

Mehr Flexibilität für Foodservice, Handel und Gastronomie

Steigende Nachfrage nach halal-zertifizierten Geflügelprodukten: Erste deutsche Standortzertifizierung der OSI erschließt neue Zielgruppen

Produktionsumstellung sorgt für Standortsicherheit

Der Markt für halal-zertifizierte Lebensmittel ist längst keine kleine Nische mehr und wächst dynamisch. Dies ist nicht nur durch die rund 44 Millionen muslimischen Mitbürger in Europa¹ bedingt, sondern auch durch eine steigende Nachfrage nach transparent produzierten Ethno-Food- und Convenience-Produkten. Besonders tiefgekühlte Snacks und veredelte Geflügelprodukte legten in den letzten Jahren deutlich zu. Der Gesamtmarkt für Halal-Produkte wird in Europa auf rund 13 Milliarden Euro² mit langfristig starken Wachstumsraten beziffert. Darauf hat die OSI Convenience Europe GmbH mit einer strategischen Entscheidung reagiert. Seit Juli 2025 ist die Produktion des im nordrhein-westfälischen Erkelenz gelegenen Werkes vollständig umgestellt und halal-zertifiziert. Damit werden nun Chicken-Produkte vom Rohstoff bis zum veredelten Endprodukt nach Halal-Regeln hergestellt.

„Die Produktion von Halal-Produkten ist für uns ein wichtiger Wachstumsmarkt und ebenso Ausdruck der gesellschaftlichen Vielfalt in unseren Märkten, der wir Rechnung tragen“, betont Herr de Ahna, Sales Director Foods. Der Standort in Erkelenz ist eine vollständig halal-zertifizierte Produktionsstätte des Unternehmens. Damit reagiert OSI auf die sich veränderten Marktanforderungen und schafft ebenso neue Produktions- und Liefersicherheit für die Nachfrage der Kunden in Handel und Gastronomie. Zudem ist das Unternehmen in der Lage, konsequent auch neue Zielgruppen zu erreichen.

¹ IKH: Informationsbroschüre „Der deutsche Markt für Halalprodukte“, Stand 10/2025. Dr. Mansour Mansour
² <https://www.mordorintelligence.com/de/industry-reports/europe-halal-food-and-beverages-market>

Wachsende Halal-Nachfrage als strategische Standortentscheidung

Die Entscheidung, das Werk in Erkelenz vollständig halal-zertifizieren zu lassen, ist Teil einer langfristig angelegten Wachstumsstrategie des Unternehmens. Der Halal-Markt in Deutschland gilt seit Jahren als stabil wachsendes Segment der Lebensmittelbranche. Rund sechs Millionen muslimische Mitbürger³ leben in Deutschland – das entspricht etwa 6,5 Prozent der Bevölkerung. Der gesamteuropäische Halal-Markt umfasst ca. 336 Milliarden Euro (Stand 2024)⁴. Gleichzeitig wächst auch bei anderen Konsumentengruppen die Sensibilität für Herkunft, Transparenz und klar definierte Produktionsstandards. Halal-Produkte werden für viele Konsumenten heute nicht nur als religiös-konforme Produkte gesehen, sondern gelten zunehmend als Zeichen allgemeiner Produktqualität, Sicherheit und Reinheit. Dies gilt insbesondere im Bereich tiefgekühlter Convenience- und Geflügelerzeugnisse. Der Umsatz des Halal-Markts liegt allein in Deutschland bei rund fünf Milliarden Euro. Den größten Anteil daran haben Fleisch- und Geflügelprodukte. Je nach Produktsegment werden Zuwächse von bis zu 20 Prozent verzeichnet. Besonders stark entwickeln sich hierbei veredelte und tiefgekühlte Convenience-Artikel, da sie dem Trend moderner Ernährungs- und Konsumgewohnheiten entsprechen.

Für die OSI Convenience Europe GmbH war es daher ein logischer Schritt, die halal-Hühnchenprodukte vollständig selbst zu produzieren. Während bislang bereits halal-konform geschlachtete Ware eingesetzt wurde, erfolgt nun die komplette Weiterverarbeitung am Standort in Erkelenz unter zertifizierten Bedingungen. Um eine nachhaltige regelkonforme Produktion sicherzustellen, ist der komplette Prozess integriert und reicht von der Kontrolle beim Wareneingang über das Zerkleinern, Mischen, Formen und Panieren bis hin zum Frittieren, IQF-Frosten und letztlich zum Verpacken. Zudem wird bereits auf Betriebsebene großer Wert auf eine artgerechte Haltung, eine stressarme Aufzucht sowie eine tierschutzkonforme Behandlung der Tiere gelegt, um hohe ethische und qualitative Standards entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu gewährleisten. Die Zertifizierung des gesamten Standorts und nicht nur einzelner Fertigungslinien unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch.

