

Klimafreundlich
ESSEN mit
GOURMET



Unser CO₂-Fußabdruck

Unser Klima

verändert sich stark. Mit Wetterextremen wie Trockenheit oder Überschwemmungen und massiv negativen Auswirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen. Es ist also höchste Zeit zu handeln. Klimaschutz ist uns als Unternehmen deshalb besonders wichtig.

Das haben wir bereits umgesetzt!

BEI SPEISEN UND SORTIMENT:



BIO-zertifiziert
seit 1997



Sorgsamer Umgang
mit Lebensmitteln



Regionale und saisonale
Lebensmittel:
2/3 aus Österreich



Großes Angebot
an klimaschonenden
vegetarischen Gerichten

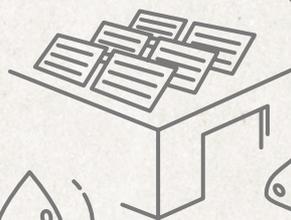
BEIM KOCHEN:

Jährlich minus 3% Energie durch
konsequente Energieeffizienz

6.200 m² Photovoltaik-
Kollektoren auf den Dächern
unserer Frischküchen
St. Pölten und Wien



Mehr als 1.200.000 kWh/Jahr
selbst erzeugter, klima-
freundlicher Sonnenstrom



Elektromobilität bei gemein-
sam genutzten Firmenautos

Geringerer Wasserverbrauch durch
geschlossene Kreisläufe, optimale Dosierung,
Schulung und Brunnenwasser für Kühlung

UNSERE PARTNERSCHAFT
MIT DEM WWF
ÖSTERREICH FÜR EINE
KLIMAFREUNDLICHE
ERNÄHRUNG.

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.





DER CO₂-FUSSABDRUCK

Eine Ursache für die Überhitzung der Erde ist der übermäßige Ausstoß schädlicher Treibhausgase, vor allem von Kohlendioxid (CO₂). Die Ernährung spielt dabei neben Mobilität, Konsum und Wohnen eine gewichtige Rolle.

Bis zu 37 % der globalen Treibhausgas-Emissionen stehen mit der Ernährung in Zusammenhang.*

So viel zum großen Ganzen. Wir wollten es genauer wissen. Wie steht es um **unseren Anteil**? Welche Auswirkungen haben unsere Speisen auf das Klima? Wie stark fallen die Zutaten, ihre Herkunft, der Energieverbrauch oder der Transport ins Gewicht?

Deshalb **messen wir bereits seit 2017 den CO₂-Fußabdruck unserer Speisen** und setzen uns **Reduktionsziele** auf Basis dieser fundierten Zahlen und Fakten. Damit sind wir Vorreiter in der Gemeinschaftsverpflegung.

Für Sie als Gast wird dadurch einfach und transparent nachvollziehbar, was wir als Caterer und was Sie selbst beim Essen fürs Klima tun können. Und welche Maßnahmen das Klima direkt schonen können.

* Quellenangabe auf der Rückseite der Broschüre

Definition



Der **CO₂-Fußabdruck** von Produkten (engl. „Product Carbon Footprint“) umfasst den **Ausstoß von klimarelevanten Treibhausgasen** (wie Kohlendioxid, aber auch z. B. Methan) entlang des Lebenszyklus in Form von CO₂e (CO₂-Äquivalenten). Er macht die Auswirkungen auf das Klima deutlich und ist eine Basis, um gezielt Maßnahmen zum Schutz des Klimas ergreifen zu können.

Berechnungsmethode

Entwicklung der Berechnungsmethodik in **Zusammenarbeit** mit den Nachhaltigkeits-expert:innen der „denkstatt“.

Weiterentwicklung mit dem Ökobilanz-Experten **Bernd Brandt**.

2022 erneute Qualitätsprüfung durch den Ökobilanz-Experten **Harald Pilz**.

Abgestimmt mit den Nachhaltigkeits-expert:innen des **WWF Österreich**.

