

Besuchen Sie uns auf www.GV-nachhaltig.at

Rezepte

Wir bieten Ihnen eine Datenbank mit für die GV optimierten Rezepten.

Produkte

Eine umfassende Datenbank hilft Ihnen dabei, im Großhandel erhältliche Produkte aufzufinden. Sortiert nach unterschiedlichen Kategorien finden Sie detaillierte Informationen zu nachhaltigen Alternativen und deren Bezugsquellen.

Beratungsangebot

Ob Inhouse-Schulungen, Menü- und Produktentwicklung, Kommunikation und Vermarktung, Benchmarking oder betriebliches Gesundheitsmanagement: Profitieren Sie von unserem umfassenden Expertenwissen.

Hintergründe und Warekunde

Welchen Fußabdruck hinterlassen Lebensmittel? Welche nachhaltigen Alternativen gibt es und wie werden diese in der Küche eingesetzt?

Emissionsrechner

Currywurst mit Pommes oder doch lieber Gnocchi mit Gemüse? Mit unserem Emissionsrechner können Sie berechnen, welche Klimabilanz ein bestimmtes Gericht aufweist.

Beispiele aus der Praxis

Das Rad muss nicht immer neu erfunden werden. Vielfältige Erfolgsbeispiele aus den Bereichen Business, Education, Care und Neue Märkte (Eigen- und Fremddregie) zeigen, welche Initiativen umgesetzt wurden, was diese bewirkt haben und wie sie kommuniziert wurden.

Weitere Materialien

Wir bieten Broschüren und Infoblätter für Ihre Tischgäste – gerne erstellen wir Ihnen auch auf Sie zugeschnittene Materialien.

Newsletter

Lassen Sie sich wöchentlich mit nachhaltigen Infos aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung versorgen – unverbindlich und kostenlos: info@gv-nachhaltig.at oder www.GV-nachhaltig.at/newsletter

Nachhaltigkeit in der Küche schmeckt der Umwelt und der eigenen Gesundheit. Profitieren Sie von unserer Erfahrung – wir unterstützen Sie gerne!

GV*nachhaltig*

Das Serviceportal für die Gemeinschaftsgastronomie

GV-nachhaltig bietet:

- Schulungen für klimafreundliches Kochen
- Beratung zur Kommunikation mit Ihren Gästen
- Bereitstellen von Infomaterial sowie Text- und Bildbausteinen
- Nachhaltige Rezepte und Produkte auf einen Blick
- Vernetzung von Praxis, Wissenschaft und Fachexperten

Wir sind Ihre Anlaufstelle für Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie. Kontaktieren Sie uns!

GV*nachhaltig*

Das Serviceportal für die Gemeinschaftsgastronomie

GV-nachhaltig
Meidlinger Hauptstraße 63/6
1120 Wien
Telefon: +43 (0)1 929 14 98 8
Fax: +43 (0)1 929 14 98 198
info@gv-nachhaltig.at
www.GV-nachhaltig.at

Partner und Unterstützer:



FEWD
an der
Universität
Wien

DIESES PROJEKT WURDE GEFÖRDERT VON:



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen.

**Gesundheit &
Klimaschutz**
mit Messer und Gabel

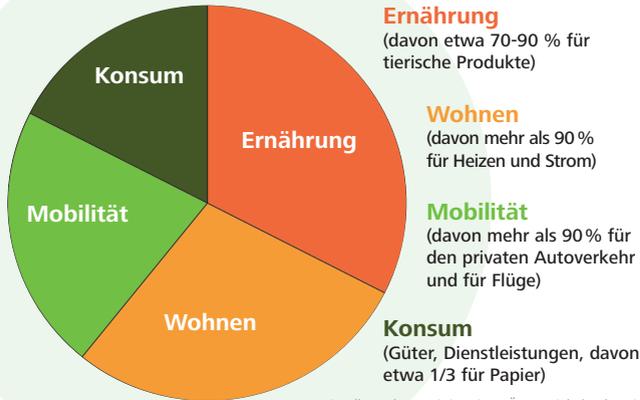


GV*nachhaltig*
Das Serviceportal für die Gemeinschaftsgastronomie

Klimaschutz bei der Ernährung

Eines ist sicher: Der Ernährungssektor ist in der öffentlichen Meinung der am meisten unterschätzte Bereich, wenn es um Klimaschutz geht. Dabei können wir gerade bei der Ernährung enorm viele Treibhausgase einsparen – oft mehr als in Lebensbereichen wie Wohnen oder Verkehr.

Der ökologische Fußabdruck
Ernährung und andere Sektoren im weltweiten Vergleich.



