

Presseinformation

Wien, 3.12.2018

In der Mittagspause das Klima retten

Bereits zum dritten Mal laden GOURMET Business und der WWF zum klimafreundlichen Genießen am Arbeitsplatz ein.

In den nächsten Wochen macht es GOURMET Business seinen Gästen wieder leicht, sich gesund zu ernähren und dabei das Klima zu schonen. Rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes ist auf die Ernährung zurückzuführen. Die gute Nachricht: Jeder und jede kann etwas dagegen tun. Wie? Indem man sich ausgewogen ernährt und heimische, regionale und biologische Lebensmittel bevorzugt. „Wir kochen täglich für viele Menschen, deshalb ist klimafreundliches Kochen ein sehr wichtiges Thema für uns“, unterstreicht GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs anlässlich des Starts der aktuellen Aktionswochen für Gäste in rund 2.500 Unternehmen.

Kreative Gerichte mit 100 Prozent österreichischen Zutaten

Die Zutaten für die Menüs mit besonders kleinem CO₂-Fußabdruck kommen dabei, bis auf einige exotische Gewürze, zur Gänze aus Österreich. „Klimafreundlich essen, bedeutet nicht, auf Genuss zu verzichten. Auf die Auswahl der Zutaten kommt es an – lieber vermehrt zu Gemüse greifen und nur einmal die Woche zu Fleisch, dafür dann in richtig guter Qualität“, ergänzt Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin für Business Catering Menü-Service bei GOURMET. Die Gäste können zwischen vegetarischen und veganen Speisen sowie Gerichten mit nachhaltig gefangenen Fisch, Wild oder einer kleineren Portion Fleisch als üblich wählen. Denn der Konsum von tierischen Produkten wie Eier, Milch und Fleisch macht rund 70% des Flächenverbrauchs und auch der Treibhausgas-Emissionen der gesamten Ernährung aus.

Die klimaschonenden Speisen sind in Zusammenarbeit mit den UmweltexpertInnen des WWF Österreich und den Koch- und Ernährungsprofis von GOURMET entwickelt worden und entsprechen strengen Kriterien. Alle Gerichte sind ausschließlich mit heimischen Zutaten gekocht, die jetzt im Herbst Saison haben. Zwei Drittel der Speisen haben auch ein BIO-Zertifikat. Aber auch Kreativität und Kochkunst sind gefragt. Es wird versucht, Lebensmittel als Ganzes zu verwerten. Beispielsweise bei der BIO-Karfiolcremesuppe, die aus den Strünken der Pflanze zubereitet wird. Sie zählt gemeinsam mit dem Wildschwein-Edelgulasch und dem BIO-Gemüsegulasch zu den beliebtesten Speisen der Aktionswochen.

Unsere gesunden, klimafreundlichen Menüs kommen bei den Gästen sehr gut an“, freut sich Mag.^a Claudia Horacek über die erfolgreichen Klimaschutzwochen der vergangenen zwei Jahre. „Gemeinsam mit unseren Gästen konnten wir bereits in Summe über 75 Tonnen CO₂ einsparen.“

Begleitend zu den Klimaschutzwochen bieten GOURMET und der WWF Österreich den Gästen auch zahlreiche Tipps und Informationen zum Thema Klimaschutz: Im Online-Bestellsystem À la click, in Newslettern, Broschüren in den Kantinen, auf Facebook und dem Unternehmensblog <http://blog.gourmet.at>.

GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.500 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 und Service von A bis Z. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

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 mehr als 40 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.

Fotos:

Foto 1: WWF Österreich und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.

Foto 2: Neue, klimafreundliche Speise – gebackenes BIO-Gemüse. Das Gemüse kommt von BIO-Lutz in Gumprechtsfelden.

Alle Fotos © Gourmet. Bildabdruck in Zusammenhang mit der Presseinformation honorarfrei

Rückfragehinweis:

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

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

<http://blog.gourmet.at>