

Presseinformation  
Wien, 04. Dezember 2023

## **Zum Schutz österreichischer Naturräume: GOURMET Business spendet 5.500 € an den WWF Österreich**

*Durch die bewusste Wahl einer klimafreundlichen Speise leisten die Gäste von GOURMET Business À la Carte einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Natur.*

Bei den diesjährigen kulinarischen Themenwochen Kürbiszeit konnten die Gäste von GOURMET Business À la Carte nicht nur köstliche klimafreundliche Speisen genießen: Mit der Wahl einer Speise mit frischem österreichischem Kürbis aus dem Marchfeld, haben die Gäste in über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland einen zusätzlichen Beitrag zum Naturschutz geleistet. Denn für jedes Gericht wurden 15 Cent an den WWF Österreich gespendet. Der gesammelte Betrag von 5.500 € unterstützt den WWF Österreich bei Projekten zum Schutz der wertvollen österreichischen Naturräume, wie den Alpen, den Donau-Auen und der Neusiedler-See-Region.

„Unser tägliches Mittagessen hat nicht nur große Auswirkungen auf uns selbst, sondern auch auf die Natur und unser Klima. Als ein verantwortungsbewusstes Unternehmen setzen wir auf eine große vegetarische Vielfalt und machen unseren Gästen die klimafreundliche Speisenauswahl bewusst schmackhaft. Es freut uns auch sehr, dass Speisen wie die Tagliatelle mit Kürbis-Zucchini Sauce, die Frischkäse-Kartoffelaibchen mit Kürbiscreme oder die BIO-Kürbislasagne so gut ankommen. Denn nur durch unsere Gäste konnte dieser großartige Beitrag zustande kommen“, freut sich Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service.

### **Kooperation für eine klimafreundliche Ernährung**

Der WWF Österreich und GOURMET setzen sich seit 2015 gemeinsam in einer Kooperation für eine klimafreundliche Ernährung ein. „Unsere Ernährung ist für bis zu 37 Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Fleisch und tierische Produkte belasten die Umwelt viel stärker als pflanzliche Zutaten. Wer weniger Fleisch konsumiert und sich bewusst für vegetarische Speisen aus biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln entscheidet, tut sich selbst und dem Klima etwas Gutes. Das Interesse der Gäste von GOURMET Business À la Carte an dieser Themenwoche zeigt, dass klimafreundliche Ernährung immer mehr Menschen wichtig ist“, sagt Pegah Bayaty, Experte für nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich.

### **Klimafreundliches Speisenangebot mit österreichischen Zutaten**

Nicht nur während der Themenwochen Kürbiszeit macht GOURMET Business À la Carte seinen Gästen klimafreundlichen Genuss leicht: Mit bereits über 100 vegetarischen und veganen Gerichten in der aktuellen Speisekarte, ist saisonale, abwechslungsreiche, gesunde und klimafreundliche Ernährung am Arbeitsplatz oder im Homeoffice so einfach wie noch nie. GOURMET Business À la Carte kocht am liebsten mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe, dafür in Handarbeit und mit größtem Know-How.

### **Über 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. Nähere Informationen unter [www.gourmet-business.at](http://www.gourmet-business.at)

## **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. Heuer feiert GOURMET bereits sein 25. Jahr BIO-Jubiläum – 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche BIO-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

### Fotohinweise:

Bild 1: Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service und Pegah Bayaty, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung, bei der Scheckübergabe. © *Gourmet*

Bild 2: Durch die Wahl einer klimafreundlichen Speise aus den Kürbis-Wochen von GOURMET Business À la Carte – wie der Tagliatelle mit Kürbis-Zucchini-Sauce – konnten Gäste zum Umweltschutz beitragen. © *Gourmet*

Bild 3: Der WWF Österreich setzt sich für den Schutz österreichischer Naturräume ein. © *Gerhard Egger / WWF*

*Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation.*

### Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, [martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lena.schiwampl@gourmet.at)