

# Apetito Catering mit Vorzeigeprojekt Seniorenverpflegung

von Petra Mewes (/gvpraxis/news/authors/petra-mewes-17/)

Freitag, 24. April 2026



APETITO CATERING

Aktiv gegen Food Waste im Louise-Ebert-Haus in Heidelberg: Einsparpotenziale gesucht, analysiert und umgesetzt.

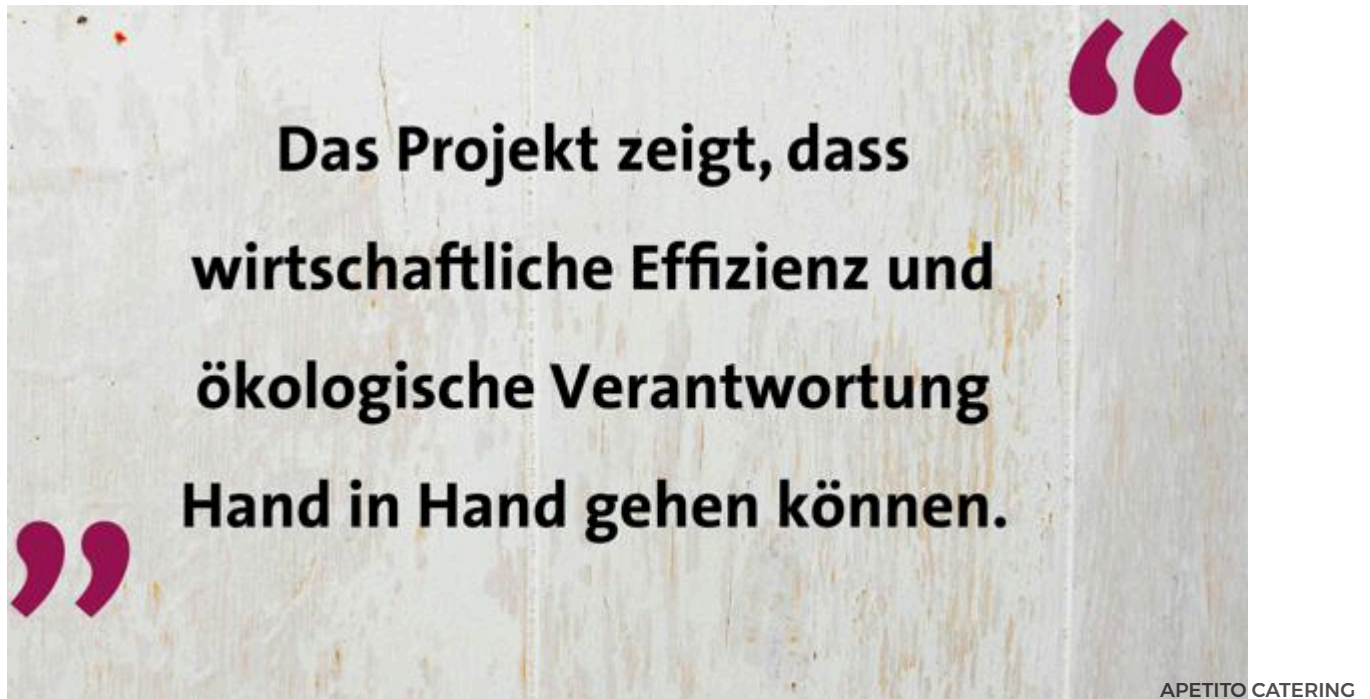
**Das Louise-Ebert-Haus in Heidelberg setzt auf konsequente Prozessoptimierung. Das Seniorenheim der AWO Baden hat über drei Jahre konsequent an Verbesserungen gearbeitet und gemeinsam mit Apetito Catering die Foodwaste-Mengen massiv gesenkt.**



Im Louise-Ebert-Haus in Heidelberg hat ein engagiertes Team aus Verantwortlichen der AWO Baden, Küchenmitarbeitenden, Pflegekräften und Beratern von Apetito Catering intensiv zusammengearbeitet, in Meetings diskutiert, klare Maßnahmen definiert und eine strukturierte Analyse der Abläufe erstellt. Ziel des Projekts war es, Lebensmittelabfälle messbar zu reduzieren und gleichzeitig die hohe Qualität der Verpflegung sowie die Lebensqualität der Bewohner weiter zu stärken.