Für die beiden **Frischküchen- Standorte**
Wien & St. Pölten

Aktuell für die Jahre
2017-2022

Die Berechnung berücksichtigt den CO₂-Fußabdruck von:

- + Zutaten/Rohstoffen, Handelswaren, Betriebs- und Reinigungsmitteln
- Die Emissionsfaktoren für die Modellierung stammen hauptsächlich aus folgenden Datenbanken: Zurück zum Ursprung, Ecoinvent, World Food LCA Database
- + Menge/Anzahl der gekochten Menüs
- + Energieverbrauch in den Großküchen
 - + Verpackungen (erhaltene & von uns eingesetzte Verpackung)
- + Logistik: Transport der Rohstoffe zu GOURMET, Intralogistik bei GOURMET und Firmenautos (nicht enthalten: Weg von GOURMET zum Kunden)
- +/- Entsorgungen allgemein

Messung der Treibhausgase in CO₂-Äquivalenten (engl. „CO₂-equivalent“ oder „CO₂e“)



Zusammensetzung des CO₂-Fußabdrucks der Zutaten

8 % OBST & GEMÜSE

9 % DIVERSES*
* Fisch, Getränke und sonstiger Zukauf

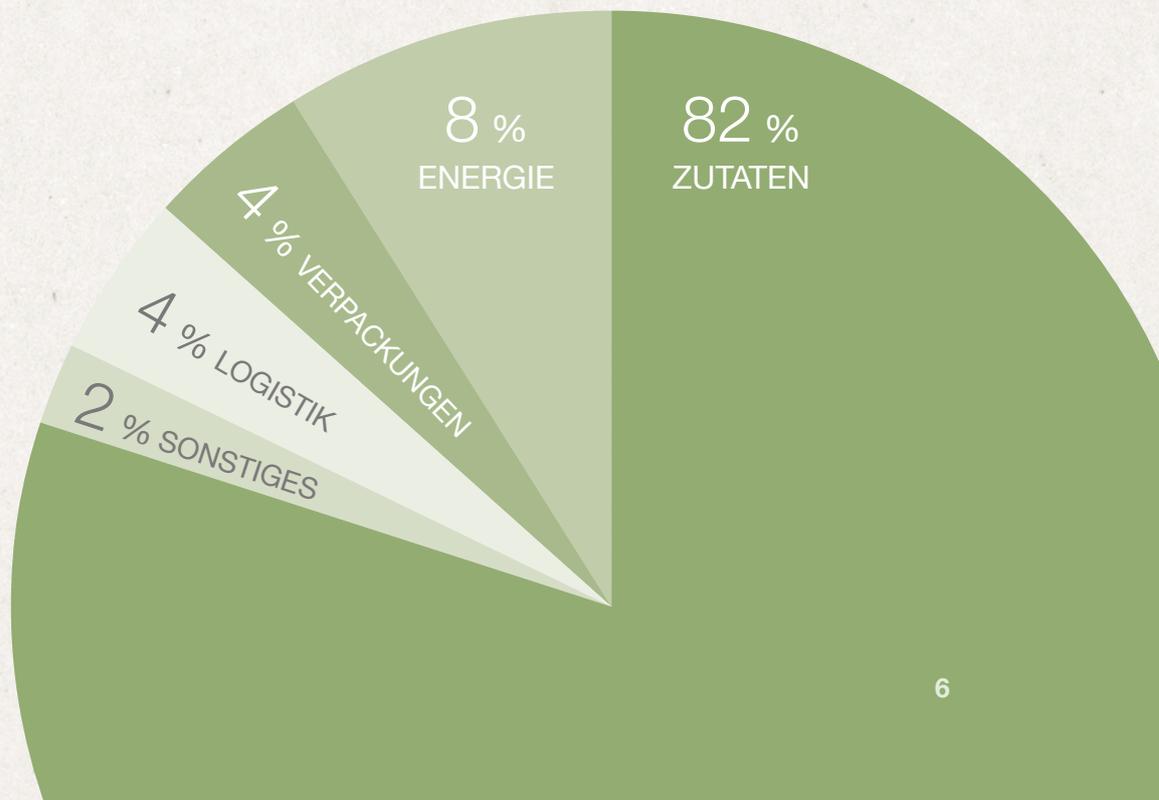
9 % MEHL, NUDELN, REIS u. ä.

18 % MOLKEREIPRODUKTE & EI

56 % FLEISCH

Zusammensetzung des CO₂-Fußabdrucks von GOURMET Speisen

Mehr als drei Viertel des CO₂-Fußabdrucks der Speisen werden von den Zutaten verursacht. Davon entfällt mehr als die Hälfte auf Fleisch. Im Vergleich dazu: Auf Energie, Transport und Verpackung entfallen in Summe nur rund 16 %.