³ IKH: Informationsbroschüre „Der deutsche Markt für Halalprodukte“, Stand 10/2025. Dr. Mansour Mansour

⁴ <https://www.researchnester.com/de/reports/halal-food-market/6076>

Produktion, Qualitätssicherung, Dokumentation und Freigabeprozesse sind durchgängig auf Halal-Konformität ausgerichtet. Nach einer rund sechsmonatigen Umstellungsphase befindet sich die Produktion halal-zertifizierter Chicken-Produkte seit Juli 2025 im Regelbetrieb.

Ganzheitliche Zertifizierung bedeutet mehr als nur ein weiteres Siegel

Die Halal-Zertifizierung erfolgte nach den Vorgaben der HALAL Europe Certification und ergänzt die bestehenden Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards des Werks. Es werden beispielsweise routinemäßig Audits (HACCP, Lebensmittelsicherheit, GMP, Tierschutz und globale OSI-Standardisierung) durchgeführt. Die Basis hierfür stellt das IFS-zertifizierte Qualitätsmanagement in Kombination mit QS-Standards und den Anforderungen der Initiative Tierwohl dar. Halal stellt hierbei eine zusätzliche Ebene dar, die spezifische religiöse und prozessspezifische Vorgaben integriert. Diese Vorgaben sind ebenfalls in den jährlichen GMP-Schulungen der Mitarbeiter enthalten.

Im industriellen Umfeld bedeutet Halal weit mehr als eine angepasste Schlachtung. Sämtliche eingesetzten Rohstoffe müssen den Vorgaben entsprechen – dazu zählen Fleisch, Gewürze, Panaden, funktionelle Zusatzstoffe ebenso wie Verpackungsmaterialien, Reinigungsmittel oder technische Hilfsstoffe wie Schmierstoffe. Jeder einzelne Bestandteil wird dokumentiert und regelmäßig überprüft. Auch die gesamte Lieferkette ist eingebunden. Lieferanten sind verpflichtet, entsprechende Zertifikate vorzulegen oder in festgelegten Intervallen detaillierte Fragebögen der Zertifizierungsstelle auszufüllen. Darüber hinaus unterliegt das gesamte Werk einem jährlichen Audit. Dadurch wird sichergestellt, dass die Halal-Konformität dauerhaft eingehalten wird und Prozesse transparent nachvollziehbar bleiben. Die Zertifizierung ist somit kein einmaliger Akt, sondern ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess innerhalb des bestehenden Qualitätsmanagements, zu dem die über 30-jährige Erfahrung des Unternehmens wesentlich beiträgt.

Halal-zertifizierte Chicken-Vielfalt vom Nugget bis zum Patty im Geschmackportfolio

Zertifiziert sind sämtliche Hühnchenprodukte des Standorts Erkelenz. Das Portfolio

umfasst unter anderem Chicken Nuggets in unterschiedlichen Varianten – von klassischen Rezepturen über Cornflakes-Panaden bis hin zu Tempura-Ausführungen – Chicken Wings in verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie Chicken Burger Patties und weitere Geflügelartikel. Alle Produkte sind tiefgekühlt verfügbar und erfüllen die Anforderungen des HACCP-Systems. Durch moderne Produktionsverfahren wie IQF-Frosten bleiben Form, Struktur und Saftigkeit der Produkte erhalten. Unterschiedliche Panaden, Backteige oder Gewürzprofile ermöglichen vielfältige Einsatzmöglichkeiten – vom Snack- und Share-Konzept über Pizza- und Wrap-Anwendungen bis hin zur klassischen Burgerlösung.

Der Kunde hat nun einen weiteren Vorteil, da ihm eine bessere und schnellere Möglichkeit zur Sortimentserweiterung und -anpassung zur Verfügung steht. Bestehende Artikel können nun auch halal-zertifiziert angeboten werden, ohne dass sich Rezeptur, Handling oder Zubereitung grundlegend ändern. Für Foodservice, Catering und Gastronomie entsteht zusätzliche Planungssicherheit, da es einheitliche Standards, hohe Verfügbarkeit und klar definierte Spezifikationen gibt. „Wir können durch diese Entscheidung nicht nur die Bedürfnisse unserer Kunden besser erfüllen, sondern stärken zugleich den Standort Erkelenz langfristig“, erklärt Herr de Ahna, Sales Director Foods. Die Produktion in Erkelenz schafft kurze Wege, reduziert Abhängigkeiten von Importstrukturen und erhöht die Lieferstabilität – ein entscheidender Faktor insbesondere für systemgastronomische Konzepte und Catering-Anbieter im DACH-Raum.

