

## Augustinum Gastronomie will Lebensmittelabfälle halbieren

Ehrung für erfolgreiche Teilnahme an Pilotprojekt des Bundesernährungsministeriums

München. – Mit der Selbstverpflichtung, Lebensmittelabfälle in den Küchen und Restaurants bis 2030 zu halbieren, setzt sich die Gastronomie der Augustinum Gruppe ein ehrgeiziges Ziel. Sie versorgt die rund 7.500 Bewohnerinnen und Bewohner der bundesweit 23 Augustinum Seniorenresidenzen und weitere Essensgäste in den Schulen, Internaten und heilpädagogischen Einrichtungen des Augustinum.

Zwei Jahre lang hat sich die Augustinum Gastronomie an einem Pilotprojekt des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Betriebsrestaurants, Tourismus- und Care-Betrieben beteiligt. Sieben Verbände der Branche unterzeichneten zum Abschluss des Projektes eine Zielvereinbarung, um Abfälle deutlich zu reduzieren; auch das Augustinum verpflichtet sich zu einer Halbierung. Für die Beteiligung an dem Projekt bedankte sich Bundesministerin Julia Klöckner im Rahmen einer digitalen Veranstaltung mit einer Urkunde unter anderem beim Geschäftsführer der Augustinum Gastronomie, Christoph Specht.

„Der verantwortungsbewusste Umgang mit Lebensmitteln ist uns durch die Projektbeteiligung noch mehr in den Blick geraten. In der Pilotphase konnten die Modellbetriebe die Abfälle schon um ein Viertel reduzieren,“ erklärte Specht. „Verschwendung schadet der Umwelt und verursacht hohe Kosten, und in vielen Teilen der Welt sind Nahrungsmittel immer noch knapp. Darum sehen wir im Augustinum einen bewussten Umgang auch als ethische Verantwortung und verpflichten uns freiwillig, die Lebensmittelabfälle in unseren Küchen und Restaurants bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren“, so Specht.

Um dieses ambitionierte Ziel zu erreichen, gibt es in den Küchen aller 23 Augustinum Seniorenresidenzen Foodwaste-Beaufträge, die künftig auch weitere Nachhaltigkeitsthemen wie Einsparungen beim Wasser- und beim Energieverbrauch oder die Reduzierung von Plastikmüll angehen. Darüber hinaus setzt die Augustinum Gastronomie auch auf Künstliche Intelligenz. Mit ihrer Hilfe wird prognostiziert, welche Speisenangebote in welcher Menge von den Gästen tatsächlich bestellt werden. Unter anderem fließen Jahreszeiten, Kalender- und Wetterdaten in die Prognose ein. Lager- und Produktionsmengen können dadurch besser vorausberechnet, Überproduktion und Rücklauf auf den Tellern der Gäste vermieden werden. Vielfalt, Qualität und Hygiene werden davon nicht berührt: „Da machen wir keine Kompromisse, wir setzen auch weiter auf frisch zubereitete Menüs“, versichert Christoph Specht.

Lebensmittelabfälle sind global ein riesiges Problem: Ein Drittel bis die Hälfte aller produzierten Lebensmittel, so besagen Studien, wird weltweit entsorgt statt gegessen. Allein in Deutschland wirft jeder Bürger rund 82 Kilogramm Essen im Jahr weg – insgesamt fallen in der Bundesrepublik sogar rund 18 Millionen Tonnen an. Ackerfläche und Wasservorräte werden dadurch unnötig beansprucht, klimaschädliches CO<sub>2</sub> entsteht.

### Augustinum Unternehmenskommunikation

Ansprechpartnerin: Stefanie Finzel, Tel. 089 / 7098 – 543, E-Mail [stefanie.finzel@augustinum.de](mailto:stefanie.finzel@augustinum.de)  
Augustinum gemeinnützige GmbH, Stiftsbogen 74, 81375 München, [www.augustinum-gruppe.de](http://www.augustinum-gruppe.de)

„Lebensmittelabfälle zu vermeiden, kommt der Umwelt und den Verbrauchern zu Gute“, sagt Specht, „nachhaltiges Wirtschaften macht außerdem Mittel frei, mit denen wir im Augustinum noch mehr auf Regionalität setzen oder die wir für die Qualifizierung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzen.“

Bereits 2018 ist das Augustinum dem Verein „United Against Waste e.V.“ beigetreten, der sich gegen Lebensmittelabfälle engagiert. Darüber kam auch die Beteiligung am Pilotprojekt des Landwirtschaftsministeriums zustande. „Auf die Frage, ob wir als Pilotbetrieb mitmachen, haben wir sofort zugesagt,“ so Specht: „Lebensmittelverschwendung geht uns alle an.“

### **Foto: 210527-augustinum-kloeckner-abschlussveranstaltung.jpg**

Bundesministerin Julia Klöckner bedankt sich für die Mitwirkung am Pilotprojekt. Digital dabei (links oben am Bildschirm): Augustinum-Gastronomie-Geschäftsführer Christoph Specht. Foto: BMEL

### **Urkunde: 210527-augustinum-urkunde.pdf**

„Zu gut für die Tonne“: Die Urkunde bestätigt die Beteiligung des Augustinum am zweijährigen Dialog zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

### **Über die Augustinum Gruppe**

Das Augustinum ist mit seinen bundesweit 23 Residenzen Marktführer im gehobenen Seniorenwohnen. Weitere Unternehmensbereiche der Augustinum Gruppe sind zwei stationäre Pflegeeinrichtungen (vorwiegend für Menschen mit Demenz), die Augustinum Klinik München (Fachklinik für Innere Medizin mit angeschlossener Herzchirurgie) sowie die Pädagogischen Einrichtungen mit Frühförderstellen, Tagesstätten, Werkstätten, Förderbereichen, Wohnstätten, Schulen und Internaten für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit geistiger und Mehrfachbehinderung, Hörschädigung und besonderem Förderbedarf. Das Augustinum ist gemeinnützig und Mitglied im Diakonischen Werk der evangelischen Kirche.

(27.05.2021)