Wussten Sie?

- Wer sich **vegetarisch** ernährt (ovo-lacto-vegetarisch, d. h. mit Milch und Ei), spart **rund 50 % der ernährungsbedingten Treibhausgase**. (CO₂e, im Vergleich zur durchschnittlichen österreichischen Ernährung)**
- Eine **vegane Ernährungsweise verringert** die ernährungsbedingten Treibhausgase **um 70 %**. (CO₂e, im Vergleich zur durchschnittlichen österreichischen Ernährung)**
- Ein Mensch in Österreich isst **ca. 59 kg Fleisch/Jahr**. Der Konsum von **Hülsenfrüchten** liegt dagegen lediglich bei knapp **1 kg/Person/Jahr*****
- **Seit den 1950-er Jahren** ist der **Fleischkonsum** in Österreich um **mehr als das Zweieinhalbfache** gestiegen.**

** , *** Quellenangabe auf der Rückseite der Broschüre



Das
Gute
liegt
so
nah!

Ja zu österreichischen Zutaten zum Klimaschutz

Bei uns kommen bereits **2/3 aller Zutaten aus Österreich**, viele davon in **BIO-Qualität**. Frisches Gemüse wie Spinat, Karotten oder Erbsen und Obst ebenso wie Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Huhn und Wild), Milchprodukte, Mehl, Nudeln u. v. m. Das macht beim CO₂-Fußabdruck einen schlankeren Fuß!

Kurze Transportwege und klimaschonender Freiland-Anbau bei **saisonaalem Einkauf** sparen Energie, und die Standards für den Naturschutz und das Tierwohl in Österreich sind hoch. Gleichzeitig bleibt die Wertschöpfung im Land. Kulturlandschaften werden erhalten – das wirkt sich ebenso positiv auf das Klima aus.

Auf die Zutaten kommt's an!

Durch die Entscheidung, was wir essen, können wir also Tag für Tag gemeinsam viel für den Klimaschutz tun. Eine gesündere Ernährung mit mehr Gemüse und Getreide und dafür weniger Fleisch (angepasst an die Richtlinien der ÖGE) kann **den Ausstoß von Treibhausgasen um 28 % verringern!****

AUSWIRKUNGEN AUF UNSEREN PLANETEN

Für die **Biodiversität, Artenvielfalt** sowie das **Tierwohl** macht es einen großen Unterschied, **woher unsere Lebensmittel kommen** und **wie diese produziert worden sind**. Denn viele Zutaten, wie etwa Soja oder Palmöl, haben ihren Ursprung in den artenreichen Naturräumen unserer Erde, wie dem Amazonas-Regenwald. Soja, das in der Tierfütterung eine wichtige Rolle spielt, wird häufig aus Ländern wie Brasilien, Argentinien und Paraguay importiert, wodurch wertvolle Landschaften für immer verlorengehen.

STEN LEBENSMITTEL DAS KLIMA



Klimaschonend mittagessen mit **GOURMET leicht gemacht!**

+

Attraktive
Veggie-Speisen

+

Zeit- und
altersgemäße Portionsgrößen

+

Innovative Rezepturen:
mehr von der Pflanze,
weniger vom Tier

+

Hoher BIO-Anteil

+

Österreichische
saisonale Zutaten

+

Abwechslungsreiches,
gesundes Angebot

+

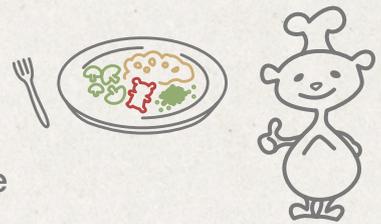
Möglichkeit zur Vorbestellung,
die gute Planung verringert
Lebensmittelabfälle

Unser durchschnittlicher CO₂-Fußabdruck

(AUF BASIS DER ZAHLEN VON 2022)

Kindergärten und Schulen, die eine unserer **kindgerechten, gesunden Menülinien** wählen, essen besonders klimafreundlich. Unsere Menülinien sind abwechslungsreich, mit viel Gemüse, weniger Fleisch und gesunden Nährstoffen, und verursachen daher rund 20 % weniger CO₂e.

