

ORF: Ab sofort volle Transparenz auf der Speisekarte in ORF-Kantine

Utl.: „Gut zu wissen“-Kennzeichnung zeigt auf, woher Fleisch und Eier stammen =

Wien (OTS) - Ab sofort haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im ORF-Zentrum volle Transparenz auf der Speisekarte ihrer Kantine, freuen sich ORF-Generaldirektor Dr. Alexander Wrabetz, LK-Österreich-Präsident Josef Moosbrugger und Eurest-Managing Director Georg Hirsch-Stronstorff. Kantinenbetreiber „Eurest“ kennzeichnet ab sofort in der ORF-Kantine die Herkunft der wichtigen Zutaten Fleisch und Eier auf der Speisekarte nach dem System „Gut zu wissen“. Dieses hat die Landwirtschaftskammer (LK) Österreich im Jahr 2016 ins Leben gerufen, mittlerweile nehmen mehr als 70 Betriebe aus unterschiedlichsten Bereichen, wie das Catering in den Speisewägen der ÖBB oder Kantinen in Schulen, Bundesministerien, Seniorenheimen oder Spitälern, daran teil. Derzeit wird bei jährlich mehr als acht Millionen Essensportionen die Herkunft der Ei- und Fleischspeisen transparent gekennzeichnet. Diese Betriebe werden jährlich nach AMA-Richtlinien von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert.

Wrabetz: „ORF als Plattform für Nachhaltigkeit“

ORF-Generaldirektor Dr. Alexander Wrabetz: „Nachhaltigkeit ist fest in der Unternehmenskultur des ORF verankert und wir bilden dieses Thema im Programm auf allen unseren Kanälen ab - zum Beispiel im Rahmen unserer ‚MUTTER ERDE‘-Schwerpunkte. Als Plattform für die Themen Nachhaltigkeit und Umweltschutz werden wir unserem Auftrag seit bald 15 Jahren gerecht. Wir leben das Bewusstsein für österreichische Herkunft von Nahrung aber auch aktiv. Deshalb beteiligt sich der Kantinenbetreiber im ORF-Zentrum Eurest auch gerne an der LK-Initiative ‚Gut zu wissen‘. Damit kennzeichnen wir klimaschonendes Essen aus der Heimat.“

Moosbrugger: „Kennzeichnung ermöglicht Wahlfreiheit“

„Die Corona-Zeit hat uns die hohe Bedeutung regionaler Herkunft bei Lebensmitteln gezeigt. Gelebte Regionalität beim Einkauf sichert Wertschöpfung und Zukunft unserer Höfe und schafft Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich. Gerade deshalb brauchen wir bei

Verarbeitungsprodukten im Supermarkt und auch in der Gemeinschaftsverpflegung - täglich essen nämlich 2,5 Millionen Menschen außer Haus - eine klare Herkunftskennzeichnung, weil erst Transparenz die Wahlfreiheit ermöglicht. Von der Landwirtschaft fordert man täglich volle Transparenz, auch guter Journalismus lebt von Transparenz und heute freuen wir uns darüber, dass ‚Gut zu wissen‘ auch in der ORF-Kantine für Transparenz auf der Speisekarte sorgt. Der ORF ist damit ein Vorbild für viele andere“, stellte LK-Österreich-Präsident Josef Moosbrugger fest.

Hirsch-Stronstorff: Kundeninnen und Kunden wollen Herkunft wissen

Georg Hirsch-Stronstorff, Managing Director Eurest: „Frische, Geschmack und Achtsamkeit sind die wesentlichen Elemente unserer Unternehmensstrategie. Schon seit Jahren beträgt der Anteil österreichischer Produkte, die täglich in unseren Betriebsrestaurants verarbeitet werden, weit über 80 Prozent. Deshalb freuen wir uns, dass wir den ORF-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern nun Zutaten besser ausschildern können. Wo Konsumentinnen und Konsumenten nicht selbst einkaufen und entscheiden können, sollten sie zumindest das Recht haben, zu erfahren, was wir für sie ausgewählt haben.“

~

Rückfragehinweis:

ORF-Unternehmenskommunikation

Rudolf Fehrmann

(01) 87878 - DW 12765

presse.ORF.at

LK Österreich

Dr. Josef Siffert

(01) 53441-8521

j.siffert@lk-oe.at

Eurest

Manuela Himmler

(01) 71246210

office@eurest.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/248/aom>

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

OTS0124 2020-09-07/12:51

071251 Sep 20

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20200907_OTS0124