischer Geflügelprodukte informieren. Diese Initiative wird die Verbraucher in die Lage versetzen, informierte Entscheidungen zu treffen und europäisches Geflügel gegenüber Produkten aus Drittländern zu bevorzugen.

## EURSPO, eine europäische Initiative zur Sensibilisierung für die Nachhaltigkeit der europäischen Geflügelwirtschaft

Die Produktion von Nahrungsmitteln, insbesondere von Fleisch, steht häufig in der Kritik, weil sie natürliche Ressourcen erschöpft und negative Auswirkungen auf die Umwelt hat. Die Vorwürfe beziehen sich auch auf den Tierschutz, den Einsatz von Hormonen und Antibiotika und mögliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und Sicherheit. Unser vorrangiges Ziel ist es, genaue Informationen zu verbreiten und die Verbraucher für die tatsächlichen Vorteile des Sektors und seine Bemühungen um ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit zu sensibilisieren.

Als Reaktion darauf haben die vier europäischen Geflügelverbände CIPC (Frankreich), KRDI-IG (Polen), BVH (Deutschland) und AVIANZA (Spanien) die ehrgeizige Initiative EURSPO ins Leben gerufen, um genaue Informationen über die Nachhaltigkeit der europäischen Geflügelfleischproduktion und des Verbrauchs zu verbreiten. Ziel der Initiative ist es, ein Win-Win-Szenario zu schaffen: Gut informierte Verbraucher können beim Kauf von Produkten, sei es im Supermarkt oder im Restaurant, fundierte Entscheidungen treffen. Alle Akteure der europäischen Geflügelversorgungskette haben sich verpflichtet, qualitativ hochwertige Produkte zu gewährleisten, die strenge Tierschutz-, Umwelt- und Lebensmittelsicherheitsstandards erfüllen. Darüber hinaus wird die Verbesserung der Nachhaltigkeit in diesem Sektor direkt der Umwelt, der Landwirtschaft und der Gesellschaft als Ganzes zugute kommen, indem umweltfreundlichere Produktionsmethoden gefördert, die Verschwendung von Ressourcen bekämpft und die Beschäftigung und die ländlichen Gebiete unterstützt werden.



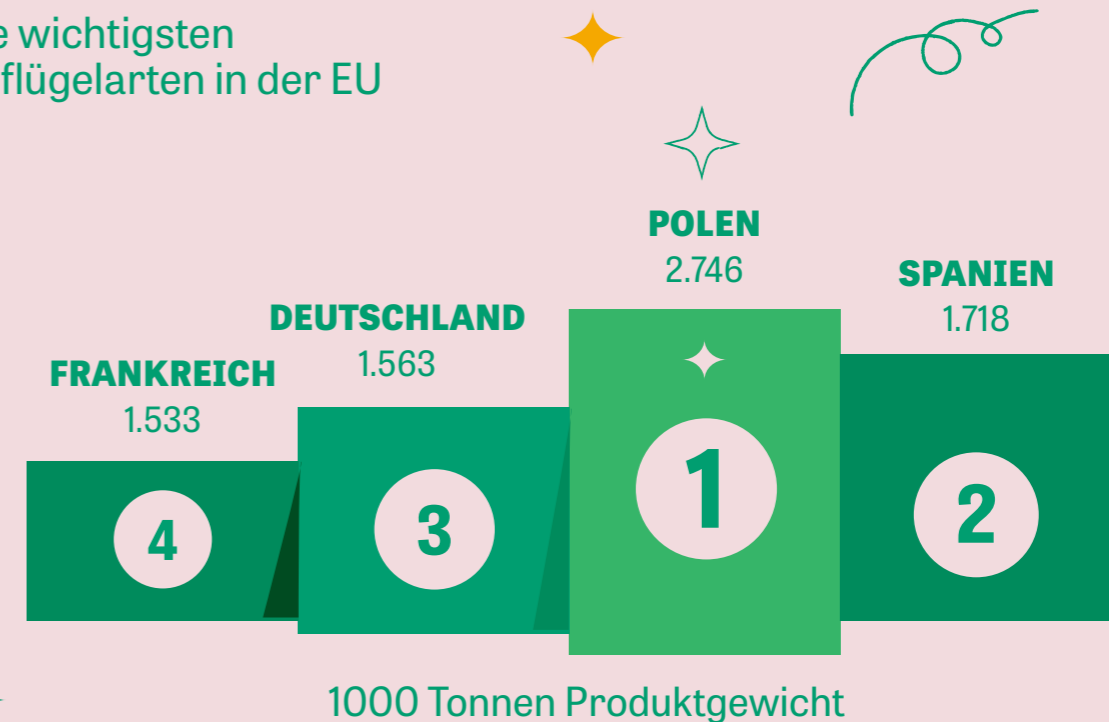
<sup>1</sup> Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1924-20141213&qid=1665048768108>

## EU-Produktion<sup>2</sup>



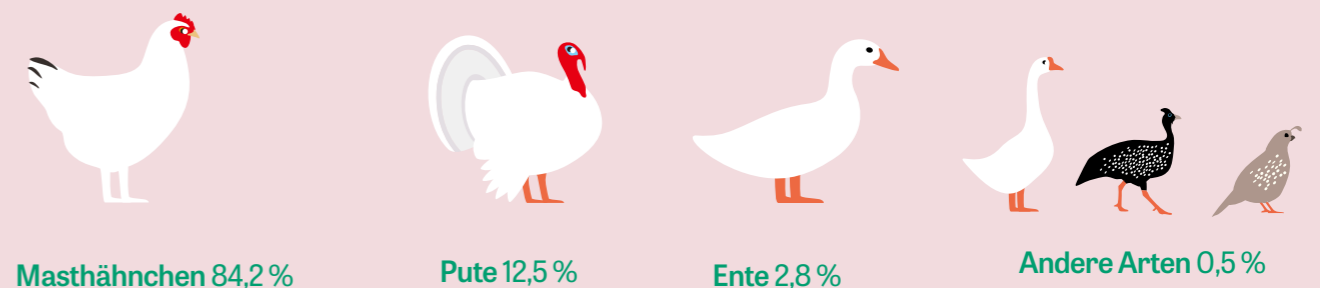
### EU-Gesamtproduktion 2023: (13.328 000 Tonnen Produktgewicht)

