

Presseinformation  
Wien, 16. 03. 2021

## **GOURMET Business: Offensive gegen Lebensmittelverschwendung**

*Ausgebildete Abfallexperten im Betriebsgastronomie-Team stärken Bewusstsein für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln*

Um die GOURMET Betriebsrestaurants noch klimafitter und effizienter zu machen, sind ab sofort Abfallcoaches im Einsatz. Vier GOURMET Mitarbeiter haben vor kurzem ihre Ausbildung zum Food Waste Coach abgeschlossen. Als Abfallexperten schulen und unterstützen sie nicht nur die Küchenteams vor Ort, sie arbeiten auch gemeinsam mit den Unternehmen daran, die Gäste für das Thema Abfallvermeidung zu sensibilisieren. *„Der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln ist ein Gewinn für alle Seiten – für die Gäste, die Unternehmen und die Umwelt. Mit Hilfe unserer Abfallcoaches können wir als kulinarischer Partner unsere Kunden noch besser dabei unterstützen, die Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren und so die Klimabilanz in den Kantinen zu verbessern“*, so Richard Fischer, Geschäftsfeldleiter der GOURMET Betriebsgastronomie.

### **Tipps und gemeinsames Engagement gegen Food Waste**

Durch genaues Abfallmonitoring und die Analyse des Küchenstandortes, aber auch durch regelmäßigen Erfahrungsaustausch, werden gemeinsam mit den Kunden individuelle Verbesserungsmöglichkeiten identifiziert. Bei manchen Betriebsrestaurants lohnt es sich beispielsweise, kleinere Portionsgrößen auf den Tellern anzurichten, dafür einen Gratis-Nachschlag anzubieten. In anderen Betrieben wird die Möglichkeit einzelne Menübestandteile zu wählen – wie zum Beispiel nur Tagesteller oder nur Suppe – besonders gut angenommen. Nutzen die Gäste zudem die Möglichkeit zur Vorbestellung, kann das Küchenteam durch sorgfältige Planung portionsgenau kochen. Wichtig dabei ist die enge Abstimmung mit den Unternehmen. Ebenso können gemeinsame Informationskampagnen viel bewirken und die Gäste für das Thema sensibilisieren. So hat der Gast auch Verständnis, falls eine Speise kurz vor Küchenschluss nicht mehr verfügbar ist.

### **Partner der Initiative „United Against Waste“**

Als Partner der Initiative „United Against Waste“ setzt sich GOURMET schon seit langem für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung in der Gemeinschaftsverpflegung ein. Sei es durch genaue Planung, rezeptgenaues Kochen mit individuellen Portionsgrößen, dem Monitoring der Lebensmittelabfälle oder bei entsprechenden Weiterbildungen der MitarbeiterInnen. Die Ausbildung zum Food Waste Coach wird von „United Against Waste“ für Mitglieder organisiert.

#### Fotohinweise:

Bild 1: (v.l.n.r.) Geschäftsfeldleiter GOURMET Betriebsgastronomie Ing. Richard Fischer mit den Gebietsleitern und Abfallexperten Ulrich Krondorfer (OÖ + Sbg), Andreas Marangoni (Wien + NÖ) und Günter Schober (Stmk). © 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](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.

Rückfragehinweise:

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

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

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

<https://blog.gourmet.at>