

Presseinformation
Wien, 17. November 2022

Zum Schutz der Ötztaler Alpen: GOURMET Business spendet an den WWF Österreich

Durch die bewusste Wahl einer klimafreundlichen Speise leisten die Gäste von GOURMET Business À la Carte einen wichtigen Beitrag zum Schutz alpiner Wildnis.

Was wir essen, hat nicht nur große Auswirkungen auf uns selbst: Das tägliche Mittagessen am Arbeitsplatz ist auch entscheidend für das Klima und die Natur. Während der diesjährigen kulinarischen Themenwochen Kürbiszeit konnten die Gäste von GOURMET Business À la Carte in rund 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland einen zusätzlichen Beitrag zum Naturschutz leisten. Denn für jedes Gericht wurden 15 Cent an den WWF Österreich gespendet. Der gesammelte Betrag von 4.300 € unterstützt den Einsatz für den Schutz eines alpinen Wildnisgebietes in den Ötztaler Alpen in Tirol. Diese bilden das größte zusammenhängende Gletschergebiet der Ostalpen. Mit ihren einzigartigen Flusslandschaften sind sie ein Wildwasserparadies und bieten Lebensraum für zahlreiche selten gewordene Tierarten.

„Als verantwortungsvoller Caterer machen wir unseren Gästen klimafreundlichere Ernährung schmackhaft. Bei köstlichen Speisen wie unseren Frischkäse-Kartoffellaibchen mit Kürbisgemüse oder den Gnocchi mit Kürbissauce denkt niemand an Verzicht und greift gerne zum Veggie-Gericht aus heimischen Zutaten. So schaffen wir es gemeinsam, den CO₂-Fußabdruck beim Essen am Arbeitsplatz zu verringern und damit einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten“, so Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service. „Wir freuen uns, dass wir mit der Spendenaktion für ein alpines Wildnisprojekt einen zusätzlichen Beitrag für den Natur- und Klimaschutz leisten können. Ein großes Danke an unsere Gäste, durch die der tolle Betrag erst zustande kommen konnte!“

Ernährung und Klimaschutz

Unsere Ernährung macht rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdrucks aus. „Wer sich pflanzlich ernährt oder weniger und dafür besseres Fleisch konsumiert und sich bewusst für Speisen aus biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln entscheidet, tut sich selbst und dem Klima etwas Gutes. Mit einer vegetarischen Ernährung lässt sich fast die Hälfte der ernährungsbedingten Treibhausgase einsparen. Ressourcen, Umwelt und Klima werden geschont“, sagt DIⁱⁿ Hannah-Heidi-Schindler, Expertin für nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich. Das Interesse der Gäste von GOURMET Business À la Carte an dieser Themenwoche zeigt, dass klimafreundliche Ernährung immer mehr Menschen wichtig ist.

Klimafreundliches Speisenangebot mit österreichischen Zutaten

GOURMET Business À la Carte bietet im aktuellen Sortiment bereits 69 vegetarische und 15 vegane Speisen an. Ziel ist es, den Anteil an Veggie-Speisen laufend weiter zu erhöhen. Bei GOURMET Business wird mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten gekocht. Nicht nur frisches Gemüse und Obst, sondern auch Milchprodukte, Freiland Eier und das Fleisch kommen zu 100 Prozent aus Österreich. Durch diese hochwertigen Zutaten von unseren zuverlässigen Lieferanten kann das Unternehmen höchste Qualität am Mittagstisch und besten Geschmack garantieren. Bereits vor 25 Jahren hat GOURMET als Erster in der Gemeinschaftsverpflegung auf eine BIO-Zertifizierung gesetzt.

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 GOURMET

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, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Heuer feiert GOURMET bereits sein 25. Jahr BIO-Jubiläum – 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche BIO-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotohinweise:

Bild 1: Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service und Hannah-Heidi-Schindler, WWF-Expertin für nachhaltige Ernährung, bei der Scheckübergabe.
© *Gourmet*

Bild 2: Durch die Wahl einer klimafreundlichen Speise aus den Kürbis-Wochen von GOURMET Business À la Carte – wie den Frischkäse-Kartoffellaibchen mit Kürbisgemüse – konnten Gäste zum Umweltschutz beitragen. © *Gourmet*

Bild 3: Der WWF Österreich setzt sich für den Schutz der Öztaler Alpen ein. © *Sebastian Frölich / WWF*

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

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

GOURMET, Public Relations Manager
Lena Schiwampl, BA
Mobil: +43 664 966 46 67
lana.schiwampl@gourmet.at

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