#### Die wichtigsten Geflügelarten in der EU



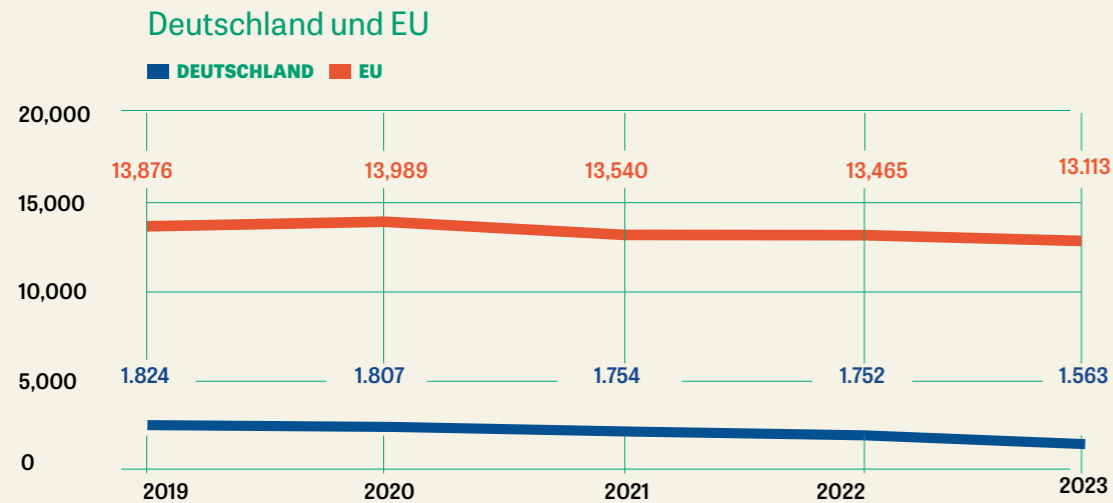
1000 Tonnen Produktgewicht

#### Die wichtigsten Geflügelarten in der EU



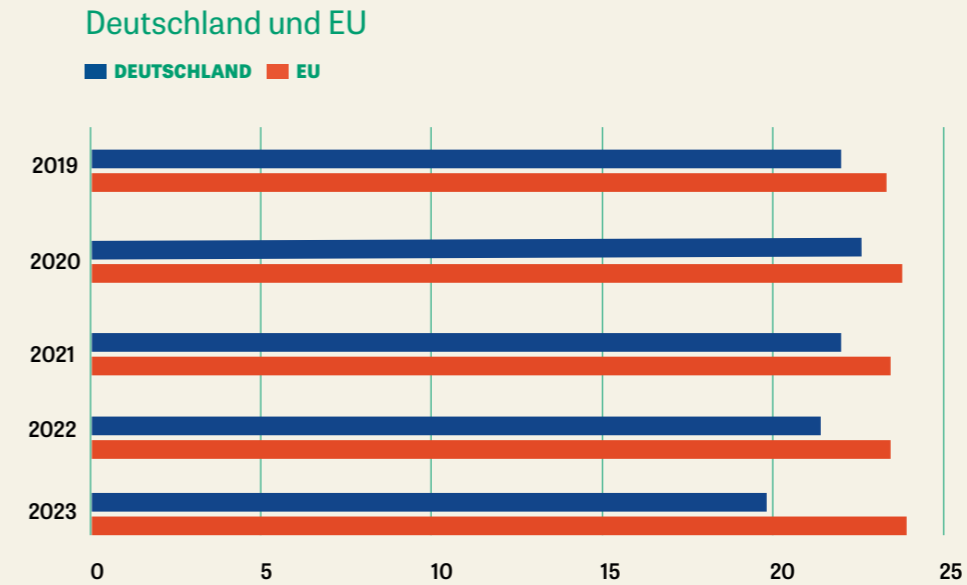
<sup>2</sup> European Commission, DG AGRI DASHBOARD : POULTRY MEAT , 2024. [agriculture.ec.europa.eu](https://agriculture.ec.europa.eu)

## Nationale und EU-Geflügelfleischerzeugung in Tonnen Schlachtkörpergewicht (2019-2023)



Quellen: OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>

## Geflügelfleischverbrauch in kg pro Kopf (2019-2023) auf nationaler Ebene und in der EU<sup>6</sup>



## Der Geflügelverbrauch in einer globalen Perspektive<sup>3</sup>

Der weltweite Verbrauch von Geflügel-, Schweine-, Rind- und Schaffleisch wird bis 2032 voraussichtlich steigen: Der weltweite Fleischkonsum pro Kopf wird um 2 % zunehmen. Geflügelfleisch wird 2032 voraussichtlich 41 % des Eiweißverbrauchs aus allen Fleischquellen ausmachen.

Die Verbraucher in aller Welt achten zunehmend auf Tierschutz, Umwelt und Gesundheit, und Geflügel hat den geringsten ökologischen Fußabdruck. In einigen Fällen können diese Präferenzverschiebungen zu einem Rückgang des Pro-Kopf-Fleischkonsums führen, wie dies in der Europäischen Union der Fall ist, wo Rind- und Schweinefleisch durch Geflügelfleisch ersetzt wird. Einerseits gilt die Geflügelproduktion im Allgemeinen als effizienter und weniger ressourcenintensiv, was sie zu einer nachhaltigeren Fleischart macht, andererseits ist Geflügelfleisch im Vergleich zu anderen Fleischsorten erschwinglicher und enthält eine gesunde Kombination aus Eiweiß und wenig Fett.



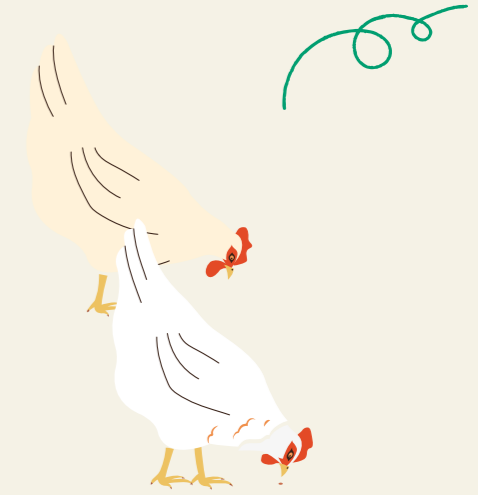
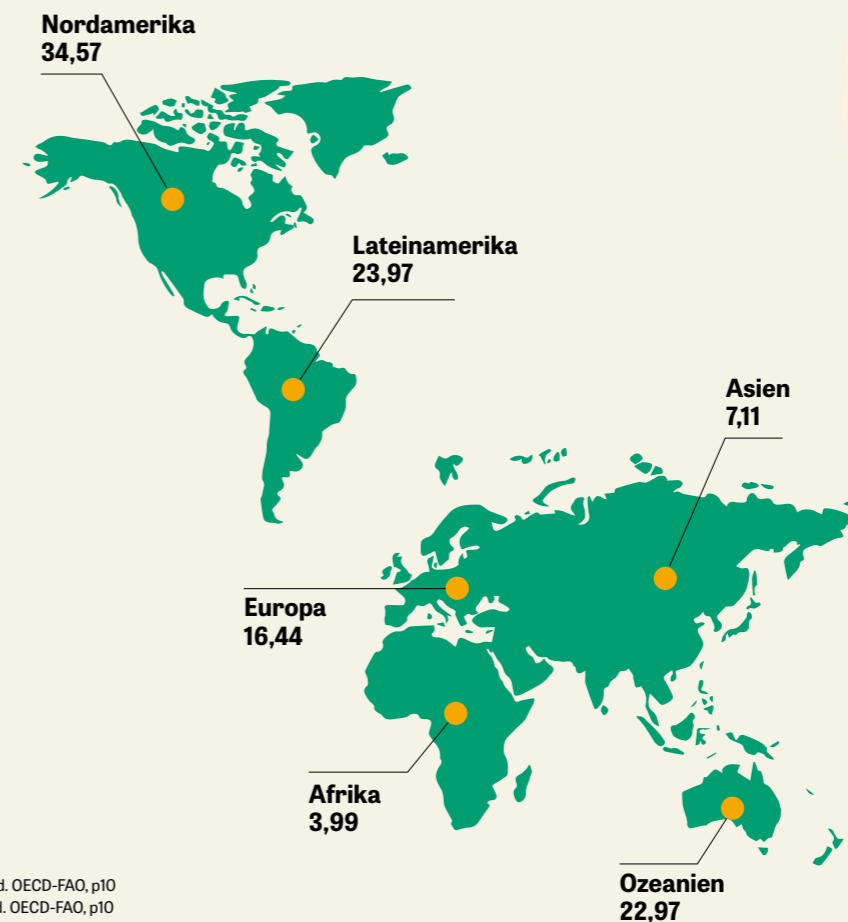
## Förderung eines nachhaltigeren und bewussteren Einkaufs

Die europäische Geflügelwirtschaft ist zuversichtlich, dass sie in der Lage ist, die sich wandelnden Erwartungen der Verbraucher zu erfüllen. Der Sektor hat sich zur Einhaltung der strengen EU-Vorschriften verpflichtet, die den gesamten Produktionsprozess „vom Bauernhof bis auf den Teller“ regeln, und ist stolz auf sein Engagement für die Erhaltung der natürlichen Ressourcen, die Minimierung der Treibhausgasemissionen und die Versorgung der Verbraucher mit sicherem, erschwinglichem und qualitativ hochwertigem Geflügelfleisch.

