



# Erbsenzähler beim Energiesparen

Die GMS GOURMET GmbH, ein österreichisches Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung, ist Vorreiter beim Umwelt- und Klimaschutz und arbeitet laufend an Verbesserungen. Unterstützt wird sie dabei vom Ökomanagement NÖ, dem Beratungsprogramm des Landes NÖ für Umwelt- und Klimaschutzmaßnahmen. Text: Martina Baumeister

© GOURMET (2)

**Viele kleine Dinge ergeben etwas Großes.** Diesem Leitsatz hat sich GOURMET beim Thema „Nachhaltigkeit“ konsequent verschrieben. „Die Natur als Grundlage unseres Lebens muss für unsere Kinder und Enkelkinder erhalten werden“, betont Geschäftsführer Herbert Fuchs. „Wir kochen täglich für Kinder, Erwachsene sowie Senioren und übernehmen damit eine große Verantwortung. Deshalb ist Nachhaltigkeit in unserer Unternehmenspolitik fest verankert und wird von allen mitgetragen.“ Gekocht wird in den beiden Frischküchen in St. Pölten und Wien für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, Spitäler sowie für den Einzelhandel und Großverbraucher.

**Ansatz der Öko-Effizienz.** Jede Maßnahme wird bei GOURMET auf ihre Wirtschaftlichkeit und Umweltrelevanz geprüft. Ein engagiertes Umweltteam plant die einzelnen Schritte und setzt diese mit den jeweiligen Bereichen um. Beim Energiesparen und dem Einsatz von natürlichen Ressourcen ist dieses Unternehmen besonders aktiv. Die Energieeffizienz in den Küchen

wird laufend und konsequent verbessert. Das ehrgeizige Ziel lautet: Minus drei Prozent pro Jahr bis zum Jahr 2022! Dafür setzt GOURMET zahlreiche Maßnahmen, wie ein laufendes Energiemonitoring, Energieaudits, die schrittweise Umstellung auf LED-Beleuchtung, die Nutzung der Abwärme von Kühlgeräten zum Heizen, energiesparende Küchengeräte, monatliche Dichtheitsüberprüfungen der Wasserhähne, Automatisierungstechnik für die Dosierung von Reinigungsmitteln oder das Kühlen mit

**3% Energieeinsparung pro Jahr  
ist nur eines der ehrgeizigen Ziele.**

Brunnenwasser. Vor zwei Jahren hat GOURMET die gemeinschaftlich genutzten Firmenautos durch E-Fahrzeuge ersetzt.

**Ein Speiseplan fürs Klima.** Aktuelle Studien zeigen, dass die Art und Herkunft der Lebensmittel sowie die Menügestaltung einen großen Einfluss auf die Umwelt haben. Deshalb setzt GOURMET in diesem Bereich seit vielen Jahren eine Reihe von Initiativen. Bereits zwei Drittel der Zutaten kommen

aus Österreich, mehr als ein Viertel stammen aus biologischem Anbau. Seit 1997 ist GOURMET bio-zertifiziert: Beim Kindergarten- und Schulesen liegt der Bio-Anteil bereits bei bis zu 50%. Ein großes vegetarisches Speiseangebot und ausgewogene Menüpläne ermöglichen eine gesunde und klimaschonende Ernährung.

**Kooperation mit dem WWF.** In einer Partnerschaft mit der profilierten Natur- und Umweltschutzorganisation WWF Österreich setzt man im Bereich Bewusstseinsbildung weitere Akzente. Mit Umwelt- und Klimatipps auf den Speiseplänen will man SchülerInnen und deren Familien zum Mitmachen motivieren. Eine Klima-Kochwerkstatt für Kinder vermittelt Wissen über nachhaltige Lebensmittel und lädt zum klimaschonenden Kochen ein. Die Initiative „Restlos gut!“ soll bereits die Jüngsten für den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren. ←

Martina Baumeister, Msc, GMS Gourmet GmbH

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)  
[www.oekomanagement.at](http://www.oekomanagement.at)