Die wichtigsten Faktoren bei Lebensmitteln

- Menge der verwendeten Tierprodukte
- Biologischer Landbau
- Regionalität/ Saisonalität
- Lagerungsart

Eine Chance für die Gemeinschaftsgastronomie

Erfolgreiche Initiativen zeigen:

- + Die Ökobilanz kann verbessert werden.
- + Gäste mit Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein werden zufriedengestellt.
- + Neue Kundengruppen können angesprochen werden.
- + Positive Berichterstattung in den Medien.
- + Wareneinsatz kann bei gleichbleibender Qualität sinken.

kulinario®

Als Betreiber mehrerer Großküchen, Betriebsrestaurants, Cafés sowie Küchen in Schulen, Kindergärten und Altenheimen verwöhnt die Vinzenz Gruppe Service GmbH unter der Marke Kulinario täglich österreichweit rund 4.500 Gäste mit frischen Speisen und individuellen Dienstleistungen. Seit Anfang 2014 stehen auch bereits rein pflanzliche „Snacks mit Mehrwert“ zur Verfügung, und das sehr erfolgreich. Ausschlaggebend war der spürbare Trend zur gesundheitsbewussten Ernährung. Die Integration von veganen Angeboten in das Catering-Sortiment und von verschiedenen Speiseplänen mit Herbst 2015 unterstützt diesen Trend.

Catering Company Brok (CCB)

Der Catering-Betrieb mit einer Vielzahl an Locations in Wien und Salzburg versorgt auf jährlich ca. 1500 Veranstaltungen jeweils bis zu 2000 Gäste. Das Unternehmen setzt seit langem auf Nachhaltigkeit durch regionale Produkte und ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem V-Label zertifiziert. 2014 hat CCB seine Kulinaria um viele vegane und vegetarische Alternativen erweitert. „Veganes Essen ist in, auch in der Geschäftswelt und bei Events“, so Michael Brok. Mit der dazugewonnenen Vielfalt an kreativen, geschmackvollen Gerichten punktet CCB bei der stark wachsenden Konsumentengruppe mit einer gesundheitsbewussten Ernährungseinstellung.

Studentenwerk Berlin

Seit April 2011 gibt es in den 12 größten Mensen täglich ein rein pflanzliches Klima-Essen. Der Wareneinsatz konnte durch den Einsatz neuer klimafreundlicher Produkte gesenkt werden und das Klima-Essen wird von den täglich 40.000 Kunden sehr gut angenommen. Die Mensa FU Veggie N° 1 ist sogar eine rein vegetarische Mensa – die erste Deutschlands!

Mehr Erfolgsbeispiele und Kontaktdaten finden Sie unter www.gv-nachhaltig.at/erfolgsbeispiele.html

Leistungen im Überblick

Schulungen und Trainings

Wir holen Köchinnen und Köche dort ab, wo sie stehen: in der Küche. Mit unseren flexiblen, interaktiven und praxisnahen Schulungen – inhouse oder zentral organisiert – steigern wir die vegetarische Kompetenz Ihres Personals. Unsere erfahrenen Schulungsköche erklären ohne erhobenen Zeigefinger die Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit und Klimaschutz und bringen mit ihrem Blick von außen wertvolle Impulse!



Beratung

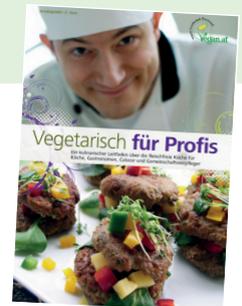
Mit unserem erfahrenen Berater-Netzwerk stehen wir Ihnen zur Seite, wenn es um Fragen der nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung geht.

Wir leisten:

- Vorträge, Seminare und Workshops zu Themen einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung
- vegetarische Menü- und Produktentwicklung für GV und Zulieferindustrie
- Gastrokonzeptentwicklungen und -optimierungen
- Marketing- und Kommunikationsberatung, Marktforschung und B2B-Pressarbeit
- Einkaufsberatung und Lieferantenrecherche
- Trendtouren zu den Veggie-Hotspots österreichischer Großstädte
- Vertriebsunterstützung für nachhaltige Zulieferer

Kostenloser Leitfaden

Der Leitfaden „Vegetarisch für Profis“ enthält alle notwendigen Infos, Hintergründe, Rezepte, Bezugsquellen und Warenkunde. Bestellen Sie diesen gratis bei info@gv-nachhaltig.at



Unsere Referenzen (Auswahl): BG Catering GmbH, Vinzenz Gruppe Service GmbH, Studentenwerke Berlin, Dortmund, Dresden, Essen-Duisburg, Magdeburg, Schleswig-Holstein, Thüringen, Studierendenwerk Hamburg, Allianz Deutschland AG, Siemens AG, HIPP-Werk Georg Hipp OHG, LZ-Catering GmbH, SV (Deutschland) GmbH, Compass Group Deutschland GmbH, Dussmann Service Deutschland GmbH, Sodexo Services GmbH, WISAG Catering GmbH & Co. KG, Deutsches Jugendherbergswerk, Berufsförderungswerk Leipzig