Die europäische Herkunft dient als Qualitätsgarantie. Unabhängig vom europäischen Herkunftsland können sich die Verbraucher auf die Standards für Lebensmittelsicherheit, Umwelt- und Tierschutz verlassen, die der Sektor einhält.<sup>5</sup>



## Globaler Pro-Kopf-Verbrauch von Geflügel in kg (2023)<sup>7</sup>



<sup>3</sup> OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>

<sup>4</sup> ibid. OECD-FAO, p10

<sup>5</sup> AVIAGEN 2022 Sustainability Report

<sup>6</sup> ibid. OECD-FAO, p10

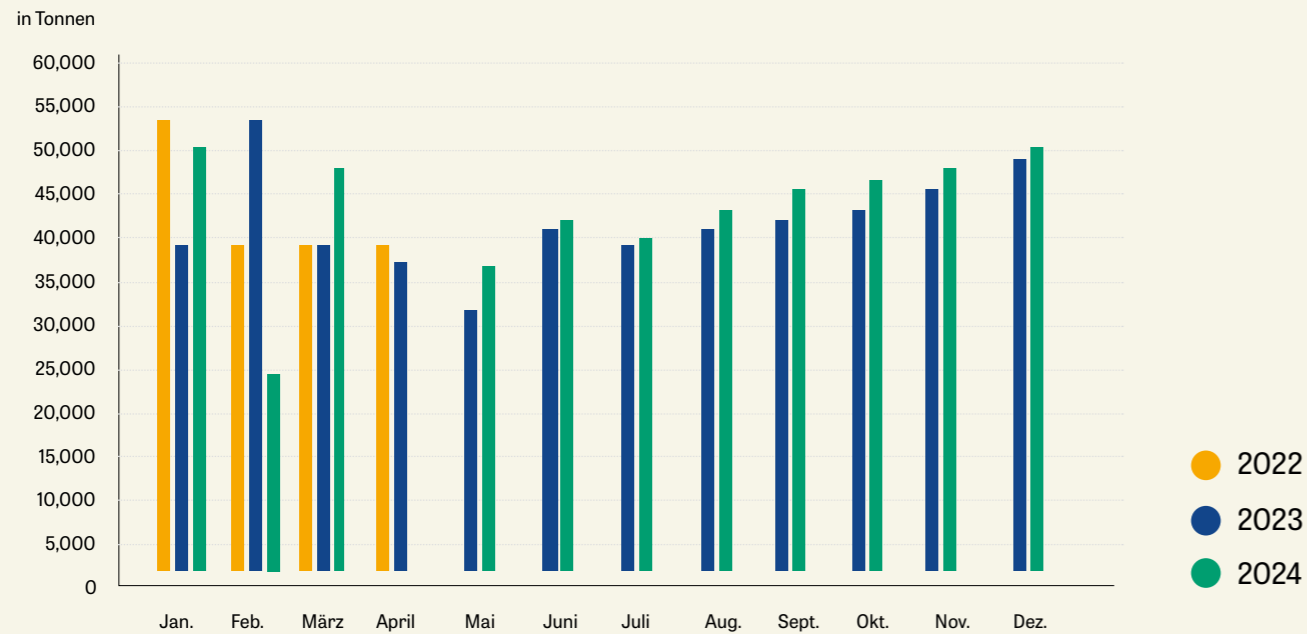
<sup>7</sup> ibid. OECD-FAO, p10

# Deutschland im Fokus

Laut GfK-Haushaltspanel kauften die Haushalte in den ersten drei Monaten des Jahres 2024 insgesamt 129.742 Tonnen Geflügelfleisch, was einer Steigerung von 11,1 Prozent gegenüber dem ersten Quartal 2023 entspricht. Der Indikator „Käuferreichweite“ zeigt, dass in den ersten drei Monaten des Jahres 2024 jeweils mehr Haushalte Geflügelfleisch kauften als im gleichen Zeitraum des Jahres 2023.

Sowohl frisches Hähnchenfleisch als auch frisches Putenfleisch wanderten vermehrt in den Einkaufskorb. Die Haushaltskäufe von frischem Hähnchenfleisch stiegen im 1. Quartal 2024 im Vergleich zum Vorjahr um 12,6 % auf 87.651 Tonnen. Auch die Haushaltseinkäufe von frischem Putenfleisch stiegen im gleichen Zeitraum um 12,3 % auf 22.186 Tonnen.

## Haushaltskäufe von Geflügelfleisch



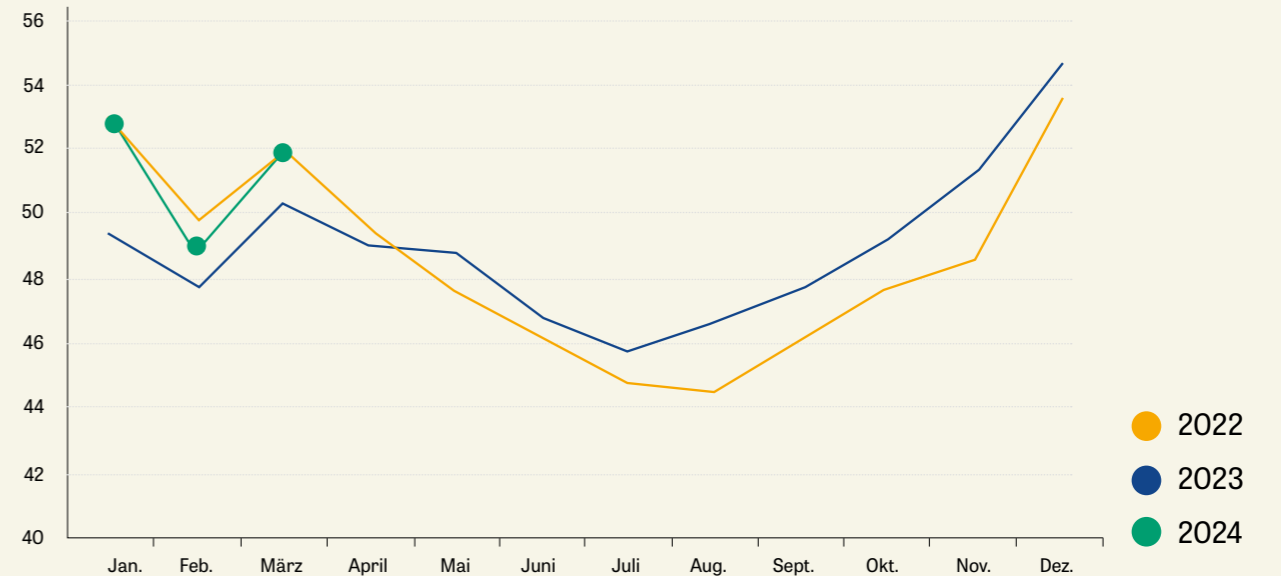
Quelle: GfK-Haushaltspanel

Der Aufwärtstrend bei den Geflügelschlachtungen aus dem Jahr 2023 setzte sich auch im Jahr 2024 fort. Im Februar 2024 wurden in Deutschland 124.138 Tonnen Geflügelfleisch erzeugt, ein Plus von 6,3 Prozent gegenüber Februar 2023.



## Käuferreichweite für Geflügelfleisch

%- Anteil der Haushalte die in einem bestimmten Zeitraum zu Geflügelfleisch griffen



Quelle: GfK-Haushaltspanel

Im Januar und Februar 2024 wurden 51,9 Mio. bzw. 44,9 Mio. Hühner geschlachtet, 0,8 % weniger als in den entsprechenden Vorjahresmonaten. Die Fleischerzeugung lag jedoch mit 91.222 t bzw. 86.830 t um 4,7 % höher als im Vorjahreszeitraum. Der im Jahr 2023 beobachtete Trend zu etwas schwereren Schlachtkörpern setzt sich fort.

zu bündeln, Akteure, Behörden und Institutionen kompetent zu informieren und die internationale Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Geflügelwirtschaft zu stärken.

Mit rund 1000 Mitgliedern vertritt der BVH 95 % der deutschen Geflügelwirtschaft.

## Mehr Puten werden gemästet

Eine ähnliche Entwicklung ist bei Puten zu beobachten. Die Zahl der Puten stieg um 8,6 %, aber die Menge des erzeugten Putenfleisches nahm noch stärker zu. Im Januar 2024 wurden 36.931 Tonnen und im Februar 2024 33.844 Tonnen Putenfleisch produziert und damit mehr als in den entsprechenden Monaten des Vorjahres. Dies entspricht einer kumulierten Steigerung von 12,7 % im Vergleich zum Vorjahreszeitraum.

## BVH - Bundesverband bauerlicher Hähnchenerzeuger e.V.

Bundesverband bauerlicher Hähnchenerzeuger e. V. (BVH)

Der BVH ist eine Organisation, die landwirtschaftliche Betriebe aller Stufen der Hähnchenproduktion in Deutschland vertritt, darunter Brütereien, Mäster und Vermarkter. Ziel des Verbandes ist es, Informationen über die Hähnchenproduktion



# Die Geflügelwertschöpfungskette: Von der Zucht bis zum Verbraucher, vom Bauernhof bis auf den Tisch.

## 1 — Aufzucht

Der erste Schritt in der Hühnerproduktion ist die Aufzucht von Hühnern, die befruchtete Eier produzieren. Hühner, die für die Fleischproduktion verwendet werden, sind besser als Masthühner bekannt. Die Bruteier der Masthühner werden mehrmals täglich eingesammelt und nur die qualitativ hochwertigen Eier werden an die Brüterei geschickt, wo sie zu Mastküken ausgebrütet werden.