1,0 kg
300 g CO₂e



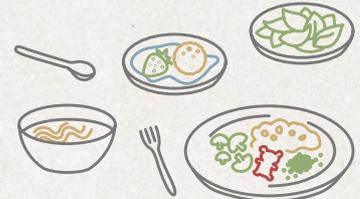
HAUPTSPEISE
FÜR VOLKSSCHULKINDER

1,6 kg
450 g CO₂e



SPEISE FÜR
ERWACHSENE

1,4 kg
420 g CO₂e



MENÜ 2-GÄNGIG FÜR
VOLKSSCHULKINDER

(mit Suppe oder Dessert
und tw. Salat)

Besser ein vollwertiges Essen als ein klimaschädlicher Snack!

Holen Sie sich auch in der Pause manchmal einen schnellen, aber ungesunden Snack? Eine Leberkässemmel zum Beispiel oder eine Topfengolatsche? Das ist nicht nur schlecht für die Gesundheit, es belastet auch das Klima!

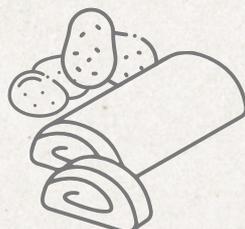
Bei **GOURMET** geht sich für den CO₂-Rucksack einer Leberkässemmel oder eines süßen Snacks bereits ein vollwertiges warmes Mittagessen aus – ganz locker!

So können wir gemeinsam viel für den Klimaschutz tun.



200 g
rund 1 kg CO₂e
LEBERKÄSSEMEL

380 g
rund 1 kg CO₂e
Österreichisches
FORELLENFILET
mit Petersilkartoffeln
von GOURMET



370 g
rund 1 kg CO₂e
GEZOGENER GEMÜSESTRUDEL
mit Petersilkartoffeln und Kerbel-Sauce
von GOURMET



390 g
rund 1 kg CO₂e
TAGLIATELLE
in Edelpilz-Lauch-Sauce
von GOURMET

Lieblingsspeisen unserer Kund:innen und ihr CO₂-Fußabdruck

Pro Portion, Portionsgrößen zw. 400 g und 500 g,
Berechnung GOURMET 2022 anhand der Zutaten
plus Aufschlag für die Zubereitung



RINDSGULASCH
MIT SPÄTZLE
500 G

9 kg
CO₂e



GEBACKENES
SCHWEINSSCHNITZEL
MIT POMMES, 400 G

1,8 kg
CO₂e



Mehr von der Pflanz Das entlastet





ACHT SCHÄTZE
MIT BASMATIREIS, 430 G

0,9 kg
CO₂e



BROCCOLIPFANDL
500 G

1,5 kg
CO₂e



GEMÜSELASAGNE MIT
TOMATENRAGOUT, 500 G

0,9 kg
CO₂e



GNOCCHI MIT TOMATEN-
MOZZARELLA-SAUCE, 400 G

0,5 kg
CO₂e



e, weniger vom Tier!
Umwelt und Klima.



Verpackung & Klima

Wir gehen besonders sorgsam mit Lebensmitteln um und verwenden Verpackungen nur dort, wo sie zwingend für den **Schutz unserer Speisen** nötig sind.

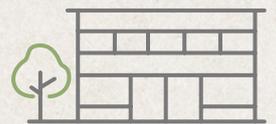
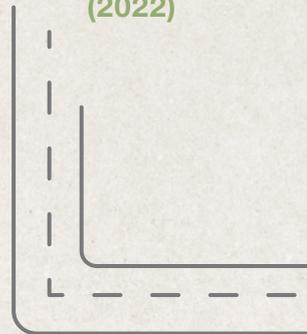
Die Zutaten fürs Kochen kommen bereits so oft wie möglich in Mehrweggebinden in unsere Küche – das ist gut für die Natur und das Klima. Unsere gesamten Speiseverpackungen sind **recyclbar**. Sie werden von unseren Kund:innen im Papier- oder Plastikmüll fürs Recycling gesammelt oder an GOURMET retourniert und von uns an zertifizierte Wiederverwertungsbetriebe weitergegeben.

So können wir den Anteil der Verpackung am CO₂-Fußabdruck unserer Speisen gering halten (rund 4 % am Gesamt-Fußabdruck).



