

Merkur Versicherung AG & Jamie Oliver Food Foundation

Gutes Essen für eine bessere Lebensqualität

Gutes Essen für eine bessere Lebensqualität. Die Merkur Versicherung AG unterstützt „Jamie's Food Revolution“, um ein gemeinsames Ziel voranzutreiben: Spaß am Kochen zu vermitteln und gesundes, erschwingliches und köstliches Essen für alle.



Im Gegensatz zu anderen Versicherungen bietet Merkur den Kundinnen und Kunden umfangreiche präventive Maßnahmen. Die angebotenen Dienstleistungen und Programme nehmen direkt Einfluss auf Verhalten und Lebensstil der Versicherten. Ein Schwerpunkt liegt auf Gesundheitsvorsorge mit einem besonderen Fokus auf gesunder Ernährung. In der Jamie Oliver Food Foundation mit ihrer weltweiten Kampagne „Jamie's Food Revolution“ hat Merkur den idealen Partner gefunden, um gesundes, köstliches Essen und den Spaß am Kochen zu fördern.

Die „Food Revolution“

Zugang zu guten, frischen, unverfälschten Lebensmitteln und die Grundkenntnisse, um diese zuzubereiten, können das ganze Leben verändern, und genau darum geht es der Jamie Oliver Food Foundation. Sie betreibt ihre Kampagne in Großbritannien, den USA und über die Good Foundation auch in Australien. Mit umfangreichen und nachhaltigen Aktivitäten engagiert sich die Food Revolution für die Veränderung von Essgewohnheiten, um die Gesundheit und das Wohlbefinden zukünftiger Generationen zu verbessern. Angefangen mit Kursen zur Ernährungserziehung auf lokaler Ebene bis hin zu landesweiten und inter-nationalen Aktionen, die die Gesetzgebung in Schwerpunktthemen beeinflussen, möchte die Kampagne die Art und Weise verändern, wie die Menschen sich und ihre Familien ernähren.

Gutes Essen zu einem Erlebnis machen

Merkur möchte sich für dieses Thema einsetzen und Essen zu einem Erlebnis im Alltag der Menschen machen. Anstelle von langweiliger Theorie bieten unsere „Food Revolution“-Kurse bunte Geschmackserlebnisse und vielfältige Inspiration, sowohl für Kunden als auch für Nichtkunden der Merkur Versicherung.

Der Generaldirektor der Merkur Versicherung AG Gerald Kogler erklärt, warum er mit Jamie Oliver zusammenarbeitet: „Das Herzstück unseres Gesundheitsprogramms, eigentlich sogar unsere gesamte Unternehmensphilosophie, beruht auf Vorsorge in Verbindung mit Lebensfreude. Grundlegend ist, Essen als Teil eines gesunden Lebensstils zu sehen. Ohne die richtige Ernährung laufen die Menschen Gefahr, entweder an Übergewicht oder an Unterernährung zu leiden, was wiederum das Krankheitsrisiko erhöht. Die Jamie Oliver Food Foundation und Merkur sind Partner, uns verbindet der gleiche Ansatz und das gleiche Ziel – das Kochen als lebensnotwendige Fähigkeit.“

Jamie Oliver fügt hinzu: „Zusammen mit der Merkur Versicherung möchte ich vor allem zeigen, dass gesundes, frisches Essen Spaß macht. Mit einer guten Schulung kann jeder eine bessere, intelligentere und ausgeglichene Beziehung zum Essen entwickeln und dadurch sein ganzes Leben lang verantwortliche, gesunde und nachhaltige Entscheidungen im Bereich Ernährung treffen.“

Die Merkur „Food Revolution“-Kampagne

Die Merkur Medienkampagne legt den Schwerpunkt im Jahr 2017 auf die Bedeutung von erschwinglichen, gesunden Lebensmitteln für Menschen aller Altersgruppen. Mit einem praxisorientierten Ansatz werden wir Ernährungsgewohnheiten verändern und einer modernen, urbanen, nachhaltig orientierten Zielgruppe die Grundkenntnisse vermitteln, die notwendig sind, um gesundes Essen zu kochen, insbesondere jungen Menschen und jungen Familien.