## 2 — Schlüpfen

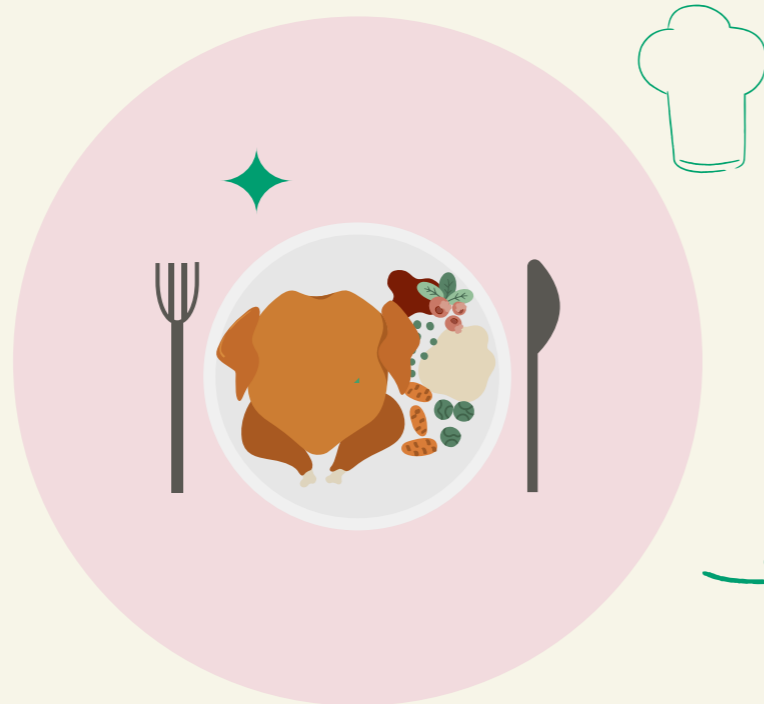
Die Eier werden gesammelt und in Brütereien ausgebrütet, wo sie in einer kontrollierten Umgebung gehalten werden, bis sie nach 21 Tagen zu Küken schlüpfen. Nach der Inspektion und Impfung werden die Küken unter kontrollierten Bedingungen zu Mastbetrieben transportiert.



## 6 — Essenszeit



Geflügelfleisch ist ein erschwinglicher Grundbestandteil einer nahrhaften Mahlzeit. Die Verbraucher können sich darauf verlassen, dass sie ein sicheres und hochwertiges Produkt aus Europa essen. Es ist wichtig, dass die Verbraucher den Nährwert von Geflügelfleisch verstehen und informierte Entscheidungen über den Verzehr von Geflügelfleisch treffen.



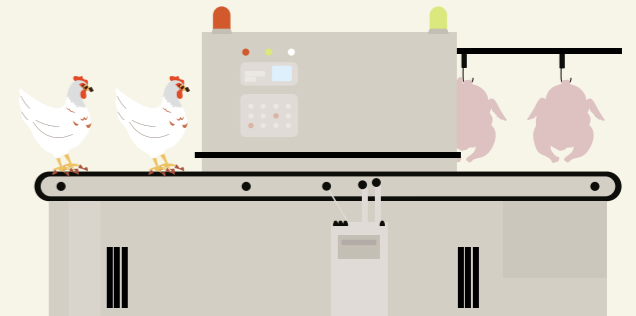
## 3 — Hähnchenmastbetriebe.

Nach dem Schlüpfen werden die Küken in Aufzuchtbetriebe gebracht, wo sie in etwa 5-8 Wochen zur Geschlechtsreife aufgezogen werden. Hühnerfarmen können unterschiedlich groß sein, von kleinen Familienbetrieben bis hin zu großen Industrieanlagen. Die Masthähnchen werden in geräumigen Bodenställen gehalten, die mit modernen Belüftungs- und Heizsystemen ausgestattet sind und mit innovativen Technologien überwacht werden, um optimales Wohlbefinden und optimale Gesundheitsbedingungen zu gewährleisten.



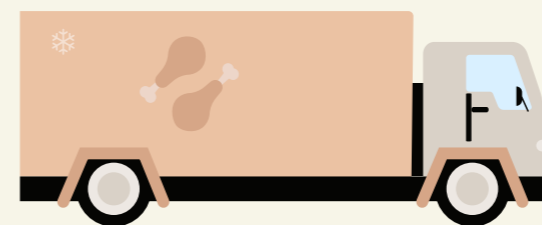
## 4 — Verarbeitung

Wenn die Hühner das für den Fleischverkauf ideale Gewicht erreicht haben, werden sie eingesammelt und zu den Verarbeitungsbetrieben transportiert. Die Verarbeitungsbetriebe sind für das Schlachten, Zerlegen und Verpacken des Hühnerfleisches verantwortlich. Die Verarbeitung von Hühnerfleisch ist ein komplexer und gesetzlich geregelter Prozess, der verschiedene Kontrollen umfasst, um die Lebensmittelsicherheit und -qualität zu gewährleisten. Das verarbeitete Hühnerfleisch wird für den Vertrieb an Groß- und Einzelhandelsmärkte verpackt und etikettiert.



## 5 — Vertrieb

Die Vertriebsstufe der Geflügelwertschöpfungskette umfasst den Transport der Geflügelprodukte vom Ort der Erzeugung zum Ort des Verbrauchs. Die Händler sorgen dafür, dass das Geflügelfleisch während des Transports vom Verarbeitungsbetrieb zum Markt gekühlt bleibt, damit das von Ihnen gekaufte Fleisch sicher in den lokalen Lebensmittelgeschäften, Märkten und Restaurants im ganzen Land ankommt.





# Nachhaltigkeit in der europäischen Geflügelwirtschaft



## Europäisches Geflügel: ein Sektor, der mit der Zeit geht

Im Rahmen des European Green Deal und der Farm to Fork-Strategie, in der sich die 27 EU-Mitgliedstaaten dazu verpflichtet haben, die EU bis 2050 zum ersten klimaneutralen Kontinent zu machen, hat sich die europäische Geflügelwirtschaft dazu verpflichtet, zur Förderung fairer, gesunder und umweltfreundlicher Lebensmittelsysteme beizutragen.

Wir setzen uns für gesunde, erschwingliche und nachhaltige Lebensmittel für die Europäer ein, indem wir den Verbrauchern eine breite Palette von Produkten auf dem Markt anbieten, die von konventionellen bis hin zu Bio-Produkten reicht, und indem wir die Lebensmittelverschwendung in der Lebensmittelkette von der Produktion bis zum Verbrauch reduzieren.<sup>10</sup>

Dies steht auch in vollem Einklang mit den globalen Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs), die von den Vereinten Nationen im Rahmen der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung festgelegt wurden, insbesondere mit Ziel 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.<sup>11</sup>

## Streben nach dem besten Gleichgewicht zwischen den 3 Säulen der Nachhaltigkeit

In der europäischen Geflügelwirtschaft bezieht sich der Begriff „Nachhaltigkeit“ auf die Fähigkeit der Versorgungskette, die Bedürfnisse der Gegenwart zu befriedigen, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse zu befriedigen. Dies kann ein breites Spektrum von Dimensionen umfassen, einschließlich Umweltauswirkungen, Tierschutz, Lebensmittelsicherheit und wirtschaftliche Lebensfähigkeit.<sup>12</sup>

Die europäische Geflügelwirtschaft setzt sich tagtäglich für Nachhaltigkeit ein und ist sich bewusst, dass es auf dem Weg dorthin immer Raum für Verbesserungen gibt - das ehrgeizige Ziel, ein nachhaltiges und widerstandsfähiges Lebensmittelsystem zu schaffen, ist eher eine kontinuierliche Reise als ein Ziel. Unser Ziel ist es, die drei Säulen der Nachhaltigkeit (Umwelt, Soziales und Wirtschaft) optimal auszubalancieren, um den ökologischen Fußabdruck der Geflügelproduktion zu minimieren und gleichzeitig ein hohes Maß an Gesundheit, Tierschutz und Lebensmittelsicherheit sowie ein faires Einkommen für die Erzeuger und erschwingliche Preise für die Verbraucher zu gewährleisten.

