

Presseinformation
Wien, 11. März 2021

Vegetarischer Frühling für den Klimaschutz

Veggie-Schwerpunkt bei GOURMET Business – gut für uns und unseren Planeten

Mit ihrer bewussten Entscheidung für ein gesundes Veggie-Gericht in der Kantine, gehen die Gäste von GOURMET Business mit gutem Beispiel beim Klimaschutz voran. Die jährlichen GOURMET Gäste-Befragungen in über 2.500 Unternehmen zeigen deutlich, vegetarische Gerichte liegen im Trend. GOURMET Business macht es mit der neuen À-la-Carte-Speisekarte besonders leicht, sich vegetarisch, gesund und klimafreundlicher zu ernähren. 75 abwechslungsreiche, saisonale Gemüse-Gerichte stehen für das Essen am Arbeitsplatz zur Auswahl. *„Mit unserem großen Angebot an Veggie-Speisen und der klimabewussten Wahl beim Mittagstisch setzen wir gemeinsam mit unseren Gästen in Zeichen für den Klimaschutz“*, betont Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service. Denn ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes ist auf die Ernährung zurückzuführen. *„Klimafreundlicher genießen heißt: Fleisch auch öfter mal wegzulassen und zu Gemüse und innovativen pflanzlichen Alternativen zu greifen. Ein vegetarischer Mittagstisch verbraucht deutlich weniger Ressourcen und schont die Umwelt und das Klima.“* Das verdeutlicht auch eine Studie der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU): Wer sich vegetarisch ernährt, spart pro Jahr rund die Hälfte (47,7 Prozent) an ernährungsbedingten Treibhausgasen (CO₂-eq). *

Saisonales Gemüse aus Österreich

Die große Vielfalt an erntefrischem Gemüse und Obst ermöglicht einen ausgewogenen und gesunden Speiseplan. Aufgetischt werden saisonale Gerichte, wie Spargel-Zartweizenrisotto und Eierschwammerl in Rahmsauce, aber auch Spezialitäten aus anderen Ländern, wie gebratener Tofu auf buntem Gemüse oder Spaghetti á la Provence. Gekocht wird vorrangig mit Lebensmitteln, die aus unmittelbarer Nähe zur Küche stammen. Frisches Gemüse wie Spinat, Erbsen, Karotten oder Erdäpfel kommen von Lieferanten aus dem Marchfeld und dem Weinviertel. Claudia Horacek ist überzeugt: *„Guter Geschmack ist auch mit kleinem CO₂-Abdruck möglich. Dafür sorgen bei unserem Essen für den Arbeitsplatz ausgewogene Rezepturen mit mehr von der Pflanze und weniger vom Tier, frische Zutaten und Leidenschaft beim Kochen.“* Insgesamt bezieht GOURMET bereits zwei Drittel aller Zutaten aus Österreich, viele davon in Bio-Qualität.

Botschafter für eine klimafreundliche Ernährung

Gemeinsam mit den Klima- und UmweltexpertInnen des WWF Österreich arbeiten die ErnährungsexpertInnen bereits seit über sechs Jahren daran, den Gästen Klimaschutz auf kulinarische Weise schmackhaft zu machen. Dies geschieht mit Klimaschutzwochen, Bio-Aktionswochen, Nachhaltigkeitswochen oder mit Spendenaktionen zugunsten ökologisch wertvoller Projekte, wie der Renaturierung von Wildnisgebieten und für intakte Flusslandschaften.

Portionsgenaue Betriebsverpflegung reduziert Lebensmittelreste

Ein wichtiger Faktor für eine nachhaltige Verpflegung am Arbeitsplatz ist auch die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Diese lassen sich mit sorgfältiger Planung deutlich

reduzieren. Dank dem flexiblen À-la-Carte-Essen von GOURMET Business können die Speisen pünktlich zu den Essenszeiten der Gäste und in gewünschter Portionsgröße serviert werden. Die Erfahrung hat gezeigt, es funktioniert: Wenn es ermöglicht wird, À-la-Carte mit Vorlauf und variablen Portionen zu bestellen, landet entsprechend weniger Essen im Müll.

*Quelle: Schlatzer M. und Lindenthal T. (2020): Einfluss von unterschiedlichen Ernährungsweisen auf Klimawandel und Flächeninanspruchnahme in Österreich und Übersee.

Fotohinweise:

Bild 1: WWF und GOURMET – gemeinsam für eine klimafreundliche Ernährung.

Bild 2: Vegetarischer Genuss aus der À-la-Carte-Frühling/Sommer-Speisekarte von GOURMET Business: „Gebratener Tofu auf buntem Gemüse“.

Bild 3: Grafik: Klimawirkung unterschiedlicher Ernährungsweisen © WWF Österreich.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Bild 1 & 2: © Gourmet

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

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 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.

GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

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

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>