

Presseinformation
Wien, 25. Mai 2023

Tag der Lebensmittelrettung: GOURMET engagiert sich für einen sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln

Durch zahlreiche Maßnahmen hat das Unternehmen seine Lebensmittelabfälle seit 2017 um mehr als ein Viertel reduziert.

GOURMET setzt Lebensmittel gemäß seinem Grundsatz „Lebensmittel verwenden statt verschwenden“ sorgsam ein. Durch Maßnahmen wie vorausschauende Planung beim Einkauf, rezeptgenaues Kochen, passende Portionsgrößen und ein flexibles Menü- und Bestellsystem kocht das Unternehmen möglichst genau nach Bedarf. Dadurch ist es GOURMET gelungen, die Lebensmittelabfälle seit 2017 bereits um mehr als ein Viertel zu reduzieren (pro Kilogramm gekochter Speise in den beiden Frischküchen Wien und St. Pölten). Die Abfallquote liegt daher nur mehr knapp über 1% und die Umweltteams im Unternehmen arbeiten laufend daran, die Menge weiter zu verringern. Wenn trotz genauer Planung Speisen übrigbleiben, spendet GOURMET die Überschüsse an Sozialorganisationen wie die SOMA-Märkte oder Elisabethbrot.

„Lebensmittel sind für uns aufgrund unseres Respekts vor der Natur, dem Tierwohl und der Umwelt sehr wertvoll. Uns geht es aber auch darum, durch Abfallvermeidung das Klima zu schützen und unseren CO₂-Fußabdruck zu verringern. Wir haben bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt, um Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten, es gibt hier jedoch stets Verbesserungspotential. Unser Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung ist ein Teil unserer Maßnahmen im Bereich der klimafreundlichen Ernährung. Dabei unterstützen uns die Klima- und Umweltexpert:innen des WWF Österreich im Rahmen unserer wertvollen Partnerschaft“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Tag der Lebensmittelrettung am 26. Mai

Der WWF Österreich ruft jährlich den Tag der Lebensmittelrettung aus, um auf die Folgen des achtlosen Umgangs mit Lebensmitteln aufmerksam zu machen. Dieser Tag fällt auf den 26. Mai, da rechnerisch alle von Jahresbeginn bis zum 26. Mai produzierten Lebensmittel verschwendet werden. Somit werden rund 40 Prozent der weltweit produzierten Lebensmittel nie gegessen. Dadurch entstehen pro Jahr laut WWF-Berechnungen 2,5 Milliarden Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle, auch in Österreich sind es pro Jahr zumindest eine Million Tonnen Lebensmittel.

Lebensmittel verwenden statt verschwenden

Ressourcenschonender Einsatz von Lebensmitteln spielt für GOURMET eine entscheidende Rolle. Denn Lebensmittel sind zu kostbar, um sie zu verschwenden. Gute Planung beginnt daher schon bei der Speisenentwicklung. Hier setzt GOURMET auf die Expertise der eigenen Diätolog:innen, Ernährungswissenschaftler:innen und Köch:innen. Denn altersgerechte Portionsgrößen, portionsgenaue Lieferung und rezeptgenaues Kochen helfen dabei, Lebensmittelabfälle zu verringern. Außerdem bittet GOURMET Unternehmen, Einrichtungen, Schulen und Kindergärten, möglichst früh aus dem Menüangebot vorzubestellen, damit nicht zu viele Lebensmittel eingekauft werden. In den Angebotsbereichen mit schonender Tiefkühlung stehen den Kund:innen die Speisen flexibel, entsprechend ihres täglichen Bedarfs, zur Verfügung und es wird nichts verschwendet.

Mit gezielten Initiativen, auch gemeinsam mit dem Partner WWF Österreich, werden auch die Gäste für das wichtige Thema Abfallvermeidung sensibilisiert.

Teil der Initiative United Against Waste

Wenn in einem Betriebsrestaurant von GOURMET eine Speise nicht mehr nachgekocht wird, um zu vermeiden, dass die Reste weggeworfen werden, ist das Verständnis der Kund:innen gefragt. Dafür setzt GOURMET auch als Teil der Initiative United Against Waste Informationsschwerpunkte zur Bewusstseinsbildung bei Kund:innen und eigenen Mitarbeiter:innen. Seit Anfang 2021 sind außerdem ausgebildete Mitarbeiter:innen von GOURMET als Food Waste Coaches beratend in den Betriebsrestaurants unterwegs.

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at