

Presseinformation
Wien, 30. April 2018

Tag der Lebensmittelverschwendung: GOURMET setzt sich für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln ein

Langfristige Planung, bewusster Einkauf, rezeptgenaues Kochen, individuelle Angebote und passende Portionsgrößen sowie richtige Lagerung. Mit diesem Rezept gelingt es GOURMET, Lebensmittel zu verwenden statt zu verschwenden und damit auch Bewusstsein für das kostbare Gut zu schaffen. „Lebensmittel gehören auf den Teller. Das schützt natürliche Ressourcen und spart Geld. Das Thema ist uns ein besonderes Anliegen. Deshalb arbeiten unsere Koch- und Ernährungsspezialisten dazu auch mit ausgewiesenen Abfall- und UmweltexpertInnen zusammen“, sagt Herbert Fuchs, Geschäftsführer von GOURMET, anlässlich des Tages der Lebensmittelverschwendung.

GOURMET setzt dabei vor allem auf Schulung und Bewusstseinsbildung bei den eigenen MitarbeiterInnen und Gästen. Mit dem WWF Österreich als Kooperationspartner zum Thema klimafreundliche Ernährung und als engagiertes Mitglied der Initiative United Against Waste. „Noch immer geht ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren. Rein rechnerisch landen die seit Jahresbeginn bis 2. Mai produzierten Lebensmittel ungenutzt im Müll“, betont Julia Haslinger, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung. Dementsprechend groß ist das Potenzial, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Kochen mit Leidenschaft und System spart Lebensmittelreste

Bei GOURMET wird nur eingekauft, was an Zutaten tatsächlich gebraucht wird, egal ob im Betriebsrestaurant oder in der Großküche. Beim erprobten Liefersystem des Unternehmens kann die jeweilige Menge an Speisen besonders genau auf den jeweiligen Kunden abgestimmt werden. Die Erfahrung zeigt: Wenn es den Gästen ermöglicht wird, à la Carte mit Vorlauf und variablen Portionsgrößen zu bestellen, landet entsprechend weniger Essen im Müll. „Oft bleiben in Kantinen Portionen übrig, weil die Anzahl oder der Hunger der Gäste kurzfristig geringer ausfallen. Ist das Essen gekühlt oder tiefgekühlt, kann es punktgenau, genau nach Bedarf und portionsweise serviert werden. Dieser Aspekt wird bei der Planung von dezentralen Kleinküchen in der Gemeinschaftsgastronomie oft vergessen“, ergänzt Geschäftsführer Herbert Fuchs.

Mehr Bewusstsein für Lebensmittel

Im Zuge der Kampagne des WWF Österreich gegen Lebensmittelverschwendung setzt auch GOURMET einen Informationsschwerpunkt bei MitarbeiterInnen und Gästen. In Newslettern sowie über Facebook und auf dem Unternehmensblog schaffen viele nützliche Tipps Bewusstsein für den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln. In den Monaten vor Schulschluss laden die Kinderspezialisten von GOURMET außerdem wieder laufend zur Kinder-Kochwerkstatt oder Klima-Kochwerkstatt, wo bereits die Jüngsten spielerisch erfahren, wie kostbar Lebensmittel sind.

Fotohinweise:

Foto 1: GOURMET: Sorgsamer Umgang mit Lebensmittel

Foto 2: WWF & GOURMET: Sorgsamer Umgang mit Lebensmittel

© Gourmet. Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation.

GOURMET ist führender Experte für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie 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 gesunde, natürliche Produkte aus regionalen, saisonalen Zutaten, Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. BIO-Qualität und Nachhaltigkeit haben einen besonderen Stellenwert. Mehr dazu unter www.gourmet.at/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
Nina Liftenegger-Röhl MSc
Mobil: +43 664 881 118 77
nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

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