- Anzeigen und Online-Werbung stellen Rezepte für gesunde, köstliche Gerichte vor, deren Zubereitung Spaß macht und nicht lange dauert.
- Ein umfangreiches Angebot an „revolutionären“ Rezepten wird auf der Merkur-Webseite veröffentlicht, darunter Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts.
- Kurze, trendige Videoclips zeigen, wie sich gesundes Essen schnell und einfach zubereiten lässt - Schritt für Schritt zum kulinarischen Glück.
- Wichtige Ernährungsgrundsätze werden auf der Webseite veröffentlicht, damit sich jeder informieren kann, was für Gesundheit und Wohlbefinden gut ist.
- Kostenlose Kochkurse für Merkur-Kunden werden im kroatischen Partnerhotel Lone in Rovinj stattfinden.

Die „Food Revolution“ im Merkur-Partnerhotel mit Wellness-Oase

Seit vielen Jahren arbeitet Merkur mit angesehenen Wellness-Hotels in vielen Ländern zusammen, um dort Gesundheitsdienstleistungen anzubieten. Für die „Food Revolution“ gibt es eine Kooperation mit der Maistra Hotelgruppe. Im Hotel Lone in Rovinj, Kroatien, wird ein besonderes, kulinarisch ausgerichtetes Wellness-Programm für Merkur-Kunden angeboten.

Merkur ist der Meinung, dass Kochkenntnisse wichtig sind, wenn man ein gesundes Leben führen will. Deshalb möchte das kulinarische Wellness-Programm allen Merkur-Kundinnen und Kunden die Fähigkeit vermitteln, jeden Tag selbst köstliche, erschwingliche Gerichte für sich und ihre Familien zu kochen. Die Köche des Hotels Lone haben an einem fünftägigen Intensivkurs der Jamie Oliver Food Foundation teilgenommen. Sie können nun selbst zertifizierte „Food Revolution“-Kochkurse anbieten. Auf dem Lehrplan standen ein grundlegendes Ernährungstraining, praktische Fähigkeiten und Lehrschulungen, sowie ethische Fragen und die Unternehmensphilosophie von „Jamie's Food Revolution“.

Nach dem erfolgreichen Abschluss dieser Schulung werden Küchenchef Radovan Blagić und sein Team wöchentlich bis Dezember Kurse zu den Themen bewusstes Essen und gesundes Kochen anbieten, nicht nur für Merkur-Kunden, sondern für alle Hotelgäste. Um diese Kurse abhalten zu können, wurde eigens ein professionelles Schulungszentrum mit Show-Küche eingerichtet, das am 6. Mai 2017 eröffnet wird und „revoLution“ heißt.

Peter Loesch, Geschäftsführer des Hotel Lone, schätzt sich glücklich, die Kooperation mit Merkur zum Vorteil seiner Gäste zu erweitern: „Die Restaurants des Hotel Lone bieten regionale und europäische Küche an, eine Fusion aus traditionellen und modernen Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum. Wir greifen die Philosophie von Jamie's Food Revolution auf, indem wir mit lokalen Partnern zusammenarbeiten und Bio-Zutaten verwenden, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen.“

Kostenlose Kochkurse für Merkur-Kunden

Die „revolutionären“ Kochkurse im Hotel Lone werden für alle Hotelgäste zugänglich sein. Merkur-Kunden genießen hier einen besonderen Vorteil, denn für sie werden die Kochkurse kostenlos angeboten. Dies gilt für alle Merkur-Kunden, egal, ob sie eine Kranken-, Lebens-, Unfall- oder Sachversicherung abgeschlossen haben. Die Kurse können zusätzlich zu anderen Vorsorgekursen oder Dienstleistungen der Merkur direkt über das Hotel gebucht werden. Die Kurse werden in der Schulungsküche „revoLution“ voraussichtlich jeden Samstag um die Mittagszeit stattfinden und bis zu 8 Teilnehmer haben. Ein Kurs dauert 1,5 Stunden, in denen köstliche Jamie-Oliver-Rezepte zubereitet und anschließend zum Lunch serviert werden. In der Hauptsaison können zusätzliche Kurse sowie individuelle Einzelkurse angeboten werden.

Rückfragen:

Mag. Birgit Stampfl, Merkur Versicherung AG

Tel. 0316 / 80 34 - 25 23

birgit.stampfl@merkur.at