

Erfolgreicher Einsatz gegen Lebensmittel-Abfälle

Augustinum Gastronomie übertrifft mit 36 % Einsparung ihr selbstgestecktes Ziel

München. Die Augustinum Gastronomie hat ein wichtiges Zwischenziel zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen erreicht. Vor vier Jahren verpflichtete sie sich freiwillig, bis 2025 Produktionsabfälle sowie Abfälle aus Überproduktion und Tellerrückläufen um 30 Prozent zu reduzieren. Mit der jüngsten Messung wurde jetzt sogar eine Reduktion um insgesamt 36 Prozent erreicht.

Die Augustinum Gastronomie versorgt die Menschen in bundesweit 23 Seniorenresidenzen, in Schulen und Internaten und in den Einrichtungen für Menschen mit Behinderung der Augustinum Gruppe. Schon 2019 beteiligte sie sich an der nationalen Strategie zur Vermeidung von Lebensmittel-Verschwendung des Bundesernährungsministeriums. Seit 2023 wurden die Abfallmengen sechsmal gemessen, hochgerechnet spart die Augustinum Gastronomie bundesweit inzwischen jedes Jahr rund 228 Tonnen Lebensmittel-Abfälle ein, womit in der Produktion rechnerisch rund 660 Tonnen weniger CO₂ ausgestoßen oder 11 Millionen Liter weniger Wasser verbraucht werden.

Mit der jüngsten Messung wurde das Einsparziel für 2025 deutlich übertroffen. „Ein Erfolg, auf den wir stolz sind und den wir bis 2030 auf 50 Prozent noch ausbauen wollen“, erklärte Christoph Specht, Geschäftsführer der Augustinum Gastronomie. Für die regelmäßigen Messungen, die Dokumentation und Reduzierung der Lebensmittel-Abfälle wurde die Augustinum Gastronomie 2026 bereits zum dritten Mal von der Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) ausgezeichnet und erneut an allen 23 Seniorenresidenz-Standorten zertifiziert.

Lebensmittel-Abfälle zu vermeiden, ist Teil der Nachhaltigkeitsstrategie des Augustinum. Regelmäßig werden dazu nicht nur Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschult, sondern auch Bewohnerinnen und Bewohner in Aktionswochen und Infoveranstaltungen angesprochen. Parallel baut die Augustinum Gastronomie attraktive fleischreduzierte und vegetarische Angebote aus, um auch den Fleischverbrauch zu reduzieren. „Bereits heute entscheidet sich ein Drittel der Bewohnerschaft regelmäßig für unsere Menü-Linien Augustinum Vital und Vegetarisch“, berichtet Specht. Weitere Ziele sind die Steigerung des Bio-Anteils im Einkauf auf 20 Prozent und der weitere Ausbau von Saisonalität und Regionalität in der Beschaffung.

Foto: Augustinum-260410-Auszeichnung-KAHV.jpg

Die Führungscrew der Augustinum Gastronomie mit Geschäftsführer Christoph Specht (rechts) mit der Auszeichnung der KAHV für ihre 23 Standorte in den Seniorenresidenzen.
Foto: Augustinum

(10.04.2026)