

Erste Kantine mit Bio-Gütesiegel: WU Mensa erhält „Natürlich gut essen“-Auszeichnung in Bronze

Wien (OTS) - Essen in großen Mengen produzieren und trotzdem auf die Qualität und Herkunft der Produkte achten: Seit kurzem beweisen WU Mensa und Eurest, dass das kein Widerspruch sein muss. Für die neue Bio-Ausgabestation, bei der alle Speisen zu 100% Bio und vegetarisch bzw. vegan sind, wurde die Kantine nun mit dem „Natürlich gut essen“-Gütesiegel der Stadt Wien ausgezeichnet.

Mehr als 20 Gastronomiebetriebe haben sich seit Einführung des neuen Gütesiegels „Natürlich gut essen“ vor einem Jahr zertifizieren lassen. Je nach Grad der Erfüllung der Kriterien tragen sie die Auszeichnung der Stadt Wien in Gold, Silber oder Bronze. Mit der WU Mensa wird nun erstmals eine Kantine in die Liste aufgenommen: Bei einer eigenen Bio-Ausgabestation gibt es seit 18. November ausschließlich Speisen, die aus 100 % biologischen Produkten zubereitet werden, alle Gerichte sind zudem vegetarisch oder vegan. „Bioqualität, Regionalität, Saisonalität und ein achtsamer Umgang mit Tieren in der Lebensmittelproduktion bringen meist einen Mehrwert für Umwelt, Klima und Gesundheit“, betont Karin Büchl-Krammerstätter, Leiterin von Stadt Wien - Umweltschutz. „Hinter konventionellen Billig-Lebensmitteln stehen hingegen verdeckte Mehrkosten durch Umwelt- und Klimabelastungen, aber auch gesellschaftliche und gesundheitliche Folgekosten. Wir freuen uns daher besonders, dass wir mit der WU-Mensa und dem Betreiber Eurest ideale Partner für unsere ‚Natürlich gut essen‘-Auszeichnung gefunden haben. Wo sonst, wenn nicht an einer Wirtschaftsuniversität, kann ein Bewusstsein für Kostenwahrheit im Bereich Ernährung geweckt werden!“ Die WU Mensa wurde von BIOS Austria geprüft und mit dem Gütesiegel in Bronze ausgezeichnet. „Wir haben den Trend zu vegetarischen Speisen schon lange erkannt und arbeiten kontinuierlich daran, den rein pflanzlichen Anteil zu erhöhen. Das Gütesiegel war für uns der ideale Anlass, um eine eigene Veggies-Station zu eröffnen“, so Andreas Kasper von der WU Mensa. Für Betreiber Eurest ist die WU erst der Anfang: „Frische, Innovation, Qualität und Achtsamkeit sind wesentliche Elemente unserer Unternehmensstrategie. Es freut uns enorm, dass wir das mit dem Gütesiegel nun noch sichtbarer machen können. Wir arbeiten bereits daran, weitere Betriebe für die Auszeichnung fit zu machen.“

Zwtl.: Qualität rechnet sich auch in großen Mengen

Das Prinzip des nachhaltigen Wirtschaftens in der Gastronomie findet gerade in der Generation der Studierenden großen Anklang. „Die Fridays For Future Bewegung hat gezeigt, wie wichtig jungen Menschen die Thematik ist. Unsere Aufgabe ist es, auf diese Entwicklung mit entsprechenden Angeboten zu reagieren – mit dem Gütesiegel ist uns das gelungen“, freut sich Büchl-Krammerstätter über die steigende Nachfrage seitens der Gastronomie. Auch aktuelle Daten der Statistik Austria belegen, dass für Konsumenten immer mehr Qualität statt Quantität zählt und der Fleischkonsum auch in Österreich sinkt. Während 2013 noch durchschnittlich 65,3 Kilogramm Fleisch pro Kopf konsumiert wurden, sind es mittlerweile 64,4 Kilogramm. Auch bei „Natürlich gut essen“ ist zum einen der Anteil an Bioqualität und zum anderen das Angebot an vegetarischen Alternativen für den Auszeichnungsgrad ausschlaggebend. Thomas Hruschka, Leiter Bereich Nachhaltige Entwicklung & Nachhaltigkeitskoordinator Stadt Wien: „Wir wollen mit „Natürlich gut essen“ Betriebe zum Umdenken bewegen und Anstöße geben, eine ökologisch nachhaltige und gesunde Speisekarte zu gestalten. Um klassischen Restaurantbetrieben einen einfachen Einstieg zu ermöglichen, haben wir die Abstufungen in Bronze, Silber und Gold. Die Erfahrungen zeigen, dass einige Betriebe es dann schrittweise zu Gold schaffen.“

