

## Preisübergabe anlässlich der "Raiffeisen Nachhaltigkeitswochen" im "space2eat"



v.l.n.r.: Sabine Mach (Restaurant Manager der SV Group),  
Gewinner des Hauptpreises DI Nikolaus Demel (RBI AG), Mag.  
Andrea Weber (Geschäftsführerin RKI)  
Copyright:

Credit: RKI, denkstudio  
Fotograf: RKI, denkstudio

~

Wien (OTS) -

- Vom 16. bis 29. Juni 2014 fanden erneut die "Raiffeisen Nachhaltigkeitswochen" in den Wiener Raiffeisen-Mitarbeiterrestaurants statt
- Neben regionalen wurden erstmalig auch vegane Speisen in das Menüangebot aufgenommen
- Der Hauptpreis der Verlosung wurde im Mitarbeiterrestaurant "space2eat" an den Gewinner übergeben

~

Bereits zum sechsten Mal veranstalteten die Raiffeisen Klimaschutz-Initiative (RKI), gemeinsam mit der Catering-Spezialistin SV Group, die sogenannten "Raiffeisen Nachhaltigkeitswochen" in den Raiffeisen-Mitarbeiterrestaurants in Wien. Dabei lag der Fokus auf regionaler, vegetarischer sowie erstmals veganer Ernährung.

"Wir möchten mit dieser zweiwöchigen Aktion den über 5.000 Mitarbeitern unserer Mitgliedsorganisationen AGRANA, GoodMillsGroup, Raiffeisen Bank International, Raiffeisen-Holding NÖ-Wien, Raiffeisen Informatik, Raiffeisen KAG, Raiffeisenlandesbank NÖ-Wien, Raiffeisen-Leasing, Raiffeisen Zentralbank und RSC Raiffeisen Service Center in Wien die Vorteile und Vielfalt regionaler Lebensmittel näher bringen. Ermöglicht werden die Nachhaltigkeitswochen in den verschiedenen Mitarbeiterrestaurants durch die langjährige Kooperation mit der SV Group", erklärt Andrea Weber,

RKI-Geschäftsführerin und Leiterin des Nachhaltigkeitsmanagements der RZB-Gruppe.

Zwtl.: Bewusstseinssteigerung durch Auseinandersetzung mit dem Thema Nachhaltigkeit

Zur Bewusstseinssteigerung der Mitarbeiter wurde im Rahmen der Nachhaltigkeitswochen ein Gewinnspiel - passend zum Thema vegetarische und vegane Lebensmittel - angeboten. "Im Rahmen dessen wurden drei Gutscheine für den Besuch eines vegetarischen Restaurants in Wien verlost.", ergänzt Andrea Weber. "Es ist bekannt, welchen Einfluss Ernährung auf die Gesundheit und das Wohlbefinden jedes Einzelnen hat. Natürlich greift die Raiffeisen Klimaschutz-Initiative auch in diesem Bereich gerne neue Trends, wie beispielsweise vegane Ernährung, auf."

Auch das Restaurant "space2eat" im neuen Wiener Niedrigstenergie-Bürocenter "R19", das derzeit rund 500 Gäste kulinarisch verpflegt, nahm an dieser Aktion teil. Der Gewinner des Hauptpreises, Nikolaus Demel, meint dazu: "Ich ernähre mich seit Jahren sehr bewusst, und wenn geht auch biologisch. Außerdem bin ich offen dafür, neue Speisen auszuprobieren. Daher habe ich das vegane Angebot gerne genutzt. Geschmacklich wurde ich nicht enttäuscht, wie grundsätzlich bei der SV Group."

Zwtl.: SV Group setzt Schwerpunkte im Umweltschutz

"Als Cateringunternehmen, das täglich etwa 15.000 Hauptmahlzeiten zubereitet, sind wir uns der großen Verantwortung gegenüber unseren Gästen und der Umwelt bewusst. Wir verwenden überwiegend regionale und saisonale Lebensmittel, um lange Transportwege und Qualitätsverluste zu vermeiden. Gleichzeitig unterstützen wir dadurch die heimische Landwirtschaft. Wir konnten während der Nachhaltigkeitswochen ein deutlich positives Feedback unserer Gäste verzeichnen, auch am Gewinnspiel haben zahlreiche Personen teilgenommen. Ein Zeichen dafür, dass regionale Küche und Klimaschutz Themen sind, die auch unseren Gästen am Herzen liegen.", freut sich Andreas Kabela, Geschäftsführer SV (Österreich) GmbH.

Zwtl.: Vegane Lieblingsspeisen

Zwei Wochen lang wurden während der Nachhaltigkeitswochen ausgewählte Mahlzeiten ausschließlich mit österreichischen

Lebensmitteln zubereitet und speziell beworben sowie zusätzlich mehrmals in der Woche ein veganes Gericht. Verschiedene vegane Kuchen rundeten das Angebot ab. "Zu den beliebtesten Gerichten zählten die veganen Polenta-Dukaten mit Gemüse und Schnittlauchdip und der vegane Burger mit Rosmarinkartoffeln und Tomatensauce", berichtet Sabine Mach, Restaurant Manager der SV Group im "space2eat". "Aufgrund der hohen Nachfrage, werden wir vegane Speisen auch weiterhin anbieten."

Zum Nachlesen wurde ein Informationsfolder mit Rezepten zum Nachkochen zu den angebotenen Speisen verteilt. Produktverkostungen der LGV Frischgemüse, des Biohofs Niedermayer oder der Bäckerei Felber standen ebenso auf dem Programm.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. Andrea Weber

Raiffeisen Klimaschutz-Initiative

Geschäftsführung

Tel.: 01 26216-6069 | Mobil: 0664/8888-6069

E-Mail: [andrea.weber@rzb.at](mailto:andrea.weber@rzb.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/7858/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0051 2014-07-31/11:05

311105 Jul 14

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20140731\\_OTS0051](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20140731_OTS0051)