

Gourmet Menü-Service setzt auf Nachhaltigkeit

Gourmet versteht sich als zukunftsorientiertes Unternehmen und ist überzeugt, dass wirtschaftlicher Erfolg und soziale, wie ökologische Verantwortung untrennbar miteinander verbunden sind.

„Soziale und ökologische Verantwortung ist eine Herausforderung, die wir als Unternehmen für unseren langfristigen Unternehmenserfolg übernehmen müssen“, betont Herbert Fuchs, Geschäftsführer der Gourmet Menü-Service.

Die neue Frühlings/Sommer-Küche von Gourmet setzt verstärkt auf Nachhaltigkeit

„Mit dem blauen MSC (Marine Stewardship Council) -Logo, das Gourmet im November 2007 erhalten hat, leisten wir unseren Beitrag zum nachhaltigen Fischkonsum in Österreich. Mit der neu entwickelten Fischspeise, Seelachsfilet mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln, arbeiten wir daran, das Angebot von Fischgerichten aus nachhaltiger Fischerei zu erhöhen. Diese Fischspezialität stammt aus einer Fischerei, die entsprechend den Umweltstandards des Marine Stewardship Council für eine gut geführte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. Weitere Speisen werden folgen. Seit 3. März können sich unsere Gäste von „fairen Fischen für mehr im Meer“ geschmacklich überzeugen!“, so Herbert Fuchs weiter.

Gesunde Vielfalt aus dem Meer

Fisch ist ein Vitaminkraftpaket sondergleichen. Genau deshalb ist es wichtig, auf verantwortungsvollen Umgang mit den vorhandenen Fischbeständen zu setzen. Derzeit stammen rund vier Prozent des globalen Fischfangs aus MSC-Fischereien. Gourmet unterstützt den ökologisch vertretbaren, nachhaltigen Fischfang mit einem zunehmenden Angebot an MSC-zertifizierten Speisen.

Fisch mit Zukunftsperspektiven

Der Marine Stewardship Council (MSC) wurde 1997 als Reaktion auf die weltweite Fischereikrise gegründet. Der MSC ist eine unabhängige, gemeinnützige Organisation, die sich weltweit für eine nachhaltige und verantwortungsvolle Fischerei einsetzt.

Die Zertifizierung gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und gibt den Käufern damit Sicherheit.

Ziel ist es, die Zukunft der Fischbestände und eine gesunde Meeresumwelt langfristig zu sichern. Informationen über MSC finden Sie unter www.msc.org

Zum Unternehmen

Die Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. & Co KG wurde 1975 gegründet. Heute ist das österreichische Unternehmen mit Zentrale in St. Pölten Österreichs führender Menüservice. Rund 150.000 Mahlzeiten kommen täglich auf die Tische von Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Seniorenheimen, Spitälern sowie Senioren-Haushalten in Österreich und Bayern. Das einfache und wirtschaftliche Gourmet Speisensystem bietet servierfertig gekochte, tiefgekühlte Speisen an, die mit frischen Salaten, Obst und Milchprodukten ergänzt werden.

Gourmet ist Teil der VIVATIS Holding AG, einem führenden Unternehmen in der Nahrungs- und Genussmittelbranche mit Sitz in Linz.

Für Rückfragen

Gourmet Menü Service GmbH & Co KG
Sandra Abdagic
Kommunikation
Mobil: +43 664 966 45 41
Email : sandra.abdagic@gourmet.at
www.gourmet.at

Bildmaterial finden Sie unter **<http://fotos.gourmet.at>** mit dem **PIN: JKGGK**

Urheberrechte Fotomaterial:

Die Firma Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG stellt Ihnen kostenlos Fotomaterial zur Verfügung. Diese Fotos dürfen ausschließlich in Zusammenhang mit dem Vertrieb von Gourmet-Speisen (z.B. Homepage, Zeitungseinschaltung, Erstellung von Werbemittel o.ä.) verwendet werden. Sämtliche Rechte am Foto verbleiben bei Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG. Jede Verarbeitung des Fotos oder Weitergabe an Dritte bedarf der ausdrücklichen Zustimmung von Gourmet Menü-Service.