

Presseinformation
Wien, 22. Jänner 2024

Klima-Transparenz in Webshops: GOURMET weist CO₂-Fußabdruck pro Speise aus

Als Branchen-Vorreiter setzt GOURMET die transparente CO₂-Kennzeichnung in den B2B-Webshops um und unterstützt seine Kund:innen bei der klimabewussten Speisenauswahl.

GOURMET führt ab sofort im Online-Bestellsystem für Schulen, Kindergärten, Heime und Unternehmen den individuellen CO₂-Fußabdruck jeder Speise an. Die Kennzahl macht die Auswirkungen auf das Klima deutlich. So können die Kund:innen einfach und bewusst eine klimafreundliche Auswahl treffen. Damit setzt GOURMET als Vorreiter in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich auf volle Klima-Transparenz in den B2B-Webshops. Begleitend schafft der Caterer Bewusstsein für dieses wichtige Thema bei den Kund:innen und informiert über die eigenen Maßnahmen zum Klima- und Umweltschutz. Die schädlichen Treibhausgase (THG), vor allem Kohlendioxid (CO₂), sind einer der Ursachen für die Überhitzung der Erde. Bis zu 37 % der globalen THG-Emissionen stehen mit der Ernährung in Zusammenhang, hier liegt also ein großer Hebel für den Klimaschutz.

„Beim Thema klimafreundlich essen sind Fakten gefragt, und keine Klima-Mythen. Der CO₂-Fußabdruck von Speisen bietet dabei Orientierung – nach der Devise: je kleiner, desto besser. Wir führen ihn daher jetzt transparent bei jeder Speise in unserem Bestellsystem an. Unsere Kund:innen können damit ihre Auswahl einfach gut informiert treffen und wir als Caterer unser Angebot stetig verbessern. In jeder Hinsicht ein Gewinn für das Klima“, freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Der CO₂-Fußabdruck von GOURMET – Methodik und Partner

GOURMET misst bereits seit 2017 den CO₂-Fußabdruck seiner Speisen, um sich auf Basis von Zahlen und Fakten weiterentwickeln zu können. Der Gemeinschaftsverpflegungs-Marktführer in Österreich ist damit Vorreiter in der Branche. Der Product Carbon Footprint von GOURMET umfasst die Speisen, die in den beiden Frischküchen des Unternehmens in Wien und St. Pölten gekocht werden. Er berücksichtigt von den Zutaten, über den Energieverbrauch, bis zu den Verpackungen, der Intralogistik und den Entsorgungen alle wissenschaftlich relevanten Faktoren (nicht enthalten: der Weg von GOURMET zu den Kund:innen). Die Berechnungsmethode wurde gemeinsam mit dem bekannten Beratungsunternehmen „denkstatt“ entwickelt, mit dem Ökobilanz-Experten Bernd Brandt weiterentwickelt und vom renommierten Ökobilanz-Experten Harald Pilz einer Qualitätsprüfung unterzogen. Abgestimmt ist die Methodik zudem mit den Nachhaltigkeitsexpert:innen des WWF Österreich, die GOURMET seit 2015 mit ihrer Expertise für eine klimafreundliche Ernährung zur Seite stehen.

Wichtigstes Ergebnis: Auf die Zutaten kommt es an!

Der aktuelle CO₂-Fußabdruck der Speisen von GOURMET zeigt: 82 % der CO₂-Emissionen – also mehr als drei Viertel – werden von den Zutaten verursacht, davon wiederum die Hälfte durch Fleisch. Im Vergleich dazu: Auf Energie entfallen 8 %, auf Transport und Verpackung nur jeweils 4 %. Das macht deutlich: Auf die Zutaten kommt es an! Zum einen beim Einkauf der Lebensmittel, bei den Rezepturen und Menüplänen, und zum anderen durch die Entscheidung, was die Kund:innen bestellen und essen. Gemeinsam kann viel für den Klimaschutz bewirkt werden. Nach dem Motto: Mehr von der Pflanze, weniger vom Tier! Mit

der neuen, transparenten CO₂-Kennzeichnung in den B2B-Webshops unterstützt GOURMET seine Kund:innen bei der klimabewussten Speisenauswahl.

GOURMET leistet mit seiner konsequent nachhaltigen Einkaufspolitik und Menügestaltung ebenfalls einen wichtigen Beitrag, um den CO₂-Fußabdruck seiner Speisen klein zu halten: Unter anderem mit einem vielfältigen vegetarischen Angebot und biologischen sowie regionalen und saisonalen Zutaten. GOURMET Kids hat aktuell rund 250 Veggie-Speisen, bei GOURMET Business À la Carte sind es mehr als 100 vegetarische Gerichte. Bereits mehr als zwei Drittel der Zutaten stammen bei GOURMET aus Österreich, der BIO-Anteil beim Kindergarten- und Schulessen liegt bereits bei rund 50 %.

Mehr Informationen zum CO₂-Fußabdruck von GOURMET finden Sie auf unserer Website <https://www.gourmet.at/nachhaltigkeit/co2-fussabdruck>

Über GOURMET

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:

Foto 1: Mildes BIO-Gemüsecurry von GOURMET Kids mit einem Fußabdruck von 0,3 kg CO₂e (Portion für ein Volksschulkind)

Foto 2: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

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