Anteil Logistik am Gesamt-CO₂-Fußabdruck unserer Speisen:

**4 %
(2022)**



Berechnung Anteil des Transports zur Kundin/ zum Kunden am CO₂-Fußabdruck:

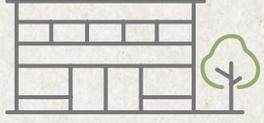
Tiefkühlmenüs (durchschn. 450 g) für 100 Personen für 1 Woche (Mo-Fr), inkl. Lieferung per Tiefkühl-LKW, inkl. Geräten zum Tiefkühlen und Wärmen vor Ort

Der Anteil von Energie, Transport und Verpackung am CO₂-Fußabdruck

3,2 %
davon entfallen auf
Anlieferung der Zutaten



GOURMET FRISCHKÜCHE



Beispiel für CO₂-Anteil des Transports von der Küche zur Kundin/zum Kunden:

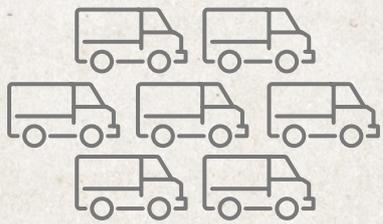
Lieferung aus der GOURMET Frischküche Wien zu einer Kundin/einem Kunden nach Salzburg

+0,7 % CO₂
durch den Transport

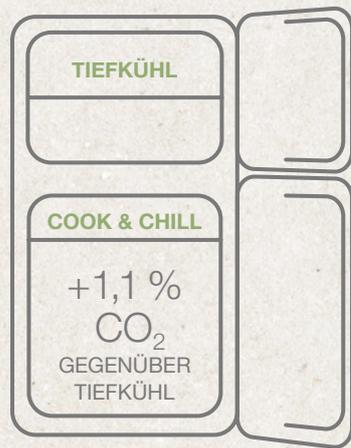
Berechnung 2019



1 x WOCHE

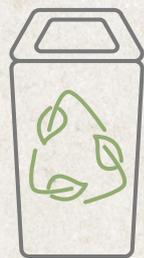


1 x TAG



Berechnung 2019

INKL. GERÄTEN VOR ORT



Bei GOURMET machen **Energieverbrauch, Logistik** und **Verpackung** gemeinsam nur insgesamt **16 % des gesamten CO₂-Fußabdrucks** aus.

Beim Fußabdruck des Transports fällt die **Anlieferung der Zutaten** am stärksten ins Gewicht. Jede Küche braucht ja laufend frische Lebensmittel zum Kochen. Hier steckt also ein großes Optimierungspotenzial. Deshalb bündeln wir diese Lieferungen bestmöglich, gemeinsam mit unseren Lieferant:innen, damit kein „halber LKW“ unterwegs ist. Denn es belastet das Klima entsprechend stärker, wenn man nur kleine Mengen transportiert, dafür aber öfter gefahren wird.**** Hier haben zentrale Küchen einen klaren Vorsprung beim Klimaschutz gegenüber vielen dezentralen Küchen und ihren zahlreichen täglichen Lebensmittellieferungen.

Ein wichtiger Faktor ist dabei natürlich, dass die **Mobilität insgesamt nachhaltig** gestaltet ist.

Schon gewusst?

Weltweit landen noch immer 40 % aller produzierten Lebensmittel im Müll.****

Verpackung schützt Lebensmittel auf vielfältige Weise.

Das **Vermeiden der Lebensmittelabfälle** nützt der Umwelt meist fünf bis zehn Mal mehr, als die Belastung durch die Verpackung ausmacht.*****

Unterschied Tiefkühl und Cook & Chill

Tiefkühl **spart** im Vergleich zu Cook & Chill Emissionen bei der **Lieferung und Verpackungsentsorgung**, bei Cook & Chill ist der **Energieverbrauch der Geräte** bei der Kundin/dem Kunden **geringer**.

****, ***** Quellenangabe auf der Rückseite der Broschüre

Conclusio

Der CO₂-Fußabdruck zeigt deutlich, wo die Hebel für den Klimaschutz in der Gemeinschaftsverpflegung liegen: **in den Rezepturen** (vegetarisch oder mit Fleisch, Fleischmenge), der Zusammenstellung der Wochen-Menüpläne, der **Herkunft der Lebensmittel** und der richtigen **Wahl jeder und jedes Einzelnen beim täglichen Mittagessen**.

