

Presseinformation
Wien, 05.10.2020

Speisen mit Mehrwert – gut fürs Klima und für uns

GOURMET Business lädt mit den nachhaltigen Themenwochen ab 5. Oktober zum klimafreundlichen Mittagstisch in heimischen Unternehmen

In der Mittagspause beim Essen ein deutliches Zeichen für den Klimaschutz zu setzen – dazu lädt GOURMET Business seine À la Carte Kunden bei den „**Nachhaltig-genießen-Wochen**“ im Herbst ein. Denn wer bewusst zu klimafreundlichen Speisen aus saisonalen und regionalen Bio-Zutaten mit weniger oder ohne Fleisch greift, tut sich selbst und der Umwelt etwas Gutes. Eine zusätzliche Motivation für die Gäste: Mit jeder Speise geht eine Spende von 15 Cent an den WWF Österreich zur Unterstützung eines alpinen Wildnisprojekts.

„Wir wissen, dass es vielen unserer Gäste ebenso wichtig ist wie uns, die Natur und wertvolle Ressourcen für die nächsten Generationen zu bewahren. Unser À la Carte-Angebot macht es besonders einfach, individuell, gesund und auch bewusst nachhaltig zu essen. Außerdem möchten wir während der Aktionswochen verstärkt zum Thema klimafreundliche Ernährung informieren und unseren Gästen bewusst machen, dass jede und jeder Einzelne einen Beitrag zum Klimaschutz leisten kann“, erklärt Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service, zum Ziel der Aktionswochen die am 5. Oktober in 2.500 Unternehmen starten.

Dank dem flexiblen À la Carte-System von GOURMET Business kann das Essen punktgenau nach Bedarf serviert werden. Die Erfahrung zeigt: Wenn es den Gästen ermöglicht wird, À la Carte mit Vorlauf und variablen Portionsgrößen zu bestellen, landet entsprechend weniger Essen im Müll. Ein weiterer Pluspunkt: Verpackt werden die Speisen in der umweltfreundlichen, recycelbaren GOURMET-Papierschale.

WWF & GOURMET für einen nachhaltigen Mittagstisch

„Was wir essen und welche Lebensmittel dafür verwendet werden, haben einen großen Einfluss auf das Klima und die Umwelt. Wir freuen uns, dass sich unser Partner GOURMET gemeinsam mit uns für eine klimafreundliche Ernährung einsetzt und seinen Gästen den bewussten Genuss schmackhaft macht“, betont DIⁱⁿ Hannah-Heidi Schindler, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung.

Seit 2015 schwingen UmweltexpertInnen des WWF Österreich zusammen mit den Ernährungs- und Küchenprofis von GOURMET gemeinsam die Kochlöffel. Seitdem wurden viele klimafreundliche, abwechslungsreiche und gesunde Gerichte für das Mittagessen am Arbeitsplatz kreiert. Das Besondere an den Speisen: Saisonales, regionales Gemüse, immer öfter in Bio-Qualität spielt meist die Hauptrolle unter den Zutaten. Somit tragen die Speisen „leichtes“ Gepäck, d. h., sie verursachen weniger Treibhausgase und schonen das Klima.

Wie man Nachhaltigkeit noch besser in den Alltag integrieren kann, dafür gibt es zusätzlich Inspiration in Form von Rezepten, Tipps und einer begleitenden Themenstrecke in Newslettern und auf dem Unternehmens-Blog (www.blog.gourmet.at).

Bekennnis zu österreichischen Lebensmitteln

Bei GOURMET kommen bereits zwei Drittel aller Lebensmittel aus Österreich. Nicht nur frisches Gemüse, Obst und Milchprodukte, sondern auch Freiland Eier sowie das Fleisch vom Huhn, Rind, Schwein, Kalb und Wild sind zu 100 Prozent heimisch. Als Bio-Pionier in der

Gemeinschaftsverpflegung kauft das Unternehmen zusätzlich so oft wie möglich Bio-Qualität ein.

Verantwortung über den Tellerrand hinaus

Aber das Engagement nachhaltig und ressourcenschonend zu wirtschaften geht bei GOURMET noch weiter: Eigene Umweltteams arbeiten laufend an Verbesserungen der Umweltstandards. Ziel ist es, in allen Bereichen noch umweltfreundlicher zu werden und gemeinsam mit den Gästen den ökologischen Fußabdruck laufend zu verringern.

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.700 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

Fotos: Bildabdruck in Zusammenhang mit der Presseinformation honorarfrei.

Bild 1: Gemeinsam für eine klimafreundlichere Ernährung: WWF Österreich und GOURMET © Gourmet.

Bild 2: Speise mit Mehrwert: Bio-Ofengemüse mit Schnittlauch-Dipp © Gourmet.

Bild 3: Alpines Wildnisprojekt WWF © M. Schickhofer WWF Österreich.

Über das Unternehmen: 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 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit.

GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation
ManagerMartina Baumeister MSc
Mobil: +43 664 966 45 42
martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET, Public Relations
Nina Liftenegger-Röhl MSc
Mobil: +43 664 881 118 77
nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

<http://blog.gourmet.at>