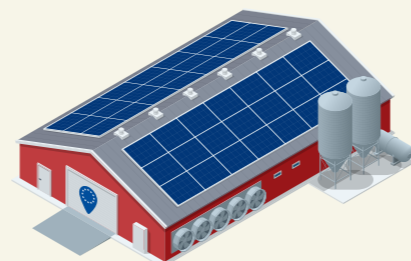
Mehr erfahren: [AVEC Sustainability Charter](#)

## Klimagerechte und ökologisch nachhaltige europäische Geflügelwirtschaft

Die europäische Geflügelwirtschaft ist ständig auf der Suche nach neuen Wegen, um die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren und unsere nachhaltigen Praktiken bei den Produktionstechnologien voranzubringen - ein Weg in die richtige Richtung, denn die Geflügelproduktion hat einen kleineren ökologischen Fußabdruck als fast alle anderen tierischen Proteine.

### ◆ Emissionsreduzierung durch verbesserte Zucht und nachhaltigen Zugang zu Futtermitteln

Der Futtermittelverbrauch macht 70% der Produktionskosten von Hühnerfleisch aus und ist auch für einen erheblichen Teil der Treibhausgasemissionen (THG) des Sektors verantwortlich, die laut FAO mehr als 55% der Gesamtemissionen ausmachen.<sup>13</sup>



Der Sektor fördert die Entwicklung von Alternativen zu Soja und Eiweißpflanzen, die lokal in Europa angebaut werden, um das Risiko der Entwaldung zu vermeiden und die Versorgungskette zu verkürzen<sup>14</sup>. Dank effizienter Zuchtmethoden haben heutige Masthühner einen um 50% geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als Hühner im Jahr 1970, und bis 2030 wird erwartet, dass sie 15% weniger emittieren als ihre heutigen Artgenossen. Effiziente Zuchtmethoden sollten als moderne Antwort auf die Herausforderung der Nachhaltigkeit gesehen werden, die darauf abzielt, die wachsende globale Nachfrage nach Nahrungsmitteln zu befriedigen und gleichzeitig den Ressourcenverbrauch zu minimieren<sup>15</sup>.

Durch den züchterischen Fortschritt der letzten 20 Jahre konnte der Futtermittelbedarf pro Kilogramm Geflügelfleisch deutlich reduziert werden, was zu einem geringeren Flächenverbrauch und weniger Treibhausgasemissionen führt.<sup>16</sup> Dank der Weiterentwicklung der Zuchtmethoden zeichnen sich die Tiere heute durch eine höhere Lebensfähigkeit, eine bessere Umweltverträglichkeit, einen höheren Fleischertrag und eine bessere artgerechte Tierhaltung aus. Diese Fortschritte tragen zu einer bemerkenswerten Verringerung der Nitrat- und Phosphatausscheidung um 28% bei, wodurch potenzielle Schadstoffe, die Boden, Wasser und die Lebensräume der Tiere schädigen könnten, reduziert werden.

### ◆ Verbesserung des ökologischen Fußabdrucks durch grüne Technologien

Obwohl die Futtermittel den größten Teil der Treibhausgasemissionen von Geflügelfleisch ausmachen, gibt es auch andere Bereiche, in denen der Sektor Verbesserungen er-

zielen kann, sowohl auf der Ebene der landwirtschaftlichen Betriebe und Schlachthöfe als auch in der weiteren Kette.

### Investitionen in Biogasanlagen

Gülle, Einstreu, aber auch viele organische Abfälle aus der Nahrungsmittelkette, wie etwa Federn, können zur Erzeugung von Biogas genutzt werden, was einen doppelten Nutzen hat: Neben einer verbesserten Abfallwirtschaft wird Energie aus nicht-fossilen Quellen gewonnen.



### Die Vorteile der Solarenergie nutzen

Die große Verfügbarkeit von Flächen (z. B. Scheunendächer) ermöglicht die Nutzung der Sonne als erneuerbare Energiequelle ohne zusätzlichen Flächenverbrauch: Viele landwirtschaftliche Betriebe sind heute mit Sonnenkollektoren zur Strom- oder Wärmeerzeugung ausgestattet.

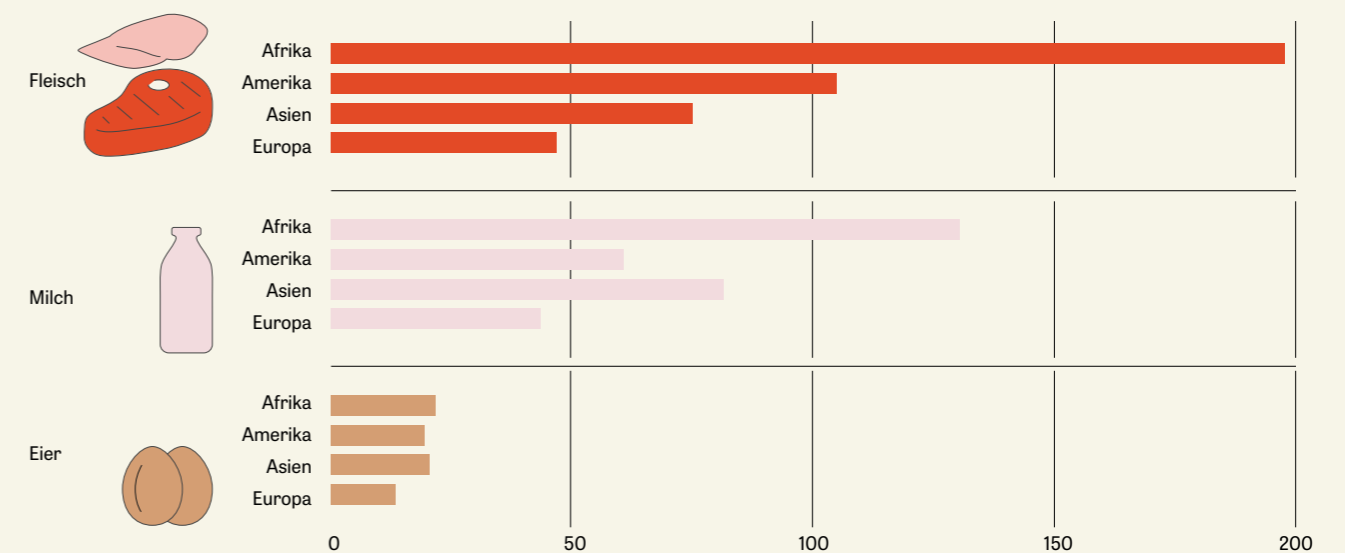
### Überwachung und Minimierung des Wasserverbrauchs in Geflügelställen

Die Ställe, in denen die Masthühner leben und aufwachsen, sind mit Computersystemen ausgestattet, die den Wasserverbrauch im Betrieb messen und überwachen.

In modernen Hühnerfarmen werden Nippeltränken als weiteres Instrument zur Wassereinsparung eingesetzt. Wenn die Hühner auf den Nippel drücken, wird Wasser freigesetzt. Dadurch wird verhindert, dass Wasser auf die Einstreu oder den Boden gelangt, und das Wasser wird nur dann abgegeben, wenn die Tiere trinken wollen.

Die meisten modernen Geflügelställe können auch mit Kühlsystemen ausgestattet werden, die das Wasser an einem Ende des Stalls verdunsten lassen, und mit großen Tunnelventilatoren am anderen Ende.

Treibhausgasemissionen (kg CO<sub>2</sub>eq) pro kg erzeugtes tierisches Eiweiß



Quellen: Ibid., FAO. GLEAM

<sup>10</sup> European Commission. Delivering the European Green Deal. 2019. [commission.europa/european-green-deal\\_en](#)  
<sup>11</sup> United Nations. Sustainable Development Goals. 2012. [un.org/sustainabledevelopment](#)  
<sup>12</sup> Associazione Carni Sostenibili. Meats and cured meats 2019: how much do you really know? 2020. [carnisostenibili.it](#)

<sup>13</sup> FAO. Global Livestock Environmental Assessment Model (GLEAM). 2022. [fao.org](#)  
<sup>14</sup> AVEC. AVEC Sustainability Charter. [avec-poultry.eu](#)  
<sup>15</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16  
<sup>16</sup> Ibid., Aviagen. p 10  
<sup>17</sup> Ibid., Aviagen. p 10

**Verwertung von Abfälle in der gesamten Kette**

Von der Futtermittelproduktion über die Aufzucht, die Brütereien, die Lebensmittelverarbeitung bis hin zum Vertrieb ist die europäische Geflügelwirtschaft ständig auf der Suche nach innovativen Lösungen, um dem Ziel umweltfreundlicher und nachhaltiger Praktiken gerecht zu werden. Der Ansatz der Kreislaufwirtschaft stellt sicher, dass Abfälle aus der Produktion und Verarbeitung, wie Nebenprodukte und Lebensmittelverluste, im gleichen oder in einem anderen Sektor eine neue Verwendung finden.



