

Presseinformation

Aktionswoche der Catering-Spezialistin zeigt Potenzial und Vielfalt des Ernährungstrends

SV Österreich: Vegan und vegetarisch geschulte Köche auf dem Vormarsch

Wien, 2. November 2016 – **Sieben Köche des Catering-Unternehmens SV Österreich absolvierten heuer den neuen WIFI-Diplomlehrgang zum vegan und vegetarisch geschulten Koch. Ausbilder und Haubenchef Siegfried Kröpfl ernährt sich selbst vegan und zeigte im Kurs pflanzliche Alternativen zu Fleisch, Käse, Ei und Milchprodukten. Die innovativen Rezepte und Zubereitungsarten wurden im Herbst einem Praxis- und Geschmackstest unterzogen: In allen Personalrestaurants von SV Österreich gab es eine Aktionswoche mit eigens zusammengestellten Menüplänen der Absolventen.**

„Im Supermarkt findet man bereits eine breite Palette an vegetarischen oder veganen Produkten, in der Gastronomie fällt die Auswahl nicht immer ganz so leicht“, weiß SV Österreich Geschäftsführer Andreas Kabela. „Verzichtet man neben Fleisch und Fisch auch auf Ei- und Milchprodukte, bleibt – überspitzt gesagt – oft nicht mehr als der Beilagensalat übrig. Denn in der österreichischen Küche haben Zutaten wie Butter, Milch, Obers oder Eier eine lange Tradition. Allerdings ist es für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung wichtig, tierische Produkte nicht einfach wegzulassen, sondern sinnvoll zu ersetzen. Und das wird bei der Ausbildung zum vegan und vegetarisch geschulten Koch hervorragend vermittelt.“

Wunsch nach Innovation

An Werktagen werden in den Restaurants von SV Österreich rund 8.000 Mittagessen konsumiert. 43 % der SV Gäste* stufen sich selbst als innovativer Essentyp ein und probieren gerne etwas Neues. Anlässlich der SV Aktionswoche „Colours“ durften sich Vegetarier, Veganer und Flexitarier im September über besondere Menü-Highlights freuen, darunter:

- Vegane Kürbis-Spinat-Pfanne mit Datteln, Nüssen, Tomaten und Minze-Sojajoghurt-Dip
- Vegane Kohlrouladen mit Polentafüllung, Kümmelerdäpfeln und Tomatensauce
- Veganes Rote-Rüben-Zartweizenrisotto mit Rucola und Sonnenblumenparmesan
- Vanille-Quinoa-Pudding mit Granatapfel und Mango

Vielfalt und Nachhaltigkeit dank „Vegucation“

Im Rahmen des SV Österreich Kursprogramms nahmen heuer sieben Mitarbeiter an der WIFI-Ausbildung teil, die in Zusammenarbeit mit der Veganen Gesellschaft Österreich ins Leben gerufen wurde. In theoretischen und praktischen Einheiten wurden Themen wie Warenkunde und pflanzliche Alternativen, backen ohne gesättigte Fettsäuren oder klimafreundliches Kochen behandelt. Alle SV Teilnehmer bestanden mit Auszeichnung. „Das SV Weiterbildungsangebot ist das Herzstück unserer Personalentwicklung“, erklärt Johanna Pichler, die den Bereich Weiterbildung verantwortet. „Egal, ob

es darum geht, einen Lehrabschluss nachzuholen oder die Führungskompetenzen von Personen in leitenden Positionen auszubauen: Wir unterstützen engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei ihrer persönlichen Weiterbildung.“

* Ergebnis der SV Gästebefragung 2016

Foto

(v.l.): Markus Waldhäusl, Küchenchef des SV Restaurants R19 in Wien Heiligenstadt, war einer von sieben SV Absolventen des WIFI-Diplomlehrgangs zum vegan und vegetarisch geschulten Koch. Haubenkoch und Vegan-Coach Siegfried Kröpfl zeigte schmackhafte wie nahrhafte Alternativen zu Fleisch, Fisch und Milchprodukten.

© Stefanie Starz / SV Group

Über die SV Group

Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit den fünf Geschäftsfeldern Gemeinschaftsgastronomie, Spital- und Heimgastronomie, Eventcatering, öffentliche Gastronomie und Hotel. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 8500 Mitarbeitende. Kerngeschäft der SV Group ist die Gemeinschaftsgastronomie. SV Österreich besteht seit 1998 und führt mit 790 Mitarbeitenden rund 90 Personalrestaurants und Küchen in Senioren- und Pflegeheimen.

Die SV Group geht auf die 1914 von der Schweizer Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation „Schweizer Verband Soldatenwohl“ zurück, welche Soldatenstuben betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.

www.sv-group.com, www.sv-group.at, www.sv-stiftung.ch

Für weitere Auskünfte:

Anita Preiner

SV Österreich GmbH, Schwarzenbergplatz 2/1. OG/Top 4, A-1010 Wien

Telefon +43 1 367 76 03 - 31, Fax +43 1 367 76 03 - 20

anita.preiner@sv-group.at

www.sv-group.com

Claudia Geist

ikp Wien GmbH, Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Telefon +43 1 524 77 90, Fax +43 1 524 77 90 - 5

claudia.geist@ikp.at

www.ikp.at