

Presseinformation
Wien, 1. September 2021

Schulessen von GOURMET Kids schmeckt den Kindern und dem Klima

Die neue Speisekarte punktet mit Speisen in Bio-Qualität, aus heimischen Lebensmitteln und mit vegetarischer Vielfalt für klimafreundliche Kindermenüs.

Auch im neuen Schuljahr steht mit GOURMET Kids klimafreundliche, gesunde und abwechslungsreiche Schulverpflegung auf dem Stundenplan. „Ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes wird durch die Ernährung verursacht. Wir arbeiten täglich daran, ihn so klein wie möglich zu halten, indem wir bewusst entscheiden, was, womit und wie wir kochen – das schmeckt den Kindern und dem Klima“, so **Mag.^a Claudia Ertl-Huemer**, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Das heißt konkret: ein Bio-Anteil von mind. 50 Prozent, drei Viertel aller Zutaten stammen aus Österreich und ein Speiseangebot, das bereits zur Hälfte vegetarisch ist. Damit setzt GOURMET Kids erneut hohe Standards in der Kindergarten- und Schulverpflegung. Auch die Bewusstseinsbildung bei den Jüngsten ist den SpezialistInnen für Kinderernährung wichtig: „Gemeinsam mit unserem Partner, dem WWF Österreich, arbeiten wir seit vielen Jahren daran, den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima altersgerecht und spielerisch zu vermitteln, z. B. mit wöchentlichen Umwelttipps auf den nachhaltigen Speiseplänen, die auf das Thema aufmerksam machen und zum Mitmachen einladen“, ergänzt **Ertl-Huemer**.

Bio – gut für die Kinder und das Klima

Ob Bio-Gemüsepalatschinken-Auflauf oder knusprige Bio-Polentaherzen mit Bio-Rahmfisolen: Rund 130 Bio-Speisen stehen bereits auf der Speisekarte von GOURMET Kids. Mittlerweile ist die Bio-Auswahl beim Kindergarten- und Schulsortiment so umfangreich, dass bei Speiseplänen ein Bio-Anteil zwischen 50 und 100 Prozent umgesetzt werden kann – basierend auf den individuellen Vorgaben der Kundinnen und Kunden. „Damit essen die Kinder in der Schule und im Kindergarten fünfmal mehr Bio als in einem durchschnittlichen, österreichischen Haushalt üblich“, so **Ertl-Huemer**. Als Bio-Pionier ist die GOURMET Küche bereits seit knapp 25 Jahren Bio-zertifiziert.

Pflanzen nützen, Klima schützen

Die Speisepläne bei GOURMET Kids sind so vielseitig wie ein Lehrplan – dabei ist die Hälfte aller Speisen bereits vegetarisch. Weniger Fleisch auf dem Speiseplan zahlt sich in mehrfacher Hinsicht aus. Etwa zwei Drittel der ernährungsbedingten Treibhausgase gehen auf Fleisch- und Milchprodukte zurück. Pflanzliche Lebensmittel verbrauchen deutlich weniger Fläche, Wasser und Energie. „Eine Ernährung mit mehr Gemüse und Obst und weniger Fleisch ist nicht nur ressourcenschonender, sondern auch gesünder. Deshalb ist uns eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten so wichtig“, so die **Ernährungswissenschaftlerin Ertl-Huemer**.

Saisonale, regionale Lebensmittel

GOURMET setzt seit vielen Jahren auf langfristige Partnerschaften mit heimischen Betrieben. Wenn saisonale Voraussetzungen und Verfügbarkeiten gegeben sind, kommt stets österreichische Qualität zum Zug. Konkret haben bei GOURMET Kids bereits 75 Prozent aller Lebensmittel heimische Wurzeln: frisches Gemüse, Mehl, Milchprodukte, Nudeln und Gebäck ebenso wie Rind-, Kalb-, Schweine- und Hühnerfleisch. Eier kommen ausschließlich aus Freiland- oder Bio-Haltung.

WWF Österreich und GOURMET Kids – gemeinsam für eine klimafreundliche Ernährung

Weil man durch den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln viel für die Umwelt tun kann, setzen sich GOURMET Kids und der WWF Österreich seit vielen Jahren gemeinsam dafür ein, Kinder spielerisch und kulinarisch für den Klimaschutz zu begeistern: Beim gemeinsamen Kochen in der GOURMET Klima-Kochwerkstatt, mit nachhaltigen Speiseplänen für das Schulessen, mit der Initiative „Restlos gut!“ gegen Lebensmittelverschwendung oder mit der jüngsten Kampagne unter dem Motto: „Koch das Klima froh!“

Fotos:



Bild 1: Neu: „Bärbl & Bärnd von Batate“ – knusprige Süßkartoffel-Bärchen von GOURMET Kids



Bild 2: BIO-Kartoffel-Spinatgratin aus der neuen Speisekarte von GOURMET Kids



Bild 3: Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET

Alle Fotos © Gourmet, Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten, Horte und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

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 mehr als 45 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.

Rückfragehinweis:

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

www.gourmet.at

<https://blog.gourmet.at>