

Presseinformation
Wien, 11. 2. 2019

GOURMET Kids: Zuverlässiger Partner für die Wiener Schulverpflegung

Die Stadt Wien erhöht den Bio-Anteil in der Schulverpflegung und setzt auf Eier aus Freiland-Haltung. GOURMET Kids als langjähriger Partner erfüllt und begrüßt die höheren Standards.

„Die Erhöhung des Bio-Anteils von 40 auf 50% ist ein weiterer wichtiger Schritt für ein gesundes und ausgewogenes Schulessen. Als Bio-Pionier und langjähriger Partner der Stadt Wien haben wir die Erfahrung und die Voraussetzung, die neuen Vorgaben in der Verpflegung zu erfüllen“, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET Kids. „Wir freuen uns auch, gemeinsam mit unseren Kunden beim Tierwohl neue Standards zu setzen: Seit heuer kochen wir in unserer Küche ausschließlich mit Bio- und Freilandeiern“, betont Ertl-Huemer.

Nachhaltige Schulverpflegung, die leistbar bleibt

Wenn ab September 50 % aller Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft stammen, kommt jedes Wiener Schulkind auf mindestens 48 Kilo Bio-Lebensmittel pro Jahr (berechnet für 180 Essertage eines durchschnittlichen Schuljahres). Damit ist der Bio-Anteil in öffentlichen Wiener Schulen sechsmal höher als in österreichischen Haushalten üblich. Dass dieser hohe Standard leistbar bleibt, ist die besondere Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung. Um Nachhaltigkeit mit Wirtschaftlichkeit zu vereinen, braucht es viel Erfahrung und Kompetenz. GOURMET bringt diese Voraussetzungen mit und wird damit auch seiner sozialen Verantwortung gerecht.

Bio trifft Österreich

Als Vorreiter in der Branche war GOURMET 1997 der erste Gemeinschaftsverpfleger Österreichs mit Bio-Zertifizierung. Seitdem setzt das Unternehmen konsequent auf biologische Zutaten. Durch eine nachhaltige Einkaufspolitik verfügt GOURMET über langjährige Partnerschaften in der österreichischen Landwirtschaft. Diese machen es möglich, Bio mit einem hohen Österreich-Anteil zu verbinden: „Als österreichisches Unternehmen setzen wir auf Lebensmittel aus der Region. Mehr als zwei Drittel unserer Zutaten kommen von heimischen Betrieben“, betont Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET. Wenn saisonale Voraussetzungen und Verfügbarkeiten gegeben sind, kommt stets österreichische Qualität zum Zug. „Nur durch unsere bewährten Lieferantenbeziehungen können wir die neuen Qualitätsstandards auch rasch und verlässlich umsetzen.“

Kontrolle gibt Sicherheit

Als Unternehmen mit Bio-Zertifizierung garantiert GOURMET seinen Kunden lückenlose Transparenz und Sicherheit. Ein Aspekt, der nicht selbstverständlich ist. Denn in Österreich sind nicht alle Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung verpflichtet, einen Kontrollvertrag

mit einer Zertifizierungsstelle abzuschließen. Wenn Eltern sicher sein möchten, dass Bio drinnen ist, wo Bio draufsteht, sollten sie daher auf das Bio-Zertifikat einer unabhängigen Kontrollstelle achten. In Wien ist eine Bio-Zertifizierung Voraussetzung für die Listung als Lieferant der öffentlichen Pflichtschulen.

Gemeinsam nachhaltig agieren

Neben dem Essen ist die Ernährungsbildung ein wichtiger Aspekt in der Schulverpflegung. GOURMET Kids lädt Schulklassen zu BIO-Bauern ein, veranstaltet gartenpädagogische Workshops in Kooperation mit der Wiener City Farm und bietet neben der Kinderkochwerkstatt nun neu auch eine Klimakochwerkstatt in den Schulen vor Ort. „Mit diesen Projekten möchten wir den Kindern zeigen, wie vielfältig und spannend nachhaltige Ernährung ist“, erklärt Ertl-Huemer das pädagogische Zusatzangebot des Unternehmens. Gemeinsam mit dem WWF Österreich entwickelt GOURMET Kids laufend neue Initiativen mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit. Aktuell laden klimafreundliche Speisepläne mit Bären-Tipps zum Mitmachen ein.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung 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. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben dabei einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at.

Foto:

Bio, regional und ausgewogen – so kocht GOURMET Kids für Kindergärten und Schulen.
© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

Martina Baumeister MSc, Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at
<http://blog.gourmet.at>