

Presseinformation Wien, 01. August 2023

# Nachhaltig genießen im Kunsthistorischen und Technischen Museum Wien: Österreichisches Umweltzeichen für Museums-Gastronomie von GOURMET

Nach dem Wiener Rathauskeller, Gerstner Catering und GOURMET Event wurden erstmals auch das Café-Restaurant im KHM und das Joules Bistro im TMW ausgezeichnet.

"Wir wollen unsere Gäste nicht nur mit unserem gastronomischen Angebot und Service begeistern, sondern auch mit unserem Engagement zum Erhalt der Natur für künftige Generationen", betont Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET. Der führende Caterer in Sachen Nachhaltigkeit hat vor kurzem nach erfolgreicher Prüfung auch für sein Café-Restaurant im Kunsthistorischen Museum und sein Joules Bistro im Technischen Museum Wien das Österreichische Umweltzeichen im Modul Gastronomiebetriebe erhalten. Das Gütesiegel wird vom Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus an Betriebe mit höchsten ökologischen Standards vergeben und garantiert den Gästen nachhaltigen Genuss.

"Immer mehr Kund:innen legen bei der Auswahl eines Restaurants oder eines Caterings Wert auf Umweltaspekte und nachhaltiges Veranstaltungsmanagement. Wir geben ihnen als Träger des Österreichischen Umweltzeichens die Sicherheit, dass wir verantwortungsvoll nachhaltig handeln, heimische und fair gehandelte Zutaten verwenden und sie bei uns höchste Qualität genießen", freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

#### **Nachhaltigkeit aus Tradition**

Die Umweltzeichen-Auszeichnungen für die beiden Café-Restaurants in Wiener Museen sind nicht die ersten für das Unternehmen. Der Wiener Rathauskeller hat das Gütesiegel bereits 2003 zum ersten Mal erhalten, Gerstner Catering (seit 2021 Teil der GMS GOURMET GmbH) ist 2010 erstmals ausgezeichnet worden und auch die GOURMET Eventgastronomie ist bereits seit 2015 stolzer Träger des Österreichischen Umweltzeichens.

## Mit gutem Gewissen genießen, im Café, im Restaurant und bei Events

Was bedeutet höchster ökologischer Standard bei GOURMET? Ein konsequent sorgsamer Umgang mit allen natürlichen Ressourcen – von Lebensmitteln, über Abfallvermeidung, Energieeffizienz bis zum Einsatz von Mehrweg- und Großgebinden. Besonders wichtig im Bereich Gastronomie und Catering ist die Herkunft von Lebensmitteln. GOURMET setzt bei der Einkaufspolitik daher seit vielen Jahren auf vorwiegend regionale, saisonale Zutaten aus Österreich und FAIRTRADE-Produkte.

#### **Zum Unternehmen GMS GOURMET GmbH:**

GOURMET steht für Genuss und Erlebnis sowie herausragende Gastronomiekompetenz. Das Unternehmen ist Marktführer für Gemeinschaftsverpflegung in Österreich, betreibt höchst erfolgreich Gastronomiebetriebe in Wien wie das Café Schwarzenberg, das Café & Restaurant im Kunsthistorischen Museum Wien, den Wiener Rathauskeller sowie den Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker und betreut Top-Event-Locations wie die Wiener Stadthalle, das RX Wien Congress & Exhibition Center und das Ernst-Happel-Stadion. Qualität, Sicherheit, Verlässlichkeit und Nachhaltigkeit haben bei GOURMET einen besonderen Stellenwert. Seit 2021 ist der Traditions-Caterer Gerstner Teil des Unternehmens. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter <a href="https://www.gourmet.at">www.gourmet.at</a>

# Fotohinweise:

Foto 1: Das Café-Restaurant im Kunsthistorischen Museum wurde erstmals mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet. © GOURMET

Foto 2: Vegetarisches Frühstücksmenü im Café-Restaurant im KHM: Der "Vitamin-Turm" mit Muntermacher Smoothie, frischem Obstsalat, cremigem Joghurt mit Honig und Granola, BIO-Dampfofenbrot mit Schafkäse, Antipasti-Gemüse und Gartenkresse. © GOURMET Foto 3: Auch Gerstner Catering ist stolzer Träger des Österreichischen Umweltzeichens. © Peter Baier

Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

## Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation
Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, <a href="mailto:martina.baumeister@gourmet.at">martina.baumeister@gourmet.at</a>
Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, <a href="mailto:lena.schiwampl@gourmet.at">lena.schiwampl@gourmet.at</a>