Presseinformation

30. Mai 2014

Mehr regionale und saisonale Vielfalt in Niederösterreichs Großküchen

Pernkopf: Brauchen Verpflegung mit hochwertigen Lebensmitteln

Die Essensgewohnheiten der Menschen haben sich im Lauf der Zeit stark verändert, Verpflegung außerhalb der eigenen vier Wände gewinnt immer mehr an Bedeutung: Pro Tag nutzen 1,8 Millionen Österreicher das Speisenangebot in Großküchen. Umso wichtiger ist es, dabei auf regionale, saisonale und gesunde Lebensmittel zu setzen, ist Landesrat Dr. Stephan Pernkopf überzeugt. Mit der Initiative „So schmeckt Niederösterreich" sollen zukünftig noch mehr gute Lebensmittel in Niederösterreichs Großküchen verkocht werden.

„Damit Arbeitnehmer, Kinder und Senioren die bestmögliche Verpflegung erhalten, ist es wichtig, dass die eingesetzten Lebensmittel aus der Region kommen und bei ihrer Auswahl auf Saisonalität geachtet wird. Nur so können Frische und Qualität garantiert werden. Außerdem bleibt die Wertschöpfung in der Region, Arbeitsplätze werden damit geschaffen", ist Pernkopf überzeugt. Anhand von Best Practice-Beispielen möchte das Land Niederösterreich vorhandene Potenziale für mehr Regionalität in der Gemeinschaftsverpflegung aufzeigen. Eines dieser Vorzeigebeispiele besuchte Pernkopf nun am Standort St. Pölten: Österreichs größten privaten Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung, die Firma GMS GOURMET GmbH.

250.000 Mahlzeiten täglich kocht der Betrieb mit seinen 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an zwei Standorten in Wien und St. Pölten und versorgt damit Unternehmen, Kindergärten, Schulen und Senioreneinrichtungen. Bei der Auswahl von Lebensmitteln setzt Gourmet Menü-Service zu 80 Prozent auf Produkte aus Österreich, die auch täglich frisch verarbeitet werden. Das Gemüse kommt zum Beispiel aus dem Marchfeld, die Kartoffeln aus dem Wein- und Waldviertel und frische Äpfel aus der Steiermark. Seit 1997 ist GOURMET zudem Bio-zertifiziert und setzt in der Gemeinschaftsverpflegung vermehrt auf Bio-Produkte. Bei ausgewählten Lebensmitteln wie frischen Bio-Bananen oder Kakao setzt der Betrieb auf Fairtrade.

Als vorbildlich bezeichnet Pernkopf auch das Engagement von GMS GOURMET GmbH im Bereich Umwelt- und Klimaschutz. Neben der sparsamen Verwendung von Rohstoffen und Energie und der Vermeidung von Emissionen und Abfällen, werden Abfälle auch als Wertstoffe gesehen und verwertet. So beheizt die Abwärme aus den Kühlgeräten die Wärmepumpe, und in der Produktion wird statt mit Trinkwasser mit Wasser aus dem hauseigenen Brunnen gekühlt. GOURMET ist außerdem klima:aktiv mobil Projektpartner des Österreichischen Lebensministeriums und erhielt heuer die Auszeichnung als ÖkoBusinessPlan Betrieb.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-13324, e-mail lr.pernkopf@noel.gv.at.

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at