**Ein zirkuläres und ressourceneffizientes Lebensmittelsystem: Minimierung von Abfällen von der Produktion bis zum Verbrauch.**

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein Problem für Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft. Die Verringerung der Lebensmittelverschwendung bietet die Möglichkeit, Kosten zu senken und einige der größten ökologischen und sozialen Probleme unserer Zeit anzugehen: die Bekämpfung des Klimawandels und die Bewältigung der Ernährungsunsicherheit<sup>18</sup>.

**Recycling von Nebenprodukten auf Produktionsebene**

Trotz der inhärenten Abbaubarkeit des vermarkteten Produkts ist Fleisch in der Tat die Kette mit der geringsten Verschwendung. Die Gründe dafür liegen in der Struktur und Organisation der Versorgungskette, die die Verarbeitung von Nebenprodukten in sekundären Prozessen ermöglicht, aber auch im wirtschaftlichen, kulturellen und sozialen Wert, den die Verbraucher diesen Lebensmitteln beimessen<sup>19</sup>.

Dung und Einstreu, die in Geflügelbetrieben anfallen, werden für die Produktion und den Anbau von Feldfrüchten und Pflanzen verwendet. Geflügelabfälle können zur Herstellung von Mehrwertprodukten wie Düngemittel, Tierfutter, Elektrizität und Knochenmehl verwendet werden. In der Verarbeitungsphase können Knochen, Blut, Haut und Füße von Geflügel zu Geflügelmehl und/oder Knochenmehl, einem wichtigen Bestandteil von Heimtierfutter, verarbeitet werden<sup>20</sup>.

**Der Verbrauch ist die Phase, in der es zur größten Verschwendung kommt<sup>21</sup>**

54 % der europäischen Lebensmittelabfälle entstehen in Haushalten, das sind 70 kg pro Kopf. In der Phase des häuslichen Verbrauchs sind die Hauptursachen für die Verschwendung, dass zu viele Lebensmittel gekauft werden, dass die Lebensmittel nicht bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums verbraucht werden oder dass die Lebensmittel nicht richtig gelagert werden.

**Tierschutz und Wohlbefinden der Bevölkerung als oberste Priorität**

Der soziale Aspekt der Fleischerzeugung ist äußerst komplex, da er sehr unterschiedliche und scheinbar weit voneinander entfernte Themen umfasst: Berücksichtigung der Tiergesundheit durch „One Health“, Reduzierung des Antibiotikaeinsatzes, Lebensmittelsicherheit und -qualität, Stärkung des ländlichen Raumes und Ernährungssicherheit.

**Zusätzliche Informationen: Mehr erfahren über „One health“**



**Förderung des Wirtschaftswachstums und Stärkung der lokalen Gemeinschaften**

In der EU gehen die Bemühungen zur Förderung des Wirtschaftswachstums und zur Stärkung der ländlichen Gemeinschaften durch die Geflügelhaltung über die reine landwirtschaftliche Praxis hinaus. Dazu gehören auch Initiativen, um Frauen für den Sektor zu gewinnen und die Gleichstellung der Geschlechter in der Landwirtschaft zu fördern. Durch die Diversifizierung der Arbeitskräfte und die Gewährleistung von Chancengleichheit trägt die Geflügelwirtschaft zur sozioökonomischen Entwicklung ländlicher Gebiete bei.

Die Geflügelwirtschaft spielt eine entscheidende Rolle für den Lebensunterhalt von etwa 370.000 Menschen in der EU, wobei der Schwerpunkt auf Familienbetrieben liegt (etwa 25.000). Diese Betriebe bilden das Rückgrat des Sektors, unterstützen die lokale Wirtschaft und stärken die Widerstandsfähigkeit der Gemeinschaft.

Darüber hinaus gewährleistet das Engagement des Sektors für kontinuierliche Innovation und die Zusammenarbeit mit Fachleuten die Einführung nachhaltiger landwirtschaftlicher Praktiken, was seinen Beitrag zur wirtschaftlichen Stabilität und zur ländlichen Entwicklung weiter erhöht.



**Starke Regulierung in Sachen Tiergesundheit und Tierschutz**

Der Tierschutz steht seit mehr als vier Jahrzehnten auf der Tagesordnung der europäischen Politik, um sicherzustellen, dass die Tierhaltung in ganz Europa in allen Mitgliedstaaten die gleichen Mindestanforderungen erfüllt. Ein Meilenstein war die Einführung der Richtlinie 98/58/EG des Rates über den Schutz landwirtschaftlicher Nutztiere im Jahr 1998, gefolgt von einer spezifischen Verordnung für Masthühner (Richtlinie 2007/43/EG des Rates). Sie legt Normen für die maximale Besatzdichte fest und sorgt durch Anforderungen an Beleuchtung, Einstreu, Fütterung und Belüftung für mehr Tierschutz<sup>22</sup>.

Die EU-Normen gewährleisten ein hohes Maß an Tierschutz in allen Mitgliedstaaten durch Technologien, die eine Echtzeitüberwachung und -regelung der Temperaturbedingungen, der Fütterung, des Gewichts der Tiere und der Beleuchtung ermöglichen.

**Verwendung von Antibiotika: „So wenig wie möglich, aber soviel wie nötig“**

Die Geflügelwirtschaft setzt sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit Antibiotika ein, um die Tiergesundheit zu gewährleisten und gleichzeitig Antibiotikaresistenzen zu minimieren. Falsche Vorstellungen über den weit verbreiteten Einsatz von Hormonen und Antibiotika in landwirtschaftlichen Betrieben müssen ausgeräumt werden. Tatsächlich sind Hormone in Europa seit Jahrzehnten verboten, während Antibiotika streng reguliert sind und nur unter tierärztlicher Aufsicht und nach strengen Protokollen verabreicht werden, um Antibiotikarückstände im Fleisch zu vermeiden und Antibiotikaresistenzen zu minimieren.

Jüngste Initiativen haben zu einem deutlichen Rückgang des Antibiotikaeinsatzes in der Landwirtschaft und in der europäischen Geflügelwirtschaft geführt.

In Deutschland ist sowohl die Zahl der Behandlungstage pro Tier als auch die Gesamtmenge der eingesetzten Antibiotika zurückgegangen. Im Vergleich zum Vorjahr wurden bei Rindern, Schweinen, Hühnern und Puten insgesamt 12 % weniger Antibiotika eingesetzt<sup>23</sup>.

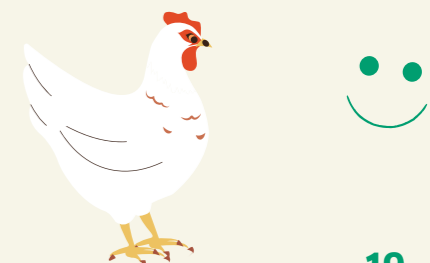
**Wie man den Einsatz von Antibiotika in der Geflügelproduktion reduzieren kann**

Um den Einsatz von Antibiotika in der Geflügelproduktion zu reduzieren, empfiehlt die FAO einige bewährte Verfahren, die von Landwirten in der EU bereits angewendet werden:

- Beschränkung des Einsatzes von Antibiotika auf die Behandlung diagnostizierter kranker Tiere,
- Vermeidung der vorbeugenden oder wachstumsfördernden Anwendung,
- strenge Biosicherheitsmaßnahmen, einschließlich Besuchsbeschränkungen, Kleiderwechsel, Händewaschen und Fahrzeugdesinfektion,
- en Zugang zu potenziellen Krankheitserregern kontrollieren,
- für ein angenehmes Umfeld sorgen, indem sie Belüftung, Fütterung, Beleuchtung, Besatzdichte und andere Empfehlungen beachten<sup>24</sup>.