Zwtl.: Die wichtigsten „Natürlich gut essen“ Kriterien sind:

~

- * Bio gesamt: zumindest 30 %
(Bronze: mind. 30 %, Silber: über 75 %, Gold: über 90 %)* Eier:
jedenfalls Freilandhaltung (Gold: 100 % Bio)
- * Milchprodukte: mind. 4 Bio-Produkte (Gold: 100 % Bio)
- * Fleisch und Fisch: mind. 1 Sorte Bio (Gold: 100 % Bio),
verpflichtende Herkunftsangabe
- * Palmöl: bei Margarine, Schokolade und Schokoladenaufstrichen aus
RSPO zertifizierten, nachhaltigen, biologischen Quellen
- * Vegetarisches Angebot auf der Speisekarte

~

Alle aktuell ausgezeichneten „Natürlich gut essen“-Betriebe finden Sie hier:

[<https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/unternehmen/natuerlich-gut-essen>]

(<https://unternehmen.oekobusiness.wien.at/unternehmen/natuerlich-gut-essen>)

essen%20)

Zwtl.: Weitere Programme der Stadt Wien - Umweltschutz für nachhaltige Lebensmittel in Wien:

Mit den Programmen „Natürlich gut essen“, „Umweltzeichen“, „Küchenprofi(t)“ und „Smart Kitchen“ bietet OekoBusiness Wien Gastronomiebetrieben ein breites Beratungsportfolio. Neben dem Einkauf von Lebensmittel stellt die Abfallvermeidung einen bedeutenden Schwerpunkt dar. Darüber hinaus bietet die Wiener Umweltschutzabteilung weitere Vorgaben, Programme und Initiativen für nachhaltige Lebensmittel in Wien an. Dazu gehören die Vorgaben für eine nachhaltige Beschaffung im Rahmen von ÖkoKauf, den „Natürlich gut Teller“ im Wiener Krankenanstaltenverbund und im Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser oder der Initiative „Gutes Gewissen - Guter Geschmack“ mit dem Ziel der Verbesserung der Umwelt und des Tierwohls in Lebensmittel-Produktionsbetrieben.

Zwtl.: OekoBusiness Wien - Wirtschaften fürs große Ganze

OekoBusiness Wien ist das Umwelt-Service-Paket der Stadt Wien für Wiener Unternehmen. 1998 von Stadt Wien - Umweltschutz ins Leben gerufen, unterstützt OekoBusiness Wien Unternehmen bei der Umsetzung von umweltrelevanten Maßnahmen und trägt dazu bei, Betriebskosten zu senken. Gemeinsam mit erfahrenen UmweltberaterInnen werden Einsparpotenziale identifiziert, um Schritt für Schritt den Energiebedarf, das Abfallaufkommen oder den Ressourceneinsatz zu reduzieren. OekoBusiness Wien leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wiener Klimaschutzprogramm (KliP) und zum Städtischen Energieeffizienzprogramm (SEP), wo es als Schnittstelle zu den Betrieben verankert ist. Gefördert wird das Programm aus den Mitteln des Ökostromfonds für Wien, der Wirtschaftskammer Wien und der Umweltförderung Inland des Lebensministeriums. Unterstützt wird das Programm außerdem von der Arbeiterkammer Wien (AK Wien), dem Österreichischen Gewerkschaftsbund (ÖGB), der Wirtschaftsagentur Wien, der Magistratsabteilung für technische Gewerbeangelegenheiten (MA 36) und den Magistratischen Bezirksämtern (Gewerbebehörde). Weitere Informationen sowie alle teilnehmenden Betriebe finden Sie auf: [www.oekobusiness.wien.at] (<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekobusiness/>) und [<http://unternehmen.oekobusiness.wien.at>] (<http://unternehmen.oekobusiness.wien.at/>)

~

Rückfragehinweis:

OekoBusiness Wien

Kathrin Stoiser

Telefon: +43 1 59932-20

E-Mail: presse@oekobusinesswien.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/174/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0043 2019-12-12/09:47

120947 Dez 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191212_OTS0043