

Presseinformation
Wien, 01.12. 2020

Gemeinsam für den Schutz der österreichischen Kalkalpen

GOURMET Business spendet gemeinsam mit seinen Gästen 15 Cent pro Speise an den WWF Österreich

Klimafreundlich essen am Arbeitsplatz und gleichzeitig sich selbst und der Natur etwas Gutes tun. Dieser Einladung zum Klimaschutz folgten MitarbeiterInnen in über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland: Im Rahmen der „Nachhaltig genießen-Wochen“ von GOURMET Business gingen für jedes klimafreundliche À la Carte-Gericht 15 Cent an den WWF zum Schutz der alpinen Wildnis in Österreich. Die gespendete Summe von 4.200 Euro unterstützt ein Projekt für neue, eingriffsfreie Großschutzgebiete in den nördlichen Kalkalpen. Denn in Österreich gibt es nur mehr wenige Gebiete, die als echte Wildnis bezeichnet werden, fast alle Flächen liegen im Hochgebirge. Der Schutz und Erhalt dieser einzigartigen Landschaft ist für die Natur und für Menschen, die hier Erholung suchen, von großer Bedeutung.

„Jede und jeder kann dazu beitragen, den persönlichen CO₂-Fußabdruck seiner Ernährung zu verringern. Wer bewusst zu Speisen aus saisonalen, regionalen und biologischen Lebensmitteln greift, weniger und dafür besseres Fleisch konsumiert, tut sich selbst und dem Klima etwas Gutes. Wir danken unserem Partner GOURMET, dass er sich gemeinsam mit uns für eine klimafreundliche Mittagsverpflegung einsetzt“, sagt DIⁱⁿ Hannah-Heidi Schindler, WWF-Programm-Managerin für nachhaltige Ernährung. *„Durch die Entscheidung, was wir essen, können wir viel für den Klimaschutz tun. Wir danken unseren Gästen, dass wir gemeinsam ein deutliches Zeichen zum Erhalt der Natur setzen können. Denn wir wollen unsere natürlichen Ressourcen auch für die nächsten Generationen erhalten“,* freut sich Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleitung von GOURMET Business Menü-Service über das Engagement der Gäste.

Lebendige Kooperation mit dem WWF

Rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes ist auf unsere Ernährung zurückzuführen. GOURMET und der WWF Österreich setzen sich seit fünf Jahren gemeinsam dafür ein, das Thema klimafreundliche Ernährung stärker in das Bewusstsein der Gäste zu rücken. Seitdem haben die Umweltfachleute des WWF und die GOURMET Kochprofis schon bei vielen Projekten, wie den Klimaschutzwochen in Unternehmen (2016, 2017 und 2018) und den Bio-Wochen 2019, zusammengearbeitet und gemeinsam die Kochlöffel geschwungen und dabei viele klimafreundliche Gerichte kreiert.

Verantwortung über den Tellerrand hinaus

Zwei Drittel aller Lebensmittel, mit denen GOURMET kocht, kommen aus Österreich. Nicht nur frisches Gemüse, Obst und Milchprodukte, sondern auch Freiland Eier sowie das Fleisch vom Huhn, Rind, Schwein, Kalb und Wild sind zu 100 Prozent heimisch. Als Bio-Pionier in der Gemeinschaftsverpflegung kauft das Unternehmen zusätzlich so oft wie möglich Bio-Qualität ein. Das Engagement nachhaltig und ressourcenschonend zu wirtschaften geht bei GOURMET noch weiter: Eigene Umweltteams arbeiten laufend an Verbesserungen der Umweltstandards mit dem Ziel, in allen Bereichen noch umweltfreundlicher zu werden und gemeinsam mit den Gästen den ökologischen Fußabdruck laufend zu verringern.

Über den WWF

Der Verein World Wide Fund For Nature (WWF) ist eine der größten Umwelt- und Naturschutzorganisationen der Welt und in mehr als 100 Ländern aktiv. Der WWF will der

weltweiten Naturzerstörung Einhalt gebieten und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie leben. Weitere Informationen unter www.wwf.at.

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

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. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit.

GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Foto:

Bild 1: Speisen mit Mehrwert: DI.ⁱⁿ Hannah-Heidi Schindler, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung und Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin GOURMET Business Catering Menü-Service (rechts) bei der Spendenübergabe. © Gourmet

Bild 2: Alpines Wildnisprojekt WWF © M. Schickhofer WWF Österreich.

Rückfragehinweis:

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

GOURMET, Public Relations Manager
Nina Liftenegger-Röhl MSc
Mobil: +43 664 881 118 77
nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

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