

NACHHALTIGKEIT

Geschätzte Initiative

RNI übergibt die Preise zu den Nachhaltigkeitswochen.

Die Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative (RNI) legte heuer zum elften Mal einen Schwerpunkt auf den Bereich der Mitarbeitersensibilisierung. Ein wichtiger Partner dabei ist SV Österreich, welche die Mitarbeiterrestaurants der Raiffeisen-Organisationen in Wien betreut. Während der RNI-Nachhaltigkeitswochen wird ein noch stärkerer Fokus auf regionalen Einkauf und vegetarische Speisen gelegt. Zwei Wochen lang wurde ein vegetarisches oder veganes Menü ausschließlich mit heimischen Lebensmitteln zubereitet. Auf dem Speiseplan standen unter anderem „Im Ganzen gebratener Karfiol mit Weißwein-Pilzsauce und Polenta“, eine „Rote-Rüben-Apfel-Suppe“ oder ein

werde auch durch die Rezepte zum Nachkochen gefördert. Auch die Herzweckerlaktion von SV Österreich und der Bäckerei Felber schaffe Aufmerksamkeit und rege zum Nachdenken und Nachfragen an – für den guten Zweck kreierte SV Österreich gemeinsam mit der Bäckerei Felber ein spezielles Weckerl in Herzform. Ein Teil des Verkaufserlöses kam dem Verein „Herzkinder Österreich“ zugute.

Franz Messner, operativer Direktor 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



Franz Messner, Christian Hölzl (RLB NÖ-W), Andrea Sihm-Weber, Martina Tisovsky (RBI), Herbert Horak (RBI), Karin Kunrath (Valida), Vera Economou (RBI) und Bernhard Pass (SV Österreich)

„Herbstsalat mit Kürbis, Käferbohnen und Herzweckerl“.

Weiters wurde wieder ein Gewinnspiel für die Mitarbeitenden durchgeführt, mit dem Ziel, das Wissen zum Thema nachhaltige Ernährung abzufragen. Aus den zahlreichen Einreichungen wurden fünf Gewinner gezogen. Sie erhielten einen Geschenkkorb mit österreichischen Produkten überreicht. Gewinnerin Vera Economou betont: „Die Nachhaltigkeitswochen sind eine von mir und meinen Kollegen sehr geschätzte Initiative in unserem Mitarbeiterrestaurant. Ich freue mich über die hohe Qualität der Speisen und das informative Angebot im Rahmen dieser beiden Wochen. Ich würde mir wünschen, dass diese Initiative länger als nur zwei Wochen umgesetzt wird.“

RNI-Geschäftsführerin Andrea Sihm-Weber freut sich über das seit vielen Jahren zahlreiche Interesse der Kollegen an den Nachhaltigkeitswochen. Dies

bewährten Nachhaltigkeitswochen um. „Dies ist eine wirklich gelungene und wichtige Maßnahme, um unseren Gästen die Vorteile und die Vielfalt regionaler Lebensmittel genussvoll näherzubringen. Während der Nachhaltigkeitswochen erhielten wir viel positives Feedback. Ein Zeichen dafür, dass regionale Küche und Klimaschutz Themen sind, die auch unseren Gästen am Herzen liegen.“

„Gemüse und Obst erreichen uns zwar zu jeder Jahreszeit aus allen Teilen der Welt, aber die heimischen Bauern haben es dadurch oft schwer, sich mit ihren Produkten zu behaupten. Bei der Auswahl des Menüs und beim persönlichen Einkauf kann jeder Einzelne durch eine gezielte Entscheidung und die Wahl regionaler und saisonaler Nahrungsmittel entscheidend zu einem nachhaltigen Lebensstil beitragen“, unterstreicht Sihm-Weber. red