

Presseinformation
Wien, 29. April 2021

GOURMET: „Lebensmittel gehören auf den Teller, nicht in die Tonne“ Appell zum Tag der Lebensmittelrettung am 2. Mai

„Durch vorausschauende Planung beim Einkauf und bei der Zubereitung unserer Speisen gelingt es uns, Abfälle zu verringern. Dank der flexiblen Menügestaltung und des variablen Bestellsystems sowie der regelmäßigen Abstimmung mit den Kunden, werden Portionsgrößen und Anzahl der Speisen möglichst genau dem Bedarf unserer Gäste angepasst. So landet am Ende weniger Essen im Müll“, zählt GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs die wichtigsten Punkte gegen Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung auf. Auch wenn der größte Hebel im Kampf gegen Food Waste im privaten Bereich liegt, sind neben der Politik, der Landwirtschaft und dem Handel, auch die Gastronomie und die Außer-Haus-Verpflegung gefordert, aktiv zu werden. *„Lebensmittel sind wertvoll. Gehen wir sorgsam damit um, können wir einen wertvollen Beitrag leisten, um den ökologischen Fußabdruck der Ernährung zu verringern“,* so Fuchs.

Lebensmittel retten, Umwelt retten

Entlang der Wertschöpfungskette fallen in Österreich jährlich etwa eine Million Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Anders ausgedrückt: Die Menge der genießbaren Lebensmittel, die pro Jahr in Österreich weggeworfen wird, reicht aus, um die gesamte Bevölkerung von Salzburg und Kärnten zu ernähren. „Diese Ressourcenverschwendung ist nicht nur in sozialer Hinsicht alarmierend, sondern hat vor allem auch negative ökologische Folgen für unsere Umwelt und unser Klima“, betont Olivia Herzog, Programm-Managerin für nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich. Die gute Nachricht: „Retten wir wertvolle Nahrung, schützen wir nicht nur Land und Boden, sondern erhalten zugleich auch wertvolle Ökosysteme und Lebensräume für viele gefährdete Tierarten“, so die Expertin.

Bewusstsein schaffen, quer durch die Geschäftsfelder

Als langjähriger Partner von „United Against Waste“ und dem WWF Österreich macht sich GOURMET über viele Zugänge für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln stark. Eigene Umweltteams arbeiten laufend daran, Umweltstandards zu optimieren und speziell geschulte Abfall-Coaches sowie regelmäßiges Abfall-Monitoring in GOURMET Betriebsrestaurants unterstützen dabei, Lebensmittel zu retten. Beim À la Carte-Liefersystem für Essen am Arbeitsplatz werden nur exakt jene Gerichte zubereitet, die von den MitarbeiterInnen vorbestellt wurden. Dadurch bleiben keine Speisen übrig. In Kindergärten und Schulen sorgen Initiativen, wie „Restlos gut“ und die kürzlich gestartete „Koch das Klima froh!“-Kampagne von GOURMET Kids für Sensibilisierung und bieten Anreize, gemeinsam die Lebensmittelverschwendung zu stoppen.

So verringern GOURMET und seine Kunden gemeinsam Lebensmittelabfälle:

- Maßgeschneiderte Menü-, Bestell- und Liefersysteme
- Genaue Einkaufsplanung der Zutaten bei GOURMET durch:
 - o Rechtzeitige Vorbestellung der Speisen durch die KundInnen und
 - o Kochen nach Rezeptur
- Angebot an altersgemäßen Portionsgrößen
- Menüpläne von erfahrenen ErnährungsexpertInnen erstellt
- Maximale Flexibilität durch große Auswahl an gesunden Tiefkühl-Speisen
- Umfassende Schulung der MitarbeiterInnen
- Bewusstseinsbildung zum sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln
- Zusammenarbeit mit der Initiative „United Against Waste“ und mit Sozialmärkten

Fotos:

Bild 1: Portrait GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs

Bild 2: WWF & GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein

© GOURMET. Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation

Der WWF Österreich ruft am 2. Mai den Tag der Lebensmittelrettung aus, um auf die große Verschwendung wertvoller Nahrungsmittel aufmerksam zu machen. Zu diesem Anlass präsentiert die Umweltschutzorganisation einen Bericht, der die Auswirkungen der Pandemie auf Lebensmittelverschwendung aufzeigt. Mehr Informationen unter

www.wwf.at/lebensmittelabfaelle-in-der-pandemie

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 achtet besonders auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit.

Familienfreundlichkeit hat einen besonderen Stellenwert im Unternehmen. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Rückfragehinweis GOURMET:

Martina Baumeister MSc, Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 43 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at