

Die Raiffeisen-Nachhaltigkeitswochen feiern Jubiläum

Etabliertes Format zur Mitarbeitersensibilisierung zum Thema klimafreundlicher Ernährung. Heuer bereits zehnter Durchgang.



Jeder Einzelne kann einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Gemüse und Obst erreichen uns zu jeder Jahreszeit aus allen Teilen der Welt. Daher haben es die heimischen Produzenten oft schwer, sich mit ihren Produkten zu behaupten. Bei der Auswahl des Menüs und beim persönlichen Einkauf kann man durch eine gezielte Entscheidung und die Wahl regionaler und saisonaler Nahrungsmittel entscheidend zu einem nachhaltigen Lebensstil beitragen.

(Andrea Sihn-Weber, Geschäftsführerin Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative)

„Gemeinsam mit SV Österreich hat die Bäckerei Felber ein Weckerl in Herzform nach dem Motto „Ein Herz für die Region“ entwickelt. Ein Teil des Verkaufserlöses geht an den Verein Herzkinder Österreich.

(Andrea Sihn-Weber, Geschäftsführerin der Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative)

„Die Nachhaltigkeitswochen sind eine wirklich gelungene und wichtige Maßnahme, um unseren Gästen die Vorteile und Vielfalt regionaler Lebensmittel genussvoll näherzubringen.

Es ist uns aber auch ein Anliegen darauf hinzuweisen, dass heimische Lebensmittel und regionale Spezialitäten bei SV Österreich ganzjährig Saison haben. Als Cateringunternehmen sind wir uns schließlich der großen Verantwortung gegenüber unseren Gästen und der Umwelt bewusst.“

(Anita Preiner, Abteilung Marketing und Ernährung von SV Österreich)

Wien (OTS) - Die Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative (RNI) organisierte bereits zum zehnten Mal gemeinsam mit SV Österreich einen klimafreundlichen Ernährungsschwerpunkt. Zwei Wochen lang wurde in den Wiener Mitarbeiterrestaurants der Raiffeisen Organisationen verstärkt Augenmerk auf einen regionalen und saisonalen Einkauf sowie vegetarische Speisen gelegt. Ihr Wissen zu diesem Thema, kombiniert mit Glück, bescherte fünf Teilnehmern des Online-Gewinnspiels kürzlich Geschenkkörbe gefüllt mit österreichischen Spezialitäten.

Bewusstseinsbildung für klimafreundliche und gesunde Ernährung

Vor dem Hintergrund wissenschaftlicher Studien zum positiven Einfluss von vegetarischer Ernährung, lag der Fokus der Nachhaltigkeitswochen 2018 erneut auf einer regionalen und vegetarischen Ernährung. Andrea Sihm-Weber, Geschäftsführerin der RNI, betont: „Jeder Einzelne kann einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Gemüse und Obst erreichen uns zu jeder Jahreszeit aus allen Teilen der Welt. Daher haben es die heimischen Produzenten oft schwer, sich mit ihren Produkten zu behaupten. Bei der Auswahl des Menüs und beim persönlichen Einkauf kann man durch eine gezielte Entscheidung und die Wahl regionaler und saisonaler Nahrungsmittel entscheidend zu einem nachhaltigen Lebensstil beitragen.“

So wurde während der Nachhaltigkeitswochen in Kooperation mit SV Österreich täglich ein Menü ausschließlich mit österreichischen Lebensmitteln zubereitet. Dies ruft, nicht nur aufgrund des beliebten Gewinnspiels, stets sehr positives Mitarbeiter-Feedback hervor. In diesem Jahr wurden unter den ausgefüllten Online-Gewinnspielformularen fünf Gewinnerinnen und Gewinner gezogen. Sie erhielten Geschenkkörbe mit österreichischen Spezialitäten.

Im Sinne der Nachhaltigkeit freut sich Andrea Sihm-Weber über den sozialen Aspekt der Nachhaltigkeitswochen: „Gemeinsam mit SV Österreich hat die Bäckerei Felber ein Weckerl in Herzform nach dem Motto „Ein Herz für die Region“ entwickelt. Ein Teil des Verkaufserlöses geht an den Verein Herzkinder Österreich.“

Klimafreundlichkeit ist eine Selbstverständlichkeit geworden

SV Österreich ist ein Gastronomieunternehmen, das mit mehr als 1.000 Mitarbeitenden rund 120 Personalrestaurants und Küchen in Senioren- und Pflegeheimen führt. Anita Preiner, Abteilung Marketing und Ernährung von SV Österreich, betont, dass gerade im Lebensmittelbereich ein schonender, bewusster Umgang mit der Umwelt unabdingbar ist. Aus diesem Grund setzt SV Österreich seit vielen Jahren in Kooperation mit der RNI die bewährten Nachhaltigkeitswochen um: „Die Nachhaltigkeitswochen sind eine wirklich gelungene und wichtige Maßnahme, um unseren Gästen die Vorteile und Vielfalt regionaler Lebensmittel genussvoll näherzubringen. Es ist uns aber auch ein Anliegen darauf hinzuweisen, dass heimische Lebensmittel und regionale Spezialitäten bei SV Österreich ganzjährig Saison haben. Als Cateringunternehmen sind wir uns schließlich der großen Verantwortung gegenüber unseren Gästen und der Umwelt bewusst.“