<sup>18</sup> Food Waste Index Report 2024, 2024 Food Waste Index Report 2024 | UNEP - UN Environment Programme  
<sup>19</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16  
<sup>20</sup> Abelha, P., Gulyurtlu, I., Boavida, D. et al. (2003). Combustion of poultry litter in a fluidised bed combustor.  
<sup>21</sup> European Commission. Food waste and food waste prevention - Eurostat, 2024. ec.europa.eu/eurostat

<sup>22</sup> European Commission. Animal welfare on the farm – broiler. 2007. food.ec.europa.eu/animals/animal-welfare  
<sup>23</sup> FAO. How to reduce the use of antibiotics in poultry production. 2021. openknowledge.fao.org



◆ Ein kulinarisches Produkt, das reich an Eiweiß ist und zu einer ausgewogenen Ernährung gehört

Geflügelfleisch ist bekannt für seinen hohen Eiweißgehalt, der eine wichtige Rolle bei der Aufrechterhaltung der Muskelmasse und der Knochengesundheit spielt, was es zu einem empfohlenen Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung macht. Dieser ernährungsphysiologische Aspekt unterstreicht seine Bedeutung für die Förderung der allgemeinen Gesundheit und des Wohlbefindens<sup>24</sup>. Gemäß den lebensmittelbezogenen Ernährungsrichtlinien (FBDG) wird weißes Fleisch in allen Mitgliedstaaten als Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung empfohlen, als Alternative zu Fisch, Eiern und pflanzlichen Lebensmitteln<sup>25</sup>.

Neben seinem Nährwert zeichnet sich Geflügelfleisch durch seine Vielseitigkeit aus und bietet dem Verbraucher eine große Auswahl an kulinarischen Möglichkeiten. Seine Vielseitigkeit macht es zum meistverzehrtsten Fleisch der Welt, was seine große Beliebtheit bei Verbrauchern widerspiegelt, die eine abwechslungsreiche und gesunde Mahlzeit wünschen.

Die Erschwinglichkeit und die Qualität von europäischem Geflügelfleisch werden von den Verbrauchern sehr geschätzt, was den Weg für ein weiteres Wachstum des Verbrauchs ebnet. Da die Nachfrage nach Geflügelfleisch voraussichtlich steigen wird, bieten sich den Erzeugern neue Marktchancen, um von diesem Trend zu profitieren und die Position von europäischem Geflügelfleisch auf dem Weltmarkt weiter zu stärken.

◆ Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit im gesamten Produktionsprozess.

Die EU hat sehr strenge Vorschriften und Kontrollen für die Lebensmittelsicherheit während des gesamten Geflügelproduktionsprozesses. Dazu gehören die Überwachung der Futtermittelqualität, der Tiergesundheit<sup>26</sup>, der Hygienepraktiken und des Einsatzes von Antibiotika, wenn dies unbedingt erforderlich ist. Letztlich geht es darum, jegliche Risiken für die Gesundheit der Verbraucher zu vermeiden. Die EU ist bestrebt, ihre Bürger mit sicheren, nahrhaften, hochwertigen und erschwinglichen Lebensmitteln zu versorgen. Mit Maßnahmen wie der „Farm to Fork“-Strategie stellt sie sicher, dass die europäische Geflügelwirtschaft auf dem Weg zu einem noch gesünderen und nachhaltigeren EU-Lebensmittelsystem ist.



<sup>24</sup> Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods and in the EU Register of Health Claims

<sup>25</sup> European Commission. Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway. 2024. [knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway)

<sup>26</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

<sup>27</sup> Ibid., p 23, AVEC.

◆ Sicherstellung eines ausreichenden Niveaus der Geflügelfleischerzeugung

In einer Zeit, in der die Ernährungssicherung nach dem Krieg in der Ukraine wieder zu einem wichtigen Thema in der EU und weltweit geworden ist, setzt sich die europäische Geflügelwirtschaft für die Aufrechterhaltung eines ausreichenden Produktionsniveaus ein, um die EU und die Weltbevölkerung mit qualitativ hochwertigem und erschwinglichem Geflügelfleisch zu versorgen. In einer Welt, in der im Jahr 2050 neun Milliarden Menschen leben werden, ist eine ausreichende Versorgung mit qualitativ hochwertigem Geflügelfleisch zu einem erschwinglichen Preis erforderlich. Daher ist es von entscheidender Bedeutung, ein ausreichendes Produktionsniveau in Europa sicherzustellen, um die europäischen Bürger und die Weltbevölkerung mit hochwertigem Geflügelfleisch zu versorgen<sup>27</sup>.



◆ Europäische Herkunft - lokal und hochwertig!

Das Bewusstsein der Verbraucher für die Herkunft und Qualität von Produkten nimmt in der EU zu, da sie sich über Produktionsmethoden und Umweltauswirkungen Gedanken machen. Der Eurobarometer-Bericht der Europäischen Kommission unterstreicht die Bedeutung der Landwirtschaft und des ländlichen Raums für die Zukunft, die von der Mehrheit der Befragten zum Ausdruck gebracht wurde.



# Verringern wir die Lebensmittelverschwendung beim Verbraucher!

Die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung ist eine dringende und vielschichtige Aufgabe, die entscheidend dazu beiträgt, die Auswirkungen der Lebensmittelsysteme auf die Umwelt und das Klima zu verringern und den Übergang zu nachhaltigen Praktiken zu erleichtern, um die Ernährungssicherheit für eine wachsende Weltbevölkerung zu gewährleisten.

Allein in der EU fielen im Jahr 2020 fast 59 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an, was etwa 131 kg pro Person entspricht und einem Marktwert von 132 Milliarden Euro entspricht<sup>28</sup>.

Davon entfallen 53 % auf Haushaltsabfälle mit durchschnittlich 70 kg pro Kopf, was erhebliche ökologische und soziale Auswirkungen hat. Insbesondere Abfälle, die am Ende der Versorgungskette beim Verbraucher anfallen, z. B. in Haushalten oder bei Lebensmitteldienstleistern, sind mit höheren Umweltbelastungen pro Kilogramm verbunden als Abfälle, die auf der Produktionsebene anfallen.

Durch informierte Entscheidungen und bewusste Konsumgewohnheiten können Verbraucher die Verschwendung von Lebensmitteln wirksam reduzieren und gleichzeitig den maximalen Nährwert von Lebensmitteln, einschließlich Geflügelprodukten, nutzen.

Die Verbraucher können viele Verhaltensweisen ändern, die zu Lebensmittelverschwendung führen (z. B. zu viel einkaufen), aber ihre Fähigkeit, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, wird durch verschiedene Faktoren beeinflusst (z. B. damit zusammenhängende politische Maßnahmen, Lebensstilfaktoren). Die Verringerung der Lebensmittelverschwendung durch die Verbraucher erfordert die Zusammenarbeit aller Akteure des Lebensmittelsystems und Bemühungen, das Problem in einem breiteren Kontext als Teil von Maßnahmen zur Förderung einer gesunden, nachhaltigen Ernährung anzugehen<sup>29</sup>.

Die europäische Geflügelwirtschaft spielt in diesem Zusammenhang eine Schlüsselrolle. Durch die Umsetzung des EURL-Programms sensibilisiert sie die Verbraucher mit Tipps und Ratschlägen zum Einkauf, zur Handhabung und Lagerung von Geflügelprodukten und zur Zubereitung schmackhafter Rezepte zur Vermeidung von Verschwendung.



## Wie man Lebensmittelverschwendung vermeidet

Einige dieser nützlichen Tipps für den Kauf, die Auswahl, die Handhabung, die Verwendung und die Lagerung von Geflügel zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung können täglich umgesetzt und befolgt werden:

### Zu Hause

- ◆ Die Mahlzeiten sorgfältig planen: Vor dem Einkaufen erstellen Sie einen Wochenspeiseplan, der auch Geflügelgerichte umfasst. So kaufen Sie nur das, was Sie brauchen, und vermeiden es, zu viel zu kaufen.
- ◆ Alle Teile verwerten: Hühnerknochen oder -karkassen nach dem Kochen nicht wegwerfen. Verwenden Sie sie für selbstgemachte Hühnerbrühe, Brühe für Suppen und Soßen, und frittieren Sie die Haut zu knusprigen „Chips“.
- ◆ Reste nicht wegwerfen: Seien Sie kreativ mit Geflügelresten. Verwenden Sie sie in Sandwichs, Salaten oder Suppen, um sie nicht zu verschwenden.
- ◆ Verfallsdatum beachten: Auf frischen Produkten wie Geflügel finden Sie nur das Verfallsdatum! Lebensmittel mit Mindesthaltbarkeitsdatum sind solche, die schnell verderben. Dazu gehören Fleisch, Milchprodukte und verzehrfertige Salate. Sie können bis Mitternacht des auf dem Etikett angegebenen Datums verzehrt werden, aber niemals danach, es sei denn, sie wurden gekocht oder eingefroren.

