

Notiz

Ressorts: WI, CI

Stichworte: Gastronomie/Unternehmen/Umwelt

RITA bringt's: Zehn Jahre voller Nachhaltigkeit und kulinarischer Exzellenz

Das Wiener Unternehmen feiert sein zehnjähriges Bestehen und wird auch in Zukunft mit Innovation die Mission für gesunde, vegetarische und vegane BIO-Speisen fortsetzen.

Wien (OTS) - Im April 2024 feiert Wiens erster Lieferservice für vegetarisches BIO-Mittagessen RITA bringt's zehnjähriges Bestehen. Seit 2014 hat sich das Unternehmen zu einer wichtigen Akteurin in der Branche entwickelt, die nicht nur für kulinarische Innovationen steht, sondern auch maßgeblich neue Möglichkeiten in der Lebensmittelproduktion und Verwendung aufzeigt. Durch innovative Rezepte und Liefermöglichkeiten leistet RITA bringt's einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Neben dem Kernkonzept, dem Lieferservice, bei dem nach Online-Vorbestellung per Lastenrad geliefert wird, hat sich RITA bringt's auch bei Events einen Namen gemacht. Das Unternehmen spezialisiert sich auf Firmen-Caterings für 10-1000 Gäste und überzeugt auch bei internationalen Besucher:innen mit vegetarischen und veganen Kreationen aus der BIO-Gemüseküche.

"Kochen ist für mich nicht nur eine Leidenschaft, sondern eine Form der Kommunikation. Mit jedem Gericht erzähle ich die Geschichten unserer Zutaten vom Feld auf den Teller. Bei RITA bringt's verbinden wir diese Leidenschaft mit einem klaren Ziel: regionale, biologische Produkte zu nutzen und kurze Wege zwischen Produzent:innen und Konsument:innen zu garantieren. Nach zehn Jahren freue ich mich, dass wir dieses Ziel weiter verfolgen können und unsere Mission für gesunde, köstliche vegetarische und vegane Speisen fortsetzen." - kommentiert Rita Huber, Co-Gründerin von RITA bringt's. "Dabei legen wir großen Wert darauf, in der Gastronomie als Arbeitgeberin eine Vorbildfunktion durch digitale Abläufe, attraktive Arbeitszeiten und kompromisslose Handarbeit mit Naturprodukten zu leben."

Schonung von Ressourcen ist Grundlage der Geschäftsidee

In den vergangenen zehn Jahren hat RITA bringt's eine beeindruckende Bilanz vorzuweisen. Mit einem engagierten Team von aktuell 70 Mitarbeiter:innen in der Küche, Auslieferung, im Service und der Organisation wurden 435 Tonnen BIO-Gemüse geschnitten, knapp 30 mal um den Äquator geradelt und somit 350 Tonnen CO₂ eingespart. Darüber hinaus wurden stolze 1.535.140 Speisen ausgeliefert, ohne dabei auch nur ein Gramm Lebensmittel zu verschwenden.

"Gesunde Ernährung ist mehr als nur ein Trend, es ist eine Lebensweise. Bei RITA bringt's setzen wir konsequent auf BIO-Zutaten, um Transparenz und Qualität zu gewährleisten. Mit unserem Fokus auf österreichische Produkte und der nachhaltigen Logistik per Lastenrad gehen wir innovative Wege für eine bewusste Gastronomie. Mein Ziel ist es, mit dem Unternehmen kontinuierlich neue Schritte zu gehen, um uns stetig weiterzuentwickeln und einen positiven Beitrag zur Ernährungskultur zu leisten." - Gerald

Költringer, Co-Gründer von RITA bringt's.

Von der Produktion bis zum Verbrauch

Zum Jubiläum setzt RITA bringt's den Fokus auf Digitalisierung und noch mehr Transparenz. Mit einem neuen Webauftritt rücken die landwirtschaftlichen Betriebe und ihre BIO Produkte in den Vordergrund und ermöglichen Kund:innen einen ganzheitlichen Einblick zu den Gerichten. Die Website www.ritabringts.bio wird damit zunehmend zur Plattform, die Produzent:innen, Kund:innen und Gastronomie zueinander bringt.

Mit einem Blick in die Zukunft freut sich RITA bringt's auf die nächsten zehn Jahre, in denen das Unternehmen weiterhin kulinarische Köstlichkeiten liefern und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf die Umwelt ausüben wird. Die Firma bleibt ihren Prinzipien treu und setzt sich weiterhin für nachhaltige Lösungen in der Gastronomiebranche ein.

Fotos zum Download finden Sie unter: www.ritabringts.bio/presse

Rückfragehinweis:

RITA bringt's
01/3617722
presse@ritabringts.at
www.ritabringts.bio

Zeichen: 3920 | Wörter: 523 | Zeilen: 73

Zitate:

Kochen ist für mich nicht nur eine Leidenschaft, sondern eine Form der Kommunikation. Mit jedem Gericht erzähle ich die Geschichten unserer Zutaten vom Feld auf den Teller. Bei RITA bringt's verbinden wir diese Leidenschaft mit einem klaren Ziel: regionale, biologische Produkte zu nutzen und kurze Wege zwischen Produzent:innen und Konsument:innen zu garantieren. Nach zehn Jahren freue ich mich, dass wir dieses Ziel weiter verfolgen können und unsere Mission für gesunde, köstliche vegetarische und vegane Speisen fortsetzen.

Rita Huber, Co-Gründerin von RITA bringt's

Dabei legen wir großen Wert darauf, in der Gastronomie als Arbeitgeberin eine Vorbildfunktion durch digitale Abläufe, attraktive Arbeitszeiten und kompromisslose Handarbeit mit Naturprodukten zu leben.

Rita Huber, Co-Gründerin von RITA bringt's

Gesunde Ernährung ist mehr als nur ein Trend, es ist eine Lebensweise. Bei RITA bringt's setzen wir konsequent auf BIO-Zutaten, um Transparenz und Qualität zu gewährleisten. Mit unserem Fokus auf österreichische Produkte und der nachhaltigen Logistik per Lastenrad gehen wir innovative Wege für eine bewusste Gastronomie. Mein Ziel ist es, mit dem Unternehmen kontinuierlich neue Schritte zu gehen, um uns stetig weiterzuentwickeln und einen positiven Beitrag zur Ernährungskultur zu leisten.

Gerald Költringer, Co-Gründer von RITA bringt's

