

Presseinformation  
Wien, 28. September 2022

## **Tag des Kaffees: Jährlich mehr als 450.000 Tassen BIO-FAIRTRADE Kaffee bei GOURMET**

*In seinen Gastronomiebetrieben und der Eventgastronomie serviert GOURMET nachhaltigen BIO-Kaffee von FAIRTRADE und leistet damit einen Beitrag für soziale und ökologische Veränderung in den Anbauländern.*

Wer im Café Schwarzenberg, dem Wiener Rathauskeller und im Joules Bistro im Technischen Museum Wien eine Tasse Kaffee genießt, tut damit gleichzeitig auch etwas Gutes: Mit jeder Tasse des FAIRTRADE-zertifizierten BIO-Kaffees werden Kleinbauernfamilien in den Anbauländern unterstützt. Der BIO-Anbau schont zudem wertvolle Ressourcen und trägt zum Klimaschutz bei. Auch in der Eventgastronomie serviert GOURMET unter anderem fair gehandelten Kaffee. Mit mehr als 450.000 Tassen Kaffee pro Jahr leisten die Gäste und die Gastronomiebetriebe von GOURMET gemeinsamen einen spürbaren Beitrag dazu.

„Was wir konsumieren, hat große soziale und ökologische Auswirkungen. Das Thema Nachhaltigkeit in allen Dimensionen liegt uns bei GOURMET sehr am Herzen. Mit dem Kauf von FAIRTRADE-zertifizierten Produkten können wir zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kaffeebauernfamilien beitragen und zudem den Schutz der Umwelt fördern“, betont Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET. „Deshalb machen wir am Welttag des Kaffees am 1. Oktober auch auf den nachhaltigen Wert von FAIRTRADE-Kaffee aufmerksam. Mit dem Café Schwarzenberg waren wir einer der Vorreiter unter den Ringstraßencafés in Wien. Hier genießen unsere Gäste rund 150.000 Tassen fair angebauten und gehandelten Kaffee im Jahr.“

### **Gemeinsam für mehr fairen Handel**

GOURMET kauft vor allem saisonal und regional ein und achtet bei Produkten, die nicht in Österreich wachsen, auf gute und faire Produktionsbedingungen. Deshalb ist GOURMET bereits seit 2015 Gastropartner von FAIRTRADE und setzt Kaffee aus fairem Handel ein.

Neben Kaffee bezieht GOURMET auch Bananen, Reis und Kakao unter anderem aus FAIRTRADE-zertifiziertem Anbau.

Im **Café Schwarzenberg** können Gäste in die typische Atmosphäre und Tradition des „Wiener Cafés“ eintauchen. Es wurde im Jahr 1861 eröffnet und ist heute das älteste Ringstraßencafé Wiens. Jährlich kommen rund 250.000 Stammgäste und Besucher aus aller Welt, um Wiener Kaffeehauskultur in einer einzigartigen Atmosphäre zu genießen. Das Café Schwarzenberg ist ein Betrieb von 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:

Foto 1: Partnerschaft für mehr fairen Handel: Franz Erhardt, Betriebsleiter des Café Schwarzenberg und Angelika als FAIRTRADE-Kaffeetasse.

Foto 2: Das Café Schwarzenberg war mit FAIRTRADE-zertifiziertem BIO-Kaffee einer der Vorreiter unter den Ringstraßencafés in Wien.

Foto 3: Bei GOURMET werden jährlich mehr als 450.000 Tassen BIO-FAIRTRADE-Kaffee serviert.

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

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

GOURMET, Public Relations Manager  
Lena Schiwampl, BA  
Mobil: +43 664 966 46 67  
[lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lena.schiwampl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>