

MEDIENAUSSENDUNG

29. Juni 2021

Ausgezeichnet mit „Gut zu wissen“

Palfinger setzt in den Firmenküchen auf transparente Herkunft

Landwirtschaftskammerpräsident Rupert Quehenberger hat am Montag, dem 28. Juni, den Salzburger Kranhersteller Palfinger AG mit dem „Gut zu wissen“-Zertifikat der Landwirtschaftskammer Österreich ausgezeichnet. Palfinger setzt in seinen Betriebsküchen in Salzburg auf österreichische Herkunft der Lebensmittel und hat dies nun mit der freiwilligen Zertifizierung eindrucksvoll unterstrichen. Küchenchef Manfred Stüfler serviert den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern jährlich 100.000 Portionen. Da viele Zutaten aus Salzburg stammen, erhielt CEO Andreas Klauser vom Salzburger Agrar Marketing auch die „Regional aufgetischt“-Tafel, die unterstreicht, dass in der Betriebsküche viele Lebensmittel aus Salzburg eingesetzt werden.

„Für unsere Bäuerinnen und Bauern ist es eine besondere Wertschätzung, wenn sich ein Salzburger Paradeunternehmen wie Palfinger freiwillig zertifizieren lässt und bewusst auf Lebensmittel aus Salzburg und Österreich setzt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erhalten in den Firmenrestaurants damit echte Transparenz über die Herkunft von Milch und Milchprodukten sowie Fleisch und Eiern, die für die Zubereitung der Speisen verwendet werden“, so der **Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg, Rupert Quehenberger**. Für ihn schließt sich ein großer Kreis: „Viele Produkte der Firma Palfinger sind auf den Höfen und in den Wäldern unserer Bäuerinnen und Bauern im Einsatz und leisten hervorragende Arbeit. Wenn die Firma Palfinger heimische Lebensmittel in ihren Firmenrestaurants verwendet, dann ist das eine gelebte und vor allem ehrliche Regionalität, von der alle profitieren.“

Andreas Klauser, CEO der Palfinger AG: „Die Zufriedenheit der eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die regionale Beschaffung stellen zentrale Faktoren beim Thema Nachhaltigkeit für Palfinger dar. Beide Zielsetzungen versuchen wir unter anderem auch in unserem Betriebsrestaurant hier in Bergheim umzusetzen. Nicht nur, dass qualitativ hochwertiges Essen einen hohen Motivationsfaktor bei der Arbeit darstellt, möglichst kurze Transportwege verringern auch die CO₂-Belastung. Zudem sichert die regionale Beschaffung von Lebensmitteln Arbeitsplätze in der Region. Palfinger setzt schon seit Jahrzehnten auf lokale Wertschöpfung und Transparenz. Mit unserer freiwilligen Zertifizierung bei ‚Gut zu wissen‘ und als teilnehmender Partner bei dieser Initiative möchten wir auch unseren Mitarbeitern als Vorbild vorangehen und den Kauf von lokalen Produkten von Bäuerinnen und Bauern weiter fördern,“ so Andreas Klauser, CEO der Palfinger AG.

Die „Gut zu wissen“-Betriebe werden jährlich nach AMA-Richtlinien von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert. Das gibt dem Konsumenten die Sicherheit, dass im Essen drinnen ist, was draufsteht! Das Herkunftssiegel wurde 2015 ins Leben gerufen, mittlerweile nehmen mehr als 80 große Betriebe aus unterschiedlichsten Bereichen teil. Mit dabei sind u. a. die Speisewägen der ÖBB, die Kantine des ORF-Zentrums in Wien, Bundesministerien, die Messe Salzburg und die Landeskrankenhäuser. Aktuell wird bei jährlich mehr als 18 Millionen Essensportionen die Herkunft der Milch-, Ei- und Fleischspeisen mit dem „Gut zu wissen“-Siegel transparent gekennzeichnet.

Auf www.gutzuwissen.co.at findet man alle teilnehmenden Partner und die Kriterien für die Teilnahme.

Bildtext (im Bild von links): Bei Palfinger wird mit heimischen Lebensmitteln frisch gekocht: LK-Präsident Rupert Quehenberger, Palfinger-CEO Andreas Klauser, Küchenchef Manfred Stüfler und der Geschäftsführer des Salzburger Agrar Marketings, Günther Kronberger

Bild: LK Sbg., Abdruck honorarfrei

Einwilligung DSGVO

Die LK Salzburg verwendet Ihre E-Mail-Adresse aufgrund einer bestehenden Geschäftsbeziehung. In unserer Datenbank sind neben der Mail-Adresse auch Ihr Name und Ihre berufliche Telefonnummer gespeichert. Falls Sie Ihre Zustimmung widerrufen wollen und keine weiteren elektronischen Aussendungen von uns erhalten möchten, können Sie Ihre Adresse durch ein kurzes Infomail an presse@lk-salzburg.at jederzeit austragen. In diesem Fall werden Ihre Adresse und sämtliche weitere Kontaktdaten aus unserer Datenbank vollständig entfernt.

Kontakt bei Rückfragen zum Thema:

Chefredakteur Ing. Wolfgang Dürnberger, Bakk.Komm., Tel. 0662/870571-230, Mobil 0664/2142565, wolfgang.duernberger@lk-salzburg.at
Kontakt Pressestelle: Sekretariat, Tel. 0662/870571-233, presse@lk-salzburg.at