

Presseinformation  
Wien, 13. Dezember 2021

## **GOURMET Business: Beim Essen am Arbeitsplatz 23,8 Tonnen CO<sub>2</sub> gespart!**

*Durch eine bewusst klimafreundliche Wahl in der Kantine leisten die Gäste von GOURMET Business À la Carte einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.*

Nachhaltig genießen heißt es seit Mitte November beim Mittagessen in 2.500 Unternehmen. Denn GOURMET Business À la Carte lädt dazu ein, bewusst zu klimafreundlichen Speisen zu greifen. In den ersten vier Wochen ist es den Gästen dadurch bereits gelungen, insgesamt 23,8 Tonnen CO<sub>2</sub> einzusparen – das ist so viel wie rund 1.903 Bäume in einem Jahr speichern können. Für die CO<sub>2</sub>-Berechnung werden die klimafreundlichen Gerichte von GOURMET Business plakativ der Leberkäsemmel als Mittagssnack gegenübergestellt.

„Unseren Kund\*innen und uns ist es sehr wichtig, etwas für den Klimaschutz zu tun und unsere Ernährung spielt dabei eine wichtige Rolle. Während der Nachhaltig genießen Wochen wollen wir es bewusst schmackhaft machen, am Arbeitsplatz zu saisonalen und regionalen Veggie-Gerichten, zu Speisen mit einer kleineren Fleischportion und öfter auch zu Bio zu greifen. Mit uns als Caterer geht das einfach, und das bei vollem Geschmack. Wie wichtig unseren Gästen Nachhaltigkeit beim Essen ist, das zeigen unsere Gästebefragungen. Deshalb greifen sie derzeit besonders gerne zu unseren klimafreundlichen Gerichten,“ betont Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleitung von GOURMET Business Menü-Service.

### **Für das Klima und für uns!**

BIO-Veggie Grünkern Burger, Wiener Wels auf Krenngemüse mit Salzerdäpfel oder BIO-Ofengemüse mit Schnittlauchdip – das sind nur einige der Speisen aus dem Sortiment der heurigen Nachhaltig genießen Wochen. Sie sind besser für das Klima und das persönliche Wohlbefinden. Die Speisen sind gemeinsam mit dem WWF Österreich, einem langjährigen Partner von GOURMET, entwickelt worden. „Indem wir zu Gemüse und Getreide, anstatt zu Fleisch greifen, kann jeder einen Beitrag für unsere Umwelt und unser Klima leisten. Denn die Ernährungsgewohnheiten haben einen starken Einfluss auf die Biodiversität und Artenvielfalt.“, so DI<sup>in</sup> Hannah-Heidi-Schindler, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung. Neben viel Gemüse und Getreide wird bei den Speisen der Nachhaltig genießen Wochen vor allem auf BIO-Qualität und regionalen Anbau bei den Zutaten geachtet.

### **Nachhaltig genießen, bei vollem Geschmack**

„Es freut uns sehr, dass heuer zwei vegetarische Gerichte bei den Nachhaltig genießen Wochen besonders beliebt sind – das BIO-Butternusskürbiscurry und das BIO-Gemüsegulasch“, so Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek. „Insgesamt wird das Speisenangebot begeistert angenommen und dafür möchten wir uns herzlich bei unseren Gästen bedanken!“

GOURMET möchte mit Initiativen wie den Nachhaltig genießen Wochen darauf aufmerksam machen, dass unsere Ernährungsgewohnheiten große Auswirkungen auf Klima und Natur haben. Mehr als drei Viertel des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks von Speisen werden von den Zutaten verursacht, rund die Hälfte davon entfällt auf Fleisch. „Viele Menschen greifen in der Pause am Arbeitsplatz auf ungesunde Snacks zurück. Für den CO<sub>2</sub>-Rucksack eines Snacks geht sich bei uns bereits ein vollwertiges warmes Mittagessen aus,“ so Horacek. GOURMET ist vor kurzem für sein Engagement im Bereich Umwelt- und Klimaschutz mit dem Nachhaltigkeitspreis der Stadt Wien ausgezeichnet worden.

## **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 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.

## Fotohinweise:

Bild 1: BIO-Ofengemüse mit Schnittlauchdip – eine Speise aus dem Sortiment der Nachhaltig genießen Wochen

Bild 2: BIO-Gemüsegulasch mit Nockerl – eine Speise aus dem Sortiment der Nachhaltig genießen Wochen

Bild 3: Porträtfoto von Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleitung GOURMET Business Menü-Service

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

## Rückfragehinweis:

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

GOURMET, Public Relations Manager  
Lena Schiwampl, BA  
Mobil: +43 664 966 46 67  
[lana.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>