

Presseinformation
Wien, 24. Mai 2024

GOURMET rettet Lebensmittel mit System

Genaue Warenwirtschaft, flexible Menü- und Bestellsysteme, individuelle Portionsgrößen sowie lange Haltbarkeit halten die Lebensmittelabfälle gering.

Beim Umgang mit wertvollen Lebensmitteln überlässt GOURMET nichts dem Zufall. Verantwortungsvoller Einsatz von natürlichen Ressourcen beginnt für das Unternehmen bereits beim Einkauf: Bei GOURMET werden durch vorausschauende Planung und Warenwirtschaft nur Lebensmittel gekauft, die auch wirklich gebraucht werden. Weitere Maßnahmen sind rezeptgenaues Kochen, dem Alter entsprechende Portionsgrößen sowie portionsgenaue Lieferung. Die flexiblen Menü- und Bestellsysteme von GOURMET erleichtern den Kund:innen, bedarfsgenau aus dem Speisenangebot auszuwählen. Diese individuellen Bestellmöglichkeiten für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Einrichtungen sowie die lange Haltbarkeit in den Angebotsbereichen mit schonender Tiefkühlung sorgen für geringe Abfallmengen.

„Wir sind uns der großen Verantwortung bewusst, die wir gegenüber der Umwelt haben. Es liegt uns daher am Herzen, dass Lebensmittel sinnvoll verwendet werden, auch unseren Kund:innen ist dieses Thema ein wichtiges Anliegen. Wir haben bereits zahlreiche Maßnahmen für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ergriffen. Ein wichtiger Teil sind unsere praktischen Vorbestellsysteme für die verschiedenen Bereiche, die uns eine sehr genaue Planung ermöglichen“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Tag der Lebensmittelrettung am 26. Mai

Der WWF Österreich ruft jährlich den Tag der Lebensmittelrettung aus, um auf die Folgen des achtlosen Umgangs mit Lebensmitteln aufmerksam zu machen. Der Tag fällt auf den 26. Mai, da rechnerisch alle von Jahresbeginn bis zu diesem Datum hergestellten Lebensmittel verschwendet werden. Somit werden rund 40% aller weltweit produzierten Lebensmittel nie gegessen. Allein in Österreich entstehen jährlich mehr als 1,2 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle und -verluste. Neben den Lebensmitteln selbst gehen damit auch für die Herstellung notwendige Ressourcen verloren, wie Wasser oder Energie.

Lebensmittel verwenden nicht verschwenden

Bei GOURMET hat der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln oberste Priorität. Seit 2017 ist es dem Unternehmen gelungen, die Lebensmittelabfälle bereits um mehr als ein Viertel zu reduzieren (an den Frischküchenstandorten Wien und St. Pölten). Mit gezielten Initiativen werden auch die Kund:innen von GOURMET für das wichtige Thema Abfallvermeidung sensibilisiert. Beispielsweise gibt GOURMET gemeinsam mit dem Partner WWF Österreich Umwelttipps auf den Speiseplänen für Schulen. Als Teil der Initiative United Against Waste setzt das Unternehmen ebenfalls Informationsschwerpunkte zur Bewusstseinsbildung bei Kund:innen und eigenen Mitarbeiter:innen in den Betriebsrestaurants. Wenn trotz genauer Planung Speisen übrigbleiben, spendet GOURMET die Überschüsse an Sozialorganisationen wie die SOMA-Märkte oder Elisabethbrot.

Partnerschaft mit dem WWF Österreich

GOURMET will seine Gäste für den Klimaschutz begeistern. Im Bereich klimafreundliche Ernährung wird GOURMET bereits seit 2015 fachlich vom Kooperationspartner WWF Österreich unterstützt.

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 fast 50 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. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Die flexiblen Menü- und Bestellsysteme von GOURMET ermöglichen vorausschauende Planung und bedarfsgerechtes Kochen.

Bild 2: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

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

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at