

Gourmet

Bei GOURMET ist Umwelt- und Klimaschutz im Topf

GOURMET und der WWF Österreich haben ihre Partnerschaft verlängert und zeigen, dass klimafreundliche Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung möglich und leistbar ist. Der Fokus liegt dabei auf den Zutaten und auf gesunden Menü-Rezepturen.

Natürlich ist bei GOURMET nachhaltige Verpackung zum Schutz der Speisen ein wichtiges Thema. Um die Umwelt zu entlasten, setzt das Unternehmen sowohl auf Mehrweggebinde als auch Materialien, die zu 100 % recycelbar sind. Mitarbeiter und Kunden werden regelmäßig geschult, Gäste laufend informiert. Aktuell startet eine neue Kampagne zu diesem Thema in den Schulküchen.

Beim ökologischen Fußabdruck von Essen kommt es aber vor allem auf den Inhalt an. Mehr als 70 % des Fußabdrucks der Ernährung werden durch die Zutaten verursacht. Ob Gemüse und Getreide oder Lebensmittel tierischen Ursprungs in den Kochtopf kommen, hat die größte Auswirkung auf Umwelt und Klima. Das hat zuletzt der WWF Österreich wissenschaftlich aufgezeigt.* Zusammengefasst lässt sich sagen: Lebensmittelauswahl und Menüplanung sind für den Umwelt- und Klimaschutz besonders wichtig. Deshalb konzentriert sich GOURMET auf diese Themen.

Regional, saisonal, bio und gesund

Haben Sie gewusst, dass 1 kg Gemüse nur 0,8 kg CO₂-Äquivalent verursacht, 1 kg Rindfleisch aber satte 19,1 kg? Allein die Umstellung auf eine gesündere Ernährung mit weniger Fleisch verringert die Treibhausgase um 22 %. Mit Bio spart man zudem bis zu einem Drittel der Treibhausgase ein. Freilandanbau und kurze Transportwege tragen ebenfalls zu einem gesunden Klima bei.* Es ist also sinnvoll, gerade bei den Lebensmitteln und der Menüplanung anzusetzen.



Hier einige Eckpunkte, wie GOURMET Klimaschutz beim Essen umsetzt:

- Regionaler und saisonaler Einkauf: Zwei Drittel der Lebensmittel kommen aus Österreich.
- Bio: Seit 1997 bio-zertifiziert – mehr als ein Viertel aller Zutaten stammt aus biologischem Anbau. Bis zu

- 50 % Bio-Anteil beim Kindergarten- und Schulessen. Bio-Wochen in 2500 Kantinen Österreichs.
- Weniger Fleisch: umfangreiches vegetarisches Angebot.
- Gesund: ausgewogene Speisepläne für die Kinder, geplant nach den Richtlinien der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE).
- Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln: rezeptgenaues Kochen, vorausschauende Planung, individuelle Portionsgrößen von Ernährungswissenschaftlern erstellt, Zusammenarbeit mit Sozialmärkten bei Übermengen.

Restlos gut!

GOURMET möchte seine Gäste fürs Vermeiden von Lebensmittelabfällen begeistern. Jährlich landen in Österreich rund 577 000 t** an vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Müll. Deshalb hat GOURMET Kids als Spezialist für gesunde Kinderernährung im Jahr 2018 die Initiative „Restlos gut!“ für 2700 Kindergärten und Schulen gestartet. Sie soll bei Kindern und in ihren Familien Bewusstsein dafür schaffen, dass jeder Einzelne Lebensmittelabfälle reduzieren kann und ruft zum Dialog sowie zur Partizipation auf. Die Initiative wurde erneut für den Wiener Umweltpreis nominiert.



Unbeschwert und spielerisch werden die jüngsten Gäste ins Boot geholt und zum Mitmachen aktiviert. Zum Beispiel mit dem wöchentlichen Bären-Tipp auf dem klimafreundlichen Speiseplan für Schulen.

Dein klimafreundlicher **GOURMET KIDS** Speiseplan

Woche 37 Tagesmenü

Montag
 BIO-Linsen-Gemüseentopf A, L, M
 mit Senfbohnen A, C, G
 BIO-Marmeladen A, C
 – sei bio und frisch –
 Ausgewogen und nachhaltig!

Dienstag
 Gelbe Kürbissuppe A, G, M
 Kartoffelrisotto geb. A, C, G
 BIO-Soufflé A, C, G
 Seven Torte C, M
 Dieser Speiseplan ist besser für Mensch & Umwelt.
 Er hat einen BIO-Anteil von mindestens 50%, enthält ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch und reduziert den ökologischen Fußabdruck um bis zu 30%.

Mittwoch
 Kalbsteingulasch A, G
 BIO-Käse A
 Tipp: mit Kartoffel und als Nachspeise frisch zubereiten
 Erwende vom WWF Österreich geprüft und bestätigt

Donnerstag
 BIO-Polenta mit
 BIO-Frischkäse A, G
 BIO-Frischkäse A, G
 Tipp: als Nachspeise Fruchtjoghurt
 WWF

Freitag
 Rührei A, C, G
 Wilder Reis mit Gemüse A, G, M
 BIO-Käse als FRITZLE
 Bio-natur
 50% BIO-ANTEIL
 „In BIO sind wir Klassen-besten!“

BÄREN-TIPP
 Aus dem Kühlschrank nichts verschmeißen, sondern alles anessen. Die Reste verworfen und alles verworfen.

www.gourmet-kids.at

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Bio-Sonne (Ö) 100% geprüft.

Mineralwasser gemäß Lebensmittelgesetz
 * = Bio-Zertifizierung
 ** = Bio-Zertifizierung
 *** = Bio-Zertifizierung
 **** = Bio-Zertifizierung
 ***** = Bio-Zertifizierung
 * = Linsen
 ** = Getreide
 *** = Milch oder Milchprodukte
 **** = Eier
 ***** = Mehl
 * = Linsen
 ** = Getreide
 *** = Milch
 **** = Eier
 ***** = Mehl

Dieser vom WWF geprüfte und bestätigte Speiseplan reduziert den ökologischen Fußabdruck um bis zu 30 %. Der Speiseplan hat einen Bio-Anteil von mindestens 50 % und enthält ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch. Die Zertifizierung der ÖGE garantiert, dass er ausgewogen und kindgerecht ist, mit allen Vitaminen und Nährstoffen, die Kinder brauchen. Der Bären-Tipp zeigt, wie Kinder jeden Alters in ihrer eigenen Lebenswelt zum Umwelt- und Klimaschutz beitragen können. Mehr dazu auf: www.gourmet-kids.at

* WWF Österreich, 2015, Studie „Achtung: heiß und fettig – Klima & Ernährung in Österreich“,
 ** WWF Österreich, 2018, „Frisch verkauft“