

© Gourmet

Für eine gesunde und nachhaltige Jause braucht es nicht viel mehr als ein paar Überbleibsel und ein bisschen Kreativität.

Nachhaltig jausnen

Restlverwerten auf g'sund: Gourmet stellt eine Broschüre zum Download, die Umwelt und Kindeswohl im Blick hat.

WIEN. 2018 hat Gourmet Kids gemeinsam mit dem WWF Österreich die Initiative „Restlos gut!" in 2.700 Kindergärten und Schulen gestartet. Unterschiedliche Kanäle werden genutzt, um Eltern und Kinder zu erreichen und mit klimafreundlichen Speiseplänen sowie Tipps zur Rettung von Lebensmitteln und Abfallvermeidung zu versorgen: Plakate, Folder, Blogbeiträge – und neuerdings auch Jausenbroschüren, die Eltern dazu motivieren sollen, die Schuljause gemeinsam mit ihren Kindern zuzubereiten.

Hauptsache restlos gut

Auf www.gourmet-kids.at gratis herunterladbar, versammelt die Broschüre kreative, aber einfache Rezepte mit Zutaten, die man oft standardmäßig im Kühlschrank hat oder die öfters einmal überbleiben. „Kinder gestalten gern mit und durch das gemeinsame Kochen greifen Kinder häufiger zu Gemüse", so Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin von Gourmet Kids.

Das Miteinbeziehen der Kinder wird nicht nur gepredigt, sondern auch selbst praktiziert: Die 22 „Restlos gut!"-Rezepte wurden von Kindern kreiert und eingeschickt – gegliedert in Kategorien wie „Rette dein Brot", „Verwurschte Gemüse", „Koch Italienisch" und „Mach was mit Obst", kann nach Geschmack und Essensüberbleibseln ausgesucht werden. Die Rezepte zeichnen sich durch überschaubare Zutaten und wenig Aufwand aus.

„Wir wollen die Kinder und Eltern für die Reduktion der Lebensmittelabfälle begeistern", so Ertl-Huemer – die Restlverwertung erweist sich als naheliegendes Mittel.

Über Gourmet

Gourmet ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen sowie für Einzelhandel und Gastronomie. Das Unternehmen hat sich Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit auf die Fahnen geschrieben. Als Branchenvorreiter war man 1997 der erste Gemeinschaftsverpfleger mit Bio-Zertifizierung in Österreich.

Gourmet Kids ist die Expertise-Schiene für gesundes Kindergarten- und Schulessen und kocht nachhaltig und gesund auf: 40% der Lebensmittel stammen aus Landwirtschaft, mehr als zwei Drittel sind regionaler Herkunft. *(haf)*

Spitz setzt Spatenstich

Der Bau der neuen Dosenabfüllanlage hat begonnen.

ATTNANG-PUCHHEIM. 1,2 Mio. Produkte verlassen täglich das Werk des Getränke- und Nahrungsmittelherstellers Spitz. Im Bereich der Dosenabfüllung wird nun aufgerüstet – und mit einem sechsstelligen Betrag in eine neue Anlage am Werksstandort in Attnang-Puchheim investiert.

Am 15. Oktober lud Spitz zum feierlichen Spatenstich: „Mit der neuen Dosenhalle, die sich über 4.200 Quadratmeter erstrecken wird, erreichen wir eine beträchtliche Kapazitätserhöhung. Künftig können wir so bis zu insgesamt 600 Millionen Dosen, statt wie bisher 300 Millionen Dosen, befüllen", so Geschäftsführer Walter Scherb. Gerechnet wird damit, dass das Bauprojekt mit Frühjahr 2020 abgeschlossen ist. *(haf)*



© Spitz

Die neue Anlage wird die Abfüllkapazitäten auf 600 Mio. Dosen verdoppeln.