<sup>28</sup> European Commission. Joint Research Centre, Tools, best practices and recommendations to reduce consumer food waste. 2023, [data.europa.eu/doi/10.276charter/](https://data.europa.eu/doi/10.276charter/)

<sup>29</sup> Ibid., European Commission

## GEFLÜGEL AUS EUROPA: EINE NACHHALTIGE WAHL

- ◆ Kleinere Portionen wählen: Servieren Sie Geflügel auf kleineren Tellern, damit Sie sich nicht überessen. Bei Bedarf können Sie immer noch nachlegen.
- ◆ Geflügel richtig lagern: Befolgen Sie die Lagerungshinweise auf der Geflügelverpackung, und stellen Sie sicher, dass die Temperatur im Kühlschrank zwischen 1 und 5 °C liegt.
- ◆ Vorratskammer und Kühlschrank im Blick behalten: Behalten Sie den Überblick über die Geflügelprodukte, die Sie haben, um Doppelkäufe zu vermeiden, und stellen Sie sicher, dass Sie sie aufbrauchen, bevor sie ablaufen.
- ◆ FIFO (First In, First Out) praktizieren: Bei der Lagerung von Geflügel zuerst die älteren Produkte verwenden, um ein Verderben zu verhindern, die Produkte in gut verschlossenen Behältern aufbewahren und Etiketten verwenden, um die noch nicht verzehrten Geflügelprodukte besser zu sortieren.
- ◆ Haltbarkeit verlängern: Das Geflügelfleisch wird bald ablaufen?
  - ◆ Option 1: Einfrieren - Frisch gekauftes Hühner- oder Putenfleisch lässt sich am besten in Gefrierbeutel verpacken und einfrieren. Auf diese Weise ist es bis zu zehn Monate haltbar.
  - ◆ Option 2: „Heute Abend kochen und morgen essen!“ Gergart.



### In Cafés, Restaurants und Hotels

- ◆ Kleinere Portionen wählen: Wenn Sie auswärts essen gehen, bestellen Sie eine kleinere Portion, um die Wahrscheinlichkeit zu verringern, dass Fleisch auf dem Teller liegen bleibt.
- ◆ Reste mit nach Hause nehmen: Wenn Sie Ihr Geflügelgericht in einem Restaurant nicht aufessen können, bitten Sie darum, die Reste mit nach Hause nehmen zu dürfen, um sie später zu genießen.
- ◆ Passen Sie Ihre Erwartungen an das Essen an: Seien Sie sich bewusst, dass die Verfügbarkeit von Lebensmitteln im Laufe des Tages variieren kann, insbesondere in Restaurants und Hotels, und passen Sie Ihre Erwartungen entsprechend an.

### Im Geschäft oder auf dem Markt

- ◆ Einkaufsliste erstellen: Erstellen Sie vor dem Einkaufen eine Liste der benötigten Produkte, um nicht mehr als nötig zu kaufen. Vergessen Sie Geflügel nicht!
- ◆ Nicht mit leerem Magen einkaufen gehen: Einkaufen mit leerem Magen kann zu Impulskäufen führen und dazu, dass man mehr kauft, als man braucht.
- ◆ Die richtige Menge kaufen: Kaufen Sie Geflügel in der richtigen Packungsgröße, oder wählen Sie loses Geflügel, um den Kauf von Übermengen zu vermeiden.
- ◆ Mageres Fleisch bevorzugen: Wählen Sie bei der Auswahl von Geflügel am besten magere Stücke, und vermeiden Sie verarbeitete Stücke mit viel Fett und Salz.
- ◆ Es muss nicht immer perfekt sein: Achten Sie auf preisreduzierte Geflügelprodukte, die noch frisch, völlig sicher und nahrhaft sind.



REDUCE  
FOOD  
WASTE

## EURSPO- Programm

„Europäisches Geflügel: eine nachhaltige Wahl“ ist das Motto von EURSPO, einem neuen zweijährigen Förderprogramm, das von den vier nationalen Geflügelverbänden CIPC (Frankreich), KRDI-IG (Polen), BVH (Deutschland) und AVIANZA (Spanien) initiiert wurde. Sein Hauptziel ist es, das Bewusstsein für die Nachhaltigkeit der europäischen Geflügelwirtschaft zu schärfen und sein Engagement für die Schaffung des nachhaltigsten und umweltfreundlichsten Agrar- und Lebensmittelsystems in der EU zu verdeutlichen, wobei der Schwerpunkt auf der Verringerung der Lebensmittelverschwendung liegt.



**Sensibilisierung für die Vorteile der Wahl von EU-Produkten zur Förderung eines fairen und nachhaltigen Lebensmittelsystems** - insbesondere die Information von Verbrauchern und Fachleuten über die besonderen Merkmale von europäischem Geflügelfleisch im Hinblick auf ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit.

**Entlarvung von Mythen und Erweiterung des Wissens über die europäische Geflügelwirtschaft in puncto Produktionsmethoden, Lebensmittelsicherheit und -qualität, Tiergesundheit und Tierschutz sowie Umweltschutz.**

**Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und des Verbrauchs von europäischen Geflügelprodukten** mit besonderem Schwerpunkt auf der Förderung von weniger verarbeiteten Geflügelteilen durch spezielle Initiativen und Rezepte.

**Sensibilisierung der Haushalte für das Problem der Lebensmittelverschwendung durch** Aufklärung der Verbraucher mit Tipps und Ratschlägen zum Einkauf, zur Handhabung und Lagerung von Geflügelprodukten und zur Zubereitung schmackhafter Rezepte, um die Verschwendung zu reduzieren.



**Länder:**  
Frankreich  
Polen  
Deutschland  
Spanien



Während der zweijährigen Laufzeit des Programms werden die europäischen Verbraucher aufgefordert, eine nachhaltige Wahl zu treffen und sich für europäisches Geflügel zu entscheiden, da der Sektor bestrebt ist, ein optimales Gleichgewicht zwischen den drei Säulen der Nachhaltigkeit - Umwelt, Soziales und Wirtschaft - zu erreichen.

### Zielgruppen:

1

#### Junge Menschen

Personen im Alter von 18 bis 35 Jahren beiderlei Geschlechts, im Allgemeinen mit geringem bis mittlerem Einkommen. Diese Gruppe umfasst Studierende und junge Berufstätige, die am Anfang ihrer beruflichen Laufbahn stehen.



2

#### Entscheidungsträger

Erwachsene im Alter von 35 bis 50 Jahren beiderlei Geschlechts, in der Regel mit mittlerem bis hohem wirtschaftlichen Status und allgemeiner Bildung. Sie befinden sich häufig in einem fortgeschrittenen Stadium ihrer Berufslaufbahn und arbeiten als Fach- oder Führungskräfte.



3

#### Wichtige Meinungsbildner

Experten auf ihrem Gebiet mit großem Einfluss, guten Kommunikationsfähigkeiten und relevanter Content Production. Sie befassen sich mit Schlüsselthemen wie Nachhaltigkeit und erhöhen dadurch deren Wirkung und Relevanz.



# Kennzahlen



## Was sind die Ziele von EURSPO?

Eine europäische Kampagne, vier Teilnehmerländer

Über 13 Millionen Verbraucher weltweit durch EURSPO-Aktivitäten erreicht

Mehr als 1,2 Mio. Menschen wurden durch Pressemitteilungen und Artikel erreicht

Eine Website in 5 Sprachen

Rund 200 Kooperationen mit Meinungsbildnern

Rund 1000 Beiträge in den sozialen Medien

Über 600 Mio. Impressions durch Online-Werbung erreicht

Über 12 Millionen Aufrufe von Werbevideos

Veranstaltungen an Schulen und Universitäten, Geflügelrennen, TV-Kooperationen und vieles mehr

Rund 30 Veranstaltungen für Verbraucher und Fachleute

Verbraucherumfragen zur Bewertung der Wahrnehmung von Geflügelfleisch in der EU



VIEL  
SEITIG

SCHMACKHAFT

ERSCHWINGLICH 

# GEFLÜGEL AUS EUROPA: 😊 EINE NACHHALTIGE WAHL



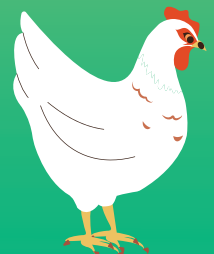
Nachhaltiges Geflügelfleisch



nachhaltigesgefluegel



nachhaltiges-gefluegel.eu



Hinweise zu ausgewogener und gesunder Ernährung finden Sie in den National Food Dietary Guidelines: [https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8\\_en](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en)

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Diese Veröffentlichung wurde gemäß dem Anhang der Verordnung Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel verfasst.