Tierische Produkte haben einen besonders großen Fußabdruck. Indem wir uns gesünder ernähren, das heißt unter anderem mit weniger Fleisch- und Milchprodukten und mehr Gemüse und Hülsenfrüchten, können wir unser Klima schonen.

Essen wir
KLIMAFREUNDLICH
und machen wir
gemeinsam unsere
Zukunft lebenswerter!



Garantiert nachhaltig

Wir wollen bei der Nachhaltigkeit Vorreiter sein und arbeiten stetig an Verbesserungen. Wichtig dabei sind uns strenge Zertifizierungen durch unabhängige Stellen sowie unsere Partnerschaften für eine bessere Welt.

UNSERE PARTNERSCHAFTEN FÜR EINE BESSERE WELT:

WWF Österreich
und GOURMET
setzen sich für
klimafreundliche
Ernährung ein.



Der WWF Österreich und GOURMET setzen sich seit 2015 gemeinsam für eine klimafreundliche Ernährung ein.



Beim Einkauf von Reis, Bananen, Kakao, Tee und Kaffee, die nicht in Österreich produziert werden, achten wir auf zertifiziert fairen Anbau und Handel.



Als Partner der Initiative „United Against Waste“ arbeiten wir laufend daran, den Lebensmittelabfall zu verringern.



GOURMET unterstützt die Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (Sustainable Development Goals).

klimaaktiv



Projektpartner

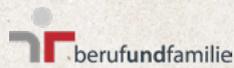
GOURMET ist klimaaktiv-Projektpartner. Unsere Klimaschutz-Maßnahmen entsprechen den Qualitätsstandards von klimaaktiv.



UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN FÜR UMWELT UND KLIMA:



GOURMET ist als BIO-Pionier der Branche bereits seit 1997 BIO-zertifiziert.



Als familienfreundlicher Betrieb trägt GOURMET das staatliche Gütezeichen „Audit berufundfamilie“.



Mit der MSC-Zertifizierung setzen wir uns für den langfristigen Erhalt der Fischbestände in den Meeren ein.



Wir fördern das gute Miteinander der Generationen und sorgen für ein altersgerechtes Arbeitsumfeld.



Das Engagement im ASC-Programm trägt zu einer verantwortungsvollen Fischzucht bei.



Die Umweltnorm ISO 14001 und die Energienorm ISO 50001:2018 stehen für das ambitionierte Engagement von GOURMET in diesen Bereichen.



Als „OekoBusiness Wien“-Betrieb werden Einsparpotenziale bei Energie, Abfall und Ressourcen identifiziert und umgesetzt.



GOURMET ist Träger des Österreichischen Umweltzeichens.

QUELLEN

* **IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) (2019):** Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems.

** **Schatzler M. und Lindenthal T. (2020):** Einfluss von unterschiedlichen Ernährungsweisen auf Klimawandel und Flächeninanspruchnahme in Österreich und Übersee.

*** **Statistik Austria / AMA-Marketing**

**** **WWF-UK (2021):** Driven to Waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms. Working.

***** **ecoplus, BOKU, denkstatt, OFI (2020):** Lebensmittel – Verpackungen – Nachhaltigkeit: Ein Leitfaden für Verpackungshersteller, Lebensmittelverarbeiter, Handel, Politik & NGOs. Entstanden aus den Ergebnissen des Forschungsprojekts „STOP waste – SAVE food“.

BILDER

Alek Kawka | pexels.com
freepik.com | rawpixel.com
istockphoto.com

IMPRESSUM

Medieninhaber: GMS GOURMET GmbH, A-1230 Wien,
Oberlaaer Straße 298, FN 104525p, Handelsgericht Wien,
Verlagsort: Wien; Jänner 24 (1. Auflage)



Gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens.



Das Gütesiegel auf dem gedruckten Papier liefert den Beweis, dass der Zellstoff aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammt.



Cradle to Cradle Certified® Silber
by gugler* DruckSinn
Sicher. Kreislauffähig. Klimafreundlich.
© drucksinn.at



klimapositiv gedruckt

print4climate®
innovated by gugler* DruckSinn
Klimafreundlicher Druck
© drucksinn.at



www.linkedin.com/company/gms-gourmet-gmbh



blog.gourmet.at



www.facebook.com/gourmet.at

[WWW.GOURMET.AT](https://www.gourmet.at)