Produktion „Made in Germany“ sorgt für schnelle Sortimentsanpassungen

Für Handel und Gastronomie entsteht ein klarer Mehrwert. Halal-Produktion „Made in Germany“ steht für nachvollziehbare hohe Standards, einem verbesserten Nachhaltigkeitsgedanken und planbare Verfügbarkeit. Gleichzeitig erhöht das firmeninterne Fachwissen die Flexibilität, neue Rezepturen oder kundenspezifische Anforderungen schneller umzusetzen. Sortimentserweiterungen oder Anpassungen an Markttrends können deutlich schneller als bislang realisiert werden. Darüber hinaus positioniert sich das Unternehmen weiterhin als verlässlicher Partner für unterschiedliche Vertriebskanäle im DACH-Raum. Die Kombination aus den bestehenden Qualitätszertifizierungen und der zusätzlichen Halal-Expertise unterstreicht die Bereitschaft, gesellschaftliche Vielfalt und Marktentwicklung aktiv aufzugreifen und

in die Unternehmenszukunft zu integrieren.

„Mit der Halal-Zertifizierung unseres Werks in Erkelenz schaffen wir Vertrauen und reagieren konsequent auf die Anforderungen eines vielfältigen Marktes“, so Herr de Ahna, Sales Director Foods. „Wir stärken damit unsere Kundenbeziehungen und setzen zugleich ein klares Signal für Qualität, Standorttreue und Sortimentsentwicklung.“

Mehr Informationen unter: <https://www.vital-convenience.de/>

HALAL – ein kurzer Überblick

Halal bezeichnet im Islam alle Handlungen und Produkte, die nach religiösem Recht erlaubt sind. Die Grundlagen bilden der Koran und die Überlieferungen des Propheten Mohammed. In Deutschland wird Halal vor allem mit Lebensmitteln verbunden, insbesondere mit Fleisch aus ritueller Schlachtung. Dabei gelten klare Vorgaben hinsichtlich Tierart, Schlachtverfahren und Verarbeitung, wobei im Rahmen der Halal-Produktion besonderer Wert auf eine respektvolle, stressarme und tierschutzkonforme Behandlung der Tiere vor und während der Schlachtung gelegt wird. Entsprechende Produkte werden in Metzgereien, Supermärkten, Restaurants sowie im wachsenden Convenience-Segment angeboten. Auch der Ethno-Bereich des Handels spielt eine bedeutende Rolle bei der Versorgung. Zertifizierungsstellen prüfen die Betriebe und vergeben Halal-Siegel, um Transparenz und Vertrauen zu schaffen. Über den Lebensmittelbereich hinaus betrifft Halal auch Kosmetik, Pharmazeutika und weitere Produkte. Für ca. 6 Millionen muslimische Mitbürger in Deutschland ist Halal ein zentraler Bestandteil der religiösen Praxis, der Orientierung im Alltag bietet und zur Wahrung der religiösen Identität beiträgt. Gleichzeitig ist das Thema Gegenstand gesellschaftlicher und rechtlicher Diskussionen.

Die **OSI International Holding GmbH** ist ein Teil der OSI-Gruppe - einem international tätigen Lebensmittelhersteller, der sich seit seiner Gründung 1909 zu einem der größten Anbieter kundenspezifisch produzierter Food-Lösungen weltweit mit rund 20.000 Beschäftigten in mehr als 65 Produktionsstätten entwickelt hat. In Deutschland bildet der Standort in Gersthofen das europäische Headquarter. OSI beschäftigt in Europa weit über 4.000 Mitarbeiter und produziert an mehreren Standorten hochwertige Fleisch-, Geflügel- und Convenience-Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, Foodservice, Gastronomie und Catering im DACH-Raum. Nachhaltigkeit hat bei OSI einen hohen Stellenwert. Mit einem bewussten Umgang mit Ressourcen übernimmt das Unternehmen Verantwortung für Umwelt und Menschen. Im Sommer 2025 erhielt das Werk in Erkelenz eine Halal-Zertifizierung und stellt seither halal-Chicken-Produkte her, was die lokale Produktion für wachsende Kundensegmente weiter stärkt.

Produktionsstandort: Vital convenience in Erkelenz



Auswahl des Chicken-Sortiments:

