

ZU 100% ROT-WEISS-ROT*Regionalität bei Business-Essen*

WIEN. Gourmet Business liefert Fleisch aus Österreich. Nicht nur frisches Gemüse und Obst, sondern auch Frischmilch, Freiland Eier und das Fleisch kommen dabei zu 100% aus Österreich. Durch diese Zutaten von zuverlässigen Lieferanten will das Unternehmen höchste Qualität und besten Geschmack garantieren.

Kundenbefragung

Die Speisekarte hat seit dem 4. März ein neues, ansprechendes Design; dazu setzt man auf bewährte Weise wieder auf vielfältige Themenwochen. Den Start macht Griechenland, im Mai gibt es mit der Spargelsaison österreichische Gerichte.

Mit 4.500 Teilnehmern waren Interesse und Zufriedenheit bei der letzten Jahresbefragung übrigens groß. Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von Gourmet Business Catering Menü-Service, erklärt: „90 Prozent der Gäste geben an, dass sie sehr zufrieden oder zufrieden mit der Auswahl und Vielfalt unserer Speisen sind. Unsere Gäste schätzen außerdem unser hohes Engagement für Umwelt und Klima.“ 94% der Gäste bewerten außerdem das einfache Bestellsystem À la Click sehr positiv.



© Gourmet

Der Österreicher liebstes Fleisch

Schweinefleisch ist beliebt, der Anteil der in verbesserten Tierhaltungsformen gehaltenen Schweine steigt an.



© Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Verarbeitet

Schinken schmeckt den Österreichern besonders gut, Schweinefleisch wird gerne verarbeitet gegessen.

WIEN. Laut Versorgungsbilanz der Statistik Austria isst ein durchschnittlicher Österreicher 33,5 kg Schweinefleisch im Jahr. Am beliebtesten ist dabei verarbeitetes Schwein – Schinken allgemein, gefolgt von Extrawurst, Frankfurter, Knackwurst und Leberkäse. Auch Toastschinken, Speck und Salami erfreuen sich großer Beliebtheit. Konkret wurden 2023 im Lebensmitteleinzelhandel von Konsumenten 11.220 t Schinken und rund 5.000 t Toastschinken eingekauft. Bei frischem Schweinefleisch wird weniger „natur“ und mehr fasziiertes sowie vorbereitetes und mariniertes Grillfleisch eingekauft.

Mehr Tierwohl

Von rund 24.000 Schweinehaltern sind rund 5.300 Schweinemäster, davon nimmt ein Drittel am AMA-Gütesiegel-Programm teil. Im Jahr 2023 wurden ca. fünf Prozent aller in Öster-

reich gehaltenen Schweine in den Segmenten Tierwohl und Bio gehalten. Konkret wurden 145.000 Tiere im AMA-Gütesiegel-Programm im Modul „Mehr Tierwohl“ und 81.000 Tiere als Bio klassifiziert. Ergibt eine Ge-

”

Wir wissen, dass noch mehr Schweinemastbetriebe in Tierwohl-Module einsteigen würden, wenn der Markt die Mehrkosten tragen würde.

Christina Mutenthaler-Sipek
GF AMA-Marketing

“

samtsumme von 226.000 Tieren in Haltung mit verbesserten Tierhaltungsformen. Das sind um ein Drittel mehr als noch im Jahr 2021. „Diese Entwicklung freut uns sehr. Wir wissen jedoch, dass noch mehr Schweinemastbetriebe in Tierwohl-Module einsteigen würden, wenn der Markt die Mehrkosten tragen würde und die Betriebe damit Absatzsicherheit hätten“, erläutert die AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

Die AMA-Marketing hält am gemeinsam mit der Branche entwickelten „Masterplan Schwein“ fest. Dieser sieht vor, dass bis 2030 jedes zweite Schwein im AMA-Gütesiegel-Programm aus Haltungsformen mit höheren Tierwohl-Kriterien kommt. Das bedeutet mehr Platz für die Tiere, eingestreute Liegeflächen und in der höchsten Stufe auch ein entsprechender Außenklimabereich. (red)