

PRESSEMITTEILUNG

AUGUST 2026

Ausgezeichnet nachhaltig: Eckert Catering reduziert Lebensmittelverschwendung um mehr als die Hälfte

Mit Künstlicher Intelligenz gegen Lebensmittelverschwendung: Eckert Catering senkt Speisereste innerhalb weniger Monate um 54 Prozent – Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung würdigt erfolgreiche Maßnahmen

Regenstau – Lebensmittel bewusster einsetzen, Ressourcen schonen und gleichzeitig eine hohe Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung sicherstellen: Viele Unternehmen stehen vor der Herausforderung, Nachhaltigkeit stärker im betrieblichen Alltag zu verankern. Gerade in Großküchen und im Catering liegt dabei ein wichtiger Hebel in der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Wie groß das Potenzial ist, zeigt jetzt ein Projekt der Eckert Catering GmbH in Regenstau (Kreis Regensburg): Mit dem gezielten Einsatz von Künstlicher Intelligenz und einer Reihe konkreter Veränderungen in den betrieblichen Abläufen gelang es dem Unternehmen, die Lebensmittelverschwendung zwischen April und Juli 2026 um über die Hälfte zu reduzieren.

Der Erfolg wurde im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung offiziell geprüft. „Nachhaltigkeit wird dann besonders wirkungsvoll, wenn sie ganz konkret im Alltag ansetzt und sich ihre Erfolge auch messen lassen“, sagt Andrea Radlbeck, Leiterin Kommunikation der Eckert Schulen. „Die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung um mehr als die Hälfte innerhalb weniger Monate ist ein beeindruckendes Ergebnis. Sie zeigt zugleich, welches Potenzial entsteht, wenn moderne Technologie, Erfahrung und das Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zusammenspielen.“ Die KAHV, die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung, zeichnete Eckert Catering für diese Maßnahmen jetzt offiziell aus.

KI hilft, Lebensmittelabfälle sichtbar zu machen

Ein wichtiger Baustein auf diesem Weg ist die systematische Erfassung der anfallenden Speisereste. Mithilfe Künstlicher Intelligenz lassen sich Mengen genauer analysieren und Rückschlüsse darauf ziehen, an welchen Stellen Lebensmittelabfälle entstehen. Aus Daten werden so konkrete Ansatzpunkte für Veränderungen: Welche Speisen werden besonders stark nachgefragt? Wo entstehen regelmäßig Überschüsse? Und wie lassen sich Einkauf, Mengenplanung und Buffetgestaltung besser am tatsächlichen Bedarf ausrichten?

Eckert Catering hat auf dieser Grundlage an mehreren Stellschrauben gleichzeitig angesetzt. So wird beispielsweise der Verbrauch am Salatbuffet laufend erfasst und die Kalkulation entsprechend angepasst. Ziel ist es, Überproduktion möglichst bereits im Vorfeld zu vermeiden.

Auch der Speiseplan für das Abendessen wurde flexibler gestaltet. Dadurch lässt sich der Buffetaufbau besser an den tatsächlichen Bedarf anpassen. Entstehen dennoch Überschüsse, werden diese – wo sinnvoll und möglich – weiterverarbeitet. Das reduziert nicht nur Lebensmittelabfälle, sondern erweitert zugleich die Auswahl beim Abendessen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf einer noch genaueren Kontrolle der eingesetzten Rohwaren und der bereits zubereiteten Speisen. Unverarbeitete Zutaten und fertige Gerichte werden konsequent überwacht. So lässt sich frühzeitig erkennen, wo Optimierungspotenzial besteht.

Nachhaltigkeit als kontinuierlicher Prozess

Der Erfolg innerhalb von nur vier Monaten zeigt: Schon gezielte Veränderungen in Planung und täglichen Abläufen können eine erhebliche Wirkung entfalten. Technologie ist dabei nicht Selbstzweck. Sie schafft vielmehr eine bessere Datengrundlage, auf der die Verantwortlichen Entscheidungen treffen und Prozesse kontinuierlich verbessern können.

„Die Auszeichnung ist deshalb nicht nur eine Anerkennung des bisher Erreichten, sondern für uns auch ein Ansporn, diesen Weg konsequent weiterzugehen“, sagt Andrea Radlbeck. „Nachhaltigkeit verstehen wir als kontinuierlichen Prozess. Gerade beim verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln können viele einzelne Verbesserungen zusammengenommen einen großen Unterschied machen.“

Bildunterschrift:

Sorgfältige Erfassung von Speiseresten: Sie schafft die Datengrundlage, um Lebensmittelverschwendung gezielt zu erkennen und dauerhaft zu reduzieren. Foto: Eckert Schulen

Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regensburg
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480
E-Mail: andrea.radlbeck@eckert-schulen.de
Web: www.eckert-schulen.de

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der 80-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 200.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100 Prozent und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.