

## **Raiffeisen-Nachhaltigkeitswochen zum neunten Mal erfolgreich umgesetzt**

Mitarbeitersensibilisierung der Raiffeisen Organisationen in Wien zum Thema Ernährung

*Wien (OTS)* - Die Raiffeisen Nachhaltigkeits-Initiative (RNI), die anlässlich der Erweiterung ihres Tätigkeitsbereiches aus der Raiffeisen Klimaschutz-Initiative hervorgegangen ist, organisiert seit neun Jahren gemeinsam mit SV Österreich jährlich für zwei Wochen einen klimafreundlichen Ernährungsschwerpunkt zur Mitarbeitersensibilisierung. SV Österreich betreut die Mitarbeiterrestaurants der Raiffeisen Organisationen in Wien und ist mit einer gesunden Küche ein wichtiger Partner für die Beschäftigten. Während der Nachhaltigkeitswochen wird verstärkt Augenmerk auf einen regionalen und saisonalen Einkauf sowie neue vegetarische und vegane Speisen gelegt. Dies ruft seit Jahren, nicht nur aufgrund des beliebten Gewinnspiels, sehr positives Mitarbeiter-Feedback hervor.

### **Bewusstseinsbildung für geschmackvolle, aber auch gesunde und umweltfreundliche Speisen**

Viele wissenschaftliche Studien belegen den positiven Einfluss von vegetarischer Ernährung auf die Gesundheit. Daher lag der Fokus der Nachhaltigkeitswochen 2017 erneut auf regionaler, vegetarischer sowie veganer Ernährung. Den positiven Effekt dieser Speisen auf Gesundheit und Umwelt unterstrich ein Flyer, der in den Mitarbeiterrestaurants auflag. 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 täglich ein Menü ausschließlich mit österreichischen Lebensmitteln zubereitet, sowie mehrmals in der Woche ein neues veganes Gericht angeboten.

### **Gewinnspiel mit attraktiven Preisen**

Das Interesse am Thema wurde durch ein Gewinnspiel unter dem Motto „Schwerpunkte der Nachhaltigkeitswochen“ verstärkt. Drei Gewinner wurden aus den zahlreich ausgefüllten Gewinnkarten gezogen. Sie erhielten als Preis Gutscheine für das Vollwertrestaurant Lebenbauer. Die Gewinnerin Martina Jöbstl, aus der Raiffeisen Bank International, meinte: „Ich bin seit neun Jahren im Unternehmen tätig und freue mich jedes Jahr auf die Nachhaltigkeitswochen. Die neuen vegetarischen und veganen Speisen, die dabei angeboten werden, sind ein besonderes Highlight und eine willkommene Abwechslung. Grundsätzlich finde ich das Speisenangebot toll, da wir immer aus fünf verschiedenen Gerichten auswählen können. Ich würde es begrüßen, wenn zukünftig noch mehr vegetarische/vegane oder auch biologische Speisen angeboten werden würden.“

Andrea Sihm-Weber ist vom regen Interesse an den Nachhaltigkeitswochen beeindruckt: „Der Klimaschutz, wie auch die Gesundheit der Mitarbeiter, können über die Ernährung positiv beeinflusst

werden. Daher ist es uns seit vielen Jahren ein Anliegen die Kooperation mit SV Österreich – regelmäßig begleitet von Bewusstseinsbildungsmaßnahmen – umzusetzen. Beides wollen wir im Sinne der Nachhaltigkeit fördern. Besonders erfreulich finde ich den sozialen Aspekt der Nachhaltigkeitswochen, der durch die Kooperation mit der Bäckerei Felber umgesetzt wurde. Gemeinsam mit SV Österreich hat diese 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**

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: „Wir konnten während der Nachhaltigkeitswochen ein deutlich positives Feedback unserer Gäste verzeichnen. Ein Indiz dafür, dass eine regionale Küche und Klimaschutz Themen sind, die auch unseren Gästen am Herzen liegen. 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.“

Über die beiden Wochen hinausgehend werden weitere Maßnahmen für eine klimafreundliche Küche gesetzt. Dazu zählt zum Beispiel, dass mehrere Köche am WIFI Wien den Diplomlehrgang zum vegan und vegetarisch geschulten Koch mit Auszeichnung absolvierten.