

Presseinformation Wien, 15. November 2021

Fakten fürs Klima: GOURMET berechnet CO₂-Fussabdruck seiner Speisen und schafft Bewusstsein für klimafreundliches Essen

GOURMET wurde dafür als Vorreiter beim Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung mit dem Nachhaltigkeitspreis der Stadt Wien ausgezeichnet.

"Wirksamer Klimaschutz mit messbaren Zielen ist uns ein wichtiges Anliegen. Deshalb berechnen wir jetzt auch den CO₂-Fußabdruck unserer Speisen. Das schafft nicht nur Transparenz für unsere Kunden, sondern beantwortet auch fundiert die Frage, wie klimafreundlich wir kochen und wie wir uns verbessern können. Unser Planet hat es verdient, dass wir beim Klimaschutz Fakten schaffen, anstatt nur um den heißen Brei zu reden", beschreibt GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs das Engagement des Unternehmens für eine klimafreundliche Ernährung. Die Messung des CO₂-Fußabdrucks schafft zusätzlich Verbindlichkeit. GOURMET ist damit Vorreiter in der heimischen Gemeinschaftsverpflegung.

Auf die Zutaten kommt's an!

Die Berechnung des CO₂-Fußabdrucks der Speisen von GOURMET bestätigt, was internationale Studien zeigen: Bei den Zutaten besteht der größte Hebel für den Klimaschutz. Durchschnittlich 78 % des Gesamt-Fußabdrucks der Speisen von GOURMET werden von den Zutaten verursacht, rund die Hälfte davon durch Fleisch. Auf Energie, Transport und Verpackung entfallen in Summe rund 20 %. "Deshalb setzen wir immer stärker auf innovative Veggie-Gerichte, Bio und heimische saisonale Zutaten. Bereits zwei Drittel unserer Lebensmittel kommen aus Österreich", betont Geschäftsführer Herbert Fuchs.

Klimaschonend mittagessen leicht gemacht.

GOURMET macht es den Gästen leicht, sich am Arbeitsplatz oder in der Schule klimaschonend zu ernähren. Der durchschnittliche Fußabdruck einer Hauptspeise für Volksschulkinder (300 g) beträgt bei GOURMET nur 0,9 kg CO₂e, bei einer Speise für Erwachsene (450 g) sind es nur 1,5 kg CO₂e. Im Vergleich dazu: eine Leberkässemmel mit nur 200 g schlägt bereits mit 1 kg CO₂e zu Buche. Bei GOURMET geht sich also für den CO₂-Rucksack eines Snacks bereits ein vollwertiges warmes Mittagessen aus! Zum Beispiel eine Erwachsenenportion Bio-Tortellini mit Spinat-Käse-Sauce (390 g, 1 kg CO₂e) oder Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Kartoffeln (450 g, 1 kg CO₂e). Mehr dazu auch auf www.gourmet.at/nachhaltigkeit/co2-fussabdruck

Gäste für den Klimaschutz begeistern

Die Themen CO₂-Fußabdruck, Veggie und Saisonalität stehen auch im Mittelpunkt der Initiativen zur Bewusstseinsbildung bei den Gästen, wie "Koch das Klima froh!" für Schulkinder oder die "Nachhaltig genießen-Wochen" in Unternehmen. Fachlich unterstützt wird GOURMET dabei vom WWF Österreich, der Kooperationspartner für eine klimafreundliche Ernährung ist.

Weiterer Meilenstein beim Klimaschutz.

GOURMET setzt sich seit vielen Jahren konsequent für den Umwelt- und Klimaschutz ein. Ein eigenes Umweltteam entwickelt neue Ideen, motiviert und setzt Maßnahmen um. Wie zuletzt zwei große Photovoltaikanlagen auf den Dächern der Frischküchen in St. Pölten (seit knapp 2 Jahren in Betrieb) und Wien (aktuell in Bau).

Über das Unternehmen: 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 46 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotos: © Gourmet, Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation

- Foto 1: Kleiner CO₂-Fußabdruck großer Geschmack bei GOURMET
- Foto 2: Bei GOURMET geht sich also für den CO₂-Rucksack eines Snacks bereits ein vollwertiges warmes Mittagessen aus.

Rückfragehinweis:

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