

Presseinformation
Wien, 14. Juni 2017

WWF und GOURMET: Mit Schulessen die Welt verbessern

Mit klimafreundlichen Speiseplänen setzen GOURMET und WWF ein weiteres Projekt für den Klimaschutz um.

Gemüsebouillon aus BIO-Wurzelgemüse als Vorspeise, Zartweizenrisotto mit Paprika, Broccoli und Salat als Hauptspeise und ein Auflauf aus BIO-Buchweizen mit Marillenmus als gesunde Nachspeise – so gut schmeckt Schulessen bei GOURMET. Die Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Seit kurzem tragen sie außerdem das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF für eine klimaschonende Ernährung entsprechen: Bereits die Hälfte der angebotenen Hauptspeisen ist vegetarisch, die Zusammenstellung der Speisen erfolgt ausgewogen, die Portionsgrößen sind dem jeweiligen Alter angepasst. Der BIO-Anteil beträgt 40 Prozent, mehr als zwei Drittel aller Zutaten stammen aus Österreich, wenn Fisch auf den Tisch kommt, ist dieser garantiert MSC zertifiziert.

Ein Gewinn für die Gesundheit und das Klima

„Klimafreundliche Ernährung in der Schule ist eine Win-win-Situation – gut für die Kinder und für die Umwelt“, betont **Andrea Johanides**, Geschäftsführerin der Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF Österreich. „Es freut uns, mit GOURMET einen Partner gefunden zu haben, der Klimaschutz ernst nimmt und damit Vorreiter für die Branche ist.“ **Herbert Fuchs**, Geschäftsführer von GOURMET ergänzt: „Wir zeigen gemeinsam, dass es mit dem nötigen Know-how und Einsatz möglich ist, für Kinder nachhaltig, gesund und zu einem vernünftigen Preis zu kochen.“

Praktischer Klimaschutz in der Schule

Seit kurzem wird die Klimafreundlichkeit auf den Wochenspeiseplänen für Schulen durch ein Logo sichtbar gemacht. „Wir wollen für den Klimaschutz begeistern, als Multiplikator wirken und gemeinsam mit unseren jüngsten Gästen viel für die Umwelt erreichen“, beschreibt **Mag.^a Claudia Ertl-Huemer**, Geschäftsfeldleiterin Education & Care und Mitglied des Umweltteams bei GOURMET, die Beweggründe für das Engagement. Bereits seit Anfang des Jahres gibt es mit der GOURMET Klima-Kochwerkstatt ein neues, innovatives Projekt für SchülerInnen. Es ist interaktiv und macht den Kindern durch gemeinsames Kochen Klimaschutz schmackhaft.

Pionier für gesundes Schulessen und BIO

Bei GOURMET werden die Menüpläne für Schulen von ErnährungsexpertInnen auf Basis der österreichischen Ernährungspyramide und der Vorgaben der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) erstellt. Sie decken den Nährstoffbedarf der Kinder optimal ab und machen sie fit für die Schule.

Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits vor 20 Jahren BIO-zertifiziert. „Es ist uns ein Anliegen, schon Kindern Freude an natürlichen Lebensmitteln, BIO und Klimaschutz zu vermitteln. Wir setzen deshalb weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit beim Schulessen“, unterstreicht Ertl-Huemer.

WWF und GOURMET: Partnerschaft für den Klimaschutz

Seit eineinhalb Jahren setzen sich die Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF und GOURMET gemeinsam für eine klimafreundliche Ernährung ein. Der Hintergrund der Partnerschaft: Wer sich gesund ernährt, kann seinen ökologischen Fußabdruck um fast ein Viertel reduzieren*. Als Marktführer bei Betriebsverpflegung und Schulessen möchte es GOURMET den Menschen im Alltag leicht machen, gesund und klimafreundlich zu essen.

* Quelle: WWF-Studie „Achtung: Heiß und fettig – Klima & Ernährung in Österreich“

Fotos:

Foto 1: Kinder beim Essen in der Schulkantine

Foto 2: Kinder beim Essen in der Schulkantine (mit GOURMET Buffetwagen)

Foto 3: Gemüse mit Kampagnenlogo WWF und GOURMET

Copyright: Gourmet.

Über den WWF

Der Verein World Wide Fund For Nature (WWF) ist eine der größten und profiliertesten Umwelt- und Naturschutzorganisationen der Welt und in mehr als 100 Ländern aktiv. Weltweit unterstützen ihn über fünf Millionen Förderer. Der WWF will der weltweiten Naturzerstörung Einhalt gebieten und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie leben. Das Ziel des WWF ist es daher, die biologische Vielfalt der Erde zu bewahren, die naturverträgliche Nutzung erneuerbarer Ressourcen voranzutreiben und Umweltverschmutzung und die Verschwendung von Naturgütern zu verhindern. Weitere Informationen unter www.wwf.at.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. Als Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices bietet GOURMET höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

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>

WWF, Pressesprecherin

Theresa Gral, MA

Mobil: +43 676 834 88 216

theresa.gral@wwf.at

www.wwf.at