

Presseinformation  
Wien, 30. April 2019

## **2. Mai – Tag der Lebensmittelverschwendung**

*GOURMET engagiert sich für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln.*

„Vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung gering zu halten, erfordert Leidenschaft für das Thema und Konsequenz in der täglichen Umsetzung. Beispielsweise durch langfristige Planung, bewussten Einkauf, Vorbestellungssysteme, individuelle Angebote und Portionsgrößen sowie Bewusstseinsbildung bei MitarbeiterInnen und Gästen“, sagt GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs anlässlich des Tages der Lebensmittelverschwendung.

GOURMET engagiert sich als Mitglied bei „United against Waste“ und ist in einer langjährigen Partnerschaft mit der Umweltschutzorganisation WWF Österreich. Der WWF ruft den Tag der Lebensmittelverschwendung aus, um auf die Folgen des achtlosen Umgangs mit Nahrung aufmerksam zu machen. Jährlich geht in Österreich etwa ein Drittel der produzierten Lebensmittel verloren.

### **Vorbestellung und passende Portionsgrößen retten Lebensmittel**

Bei GOURMET wird rezeptgenau gekocht, Ernährungsprofis sorgen für die richtigen Portionsgrößen, dem jeweiligen Alter und der Lebenssituation entsprechend. In den Betriebsrestaurants können Gäste immer öfter zwischen kleinen und großen Portionen wählen. Beim À la Carte-Liefersystem für Essen am Arbeitsplatz werden nur exakt jene Gerichte zubereitet, die von den MitarbeiterInnen vorbestellt wurden. Jeder kann individuell essen, was er möchte, in der Portionsgröße, die für ihn passt. Dadurch bleiben keine Speisen übrig. Seit kurzem stehen auch bewusst kleinere XS-Portionen für Kunden mit weniger Hunger zur Auswahl.

Einige der Maßnahmen, die Lebensmittelabfälle verringern, brauchen auch das Verständnis der Kunden: Beispielsweise wenn einmal die eine oder andere Speise aus ist. Oder wenn Gäste, Einrichtungen, Kindergärten und Schulen gebeten werden, so früh wie möglich aus dem großen Menüangebot vorzubestellen, damit die richtige Menge an Lebensmitteln eingekauft werden kann. Die Erfahrung zeigt, dass sich so viel Abfall vermeiden lässt.

### **Bewusstsein für den sorgsamen Umgang mit Lebensmittel schaffen**

Weitere Schwerpunkte bei GOURMET sind die Schulung von MitarbeiterInnen und Bewusstseinsbildung bei Gästen. Die neueste Initiative Restlos gut! von GOURMET Kids war heuer für den Umweltpreis der Stadt Wien nominiert. Sie wendet sich an Kinder und Eltern. Unter dem Motto „Weil du Umweltschützer bist, nimm nur soviel, wie du auch isst“ erfahren bereits die Jüngsten, wie kostbar Lebensmittel sind und werden zum Mitmachen aufgerufen. Bereits mehr als 200 Kinder haben ihre kreativen Restlos gut-Rezepte an GOURMET Kids geschickt und über die Website [www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at) mit anderen geteilt.

#### Fotos:

Bild 1: In der GOURMET Entwicklungsküche

Bild 2: Plakat Restlos gut!

Bild 3: WWF & GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein

© GOURMET. Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation

Zu 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 40 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET achtet besonders auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Familienfreundlichkeit hat einen besonderen Stellenwert im Unternehmen. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

Rückfragehinweis GOURMET:

Martina Baumeister MSc, Mobil: +43 664 966 45 42, [martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at),  
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, [nina.liftenegger-roehl@gourmet.at](mailto:nina.liftenegger-roehl@gourmet.at),  
[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)  
<http://blog.gourmet.at>