## Konsequentes Handeln führt zum Erfolg

Durch gezielte Maßnahmen wie optimierte Bestellprozesse, eine präzise abgestimmte Produktionsplanung, ein wirksames Feedbacksystem und die Sensibilisierung aller Mitarbeitenden reduzierten die Lebensmittelabfälle um 40 Prozent. Konkret bedeutet das: 54 Gramm weniger Foodwaste pro Bewohner und Tag – insgesamt rund zwei Tonnen gerettete Lebensmittel pro Jahr. Eine Leistung, die im Branchenvergleich über dem Durchschnitt liegen dürfte und Maßstäbe für die Seniorenverpflegung setzt.



Maria Beyer, Nachhaltigkeitsmanagement, Apetito Catering

„Dieses Projekt zeigt, wie wirtschaftliche Effizienz und ökologische Verantwortung Hand in Hand gehen und wie innovative Ansätze und Teamwork die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung positiv beeinflussen können“, sagt Maria Beyer aus dem Nachhaltigkeitsmanagement von apetito catering. „Es ist unser Ziel, diese Ansätze stetig weiterzuentwickeln. Mit unserer Erfahrung und unserem Engagement stehen wir bereit, Veränderungen aktiv voranzutreiben.“

MEHR DAZU

---



## Meilenstein für Apetito Catering

Das „Für uns“-Siegel zeichnet Kunden aus, die Wert auf klimafreundliche Speisepläne legen. Nun ist ein Betrieb zertifiziert.

(/gvpraxis/news/apetito-catering-meilenstein-fuer-apetito-catering-65654)

---

## Beitrag für Umwelt und Gesellschaft

Die enge Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten hat nicht nur Lebensmittelabfälle reduziert, sondern auch ein Beispiel für die gesamte Branche geliefert: Food Waste lässt sich vermeiden, wenn alle Beteiligten engagiert mitwirken. Gerade weil gestiegene Kosten in der Gemeinschaftsverpflegung viele Einrichtungen vor große Herausforderungen stellen.

GVPRAXIS TRENDTAGE 2026

Am 23. und 24. Juni trifft sich die GV-Branche zum Sommergipfel *gvpraxis trendtage* in der ikonischen Rheingoldhalle in Mainz. Zuvor können Schnellentschlossene einen exklusiven Blick ins frisch eröffnete **Terminal 3** am Airport Frankfurt werfen. **Bis 15. Mai gilt der Frühbucher-Rabatt!** (<https://gvpraxis.food-service.de/events/gvpraxis-trendtage-2026-258>).

Gleichzeitig wächst der gesellschaftliche Anspruch, mit Ressourcen verantwortungsvoll umzugehen. In Deutschland werden jährlich rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel entsorgt – 18 Prozent davon entstehen in der Außer-Haus-Verpflegung. Die nationale Strategie gegen Lebensmittelverschwendung verfolgt das Ziel, diese Mengen bis 2030 zu halbieren. Das kann durch konsequente Verbesserungen gelingen - so wie im Louise-Ebert-Haus in Heidelberg.

Hier finden Sie weitere [gv+ Artikel \(/plus/\)](#).

## THEMEN:

Apetito

Heidelberg

AWO

Seniorenverpflegung

Vorzeigeprojekt

Seniorenheim

Lebensmittel

## ANZEIGE



MILRAM FOOD-SERVICE

## Effizienz und Genuss perfekt vereint: Smarte GV.

Wenig Zeit, erhöhte Kosten, steigende Erwartungen: Das Mittagsgeschäft in Betriebsrestaurants, Mi  
Gefragt sind effiziente Konzepte und Gerichte, die geschmacklich überzeugen. Auch vegetarische /  
Der Raspel- und Würfelkäse von MILRAM Food-Service bietet dafür eine praxistaugliche Lösung: vie  
ideal für moderne, flexitarische Speisepläne.

→

[https://bit.ly/Adv\\_17\\_2026\\_Milram\\_gv\\_Slider](https://bit.ly/Adv_17_2026_Milram_gv_Slider)