Bald wieder persönlich für Sie da!

Ab Samstag, 2. Mai hat das FMZ IMST wieder geöffnet

Dank strikter Hygiene- und Sicherheitsvorkehrungen dürfen alle Geschäfte wieder öffnen. Unterstützen Sie die heimische Wirtschaft, indem Sie lokal einkaufen. Sie sichern damit Arbeitsplätze und die Kaufkraft der ganzen Region.

Die Geschäfte im FMZ Imst stehen für über 500 Arbeitsplätze, helfen Sie mit, diese zu erhalten und die lokale Wirtschaft zu stärken. Kaufen Sie regional! Foto: Christina Gstrein

Das FMZ Imst und alle Shop-Betreiber freuen sich, Sie ab 2. Mai 2020 endlich wieder persönlich im Einkaufszentrum willkommen heißen zu dürfen. Da wir uns immer noch in herausfordernden Zeiten befinden, wurden umfangreiche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorbereitet, denn die Gesundheit der Kunden und Mitarbeiter hat höchsten Stellenwert! Dies bedeutet, dass die Wieder-Eröffnung unter strikter Einhaltung aller vorgeschriebenen und empfohlenen Hygiene- und Sicherheitsstandards stattfindet. So wird beispielweise die Anzahl der Kunden in den einzelnen Geschäften reguliert. Zudem bitten wir Sie, einen Mindestabstand von mindestens 1 m zu anderen Personen einzuhalten. Durch strenge Hygienevorgaben, können sich Kunden und Mitarbeiter wohl und sicher fühlen und dadurch eine neue, aber angenehme Einkaufsatmosphäre ermöglichen.

Die Atmosphäre, persönliche Beratung und die Möglichkeit, Waren vor dem Kauf mit allen Sinnen zu erkunden ist die Stärke von stationären Shops. Gerade jetzt sollten Sie heimische Händler unterstützen und regional einkaufen. ANZEIGE

WICHTIGE INFORMATION FÜR UNTERNEHMEN!
Abrechnung der Kurzarbeit

Beachten Sie bitte Folgendes:

- Verwenden Sie ausschließlich die Webanwendung oder die AMS-Excel-Projektdatei auf www.ams.at/kurzarbeit
- Ändern Sie NICHT den Namen der CSV-Datei.
- Die Übermittlung der Abrechnungsdatei ist nur über Ihr eAMS-Konto möglich.
- Im eAMS-Konto klicken Sie unbedingt auf den Geschäftsfall „COVID-19 Kurzarbeitsbeihilfe".
- Selbst erstellte Unterlagen werden nicht weiterverarbeitet. Das Hochladen von anderen Dateien verzögert Ihre Abrechnung und die Auszahlung erheblich.
- Unter www.ams.at/kurzarbeit finden Sie ein Video mit einer Ausfüllhilfe. Mit dem Anleitungsvideo klappt es bestimmt.

Bitte helfen Sie mit, dass die Abrechnung und Auszahlung der Kurzarbeitsbeihilfe rasch für Sie erledigt werden kann.

Bezahlte Anzeige

Für Sie da, jetzt mehr denn je.
Ihr Arbeitsmarktservice

AMS

Nachhaltig in der Region leben – regional, saisonal & bio

Täglich treffen wir Entscheidungen, die auch unser Klima beeinflussen. Einen nicht unerheblichen Einfluss hat dabei die Auswahl unserer Lebensmittel. Richtig gewählt und regional erworben können wir alle einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz beitragen.

An den Stichworten regional, saisonal und bio führt beim Thema Nachhaltigkeit kein Weg vorbei. In Österreich liegt der pro Kopf CO_2-Ausstoß bei circa neun Tonnen, zählt man die Werte importierter Güter hinzu, landet man bei circa 14 Tonnen pro Einwohner. Etwa 20 Prozent davon sind auf Lebensmittel zurückzuführen. Neben Wohnen und Mobilität ist der Lebensmittelverbrauch somit eine wichtige Stellschraube im Kampf gegen den Klimawandel. Sieht man sich die CO_2-Daten der Lebensmittel genauer an, so sind tierische Lebensmittel, allen voran Fleisch, für über die Hälfte des Ausstoßes verantwortlich. Muss man deswegen Vegetarier werden? Nein, aber man kann seinen Konsum anpassen. Zum einen sollte man wo möglich Bioprodukte kaufen, durch Verzicht von Pestiziden, umweltschonende Bodenbearbeitung, etc. haben diese eine deutlich geringere CO_2-Belastung. Teurer muss dies nicht sein, wie etwa der WWF in einer Studie zeigte. Wer bei einem Wocheneinkauf in Höhe von circa 120,00 Euro weniger Fertigprodukte, zuckerhaltige Getränke und Fleisch und stattdessen mehr Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte kauft, kann fast 70 Prozent der Waren biozertifiziert erwerben. Fast alle Supermärkte haben bereits ein breites Bio-Sortiment. Einen Überblick über gängige Gütesiegel gibt es auf **www.konsument.at/guetezeichen**. So ein Einkauf bringt Vorteile für die Umwelt und die eigene Gesundheit – Stichwort Ernährungspyramide. Kombiniert man dies noch mit einem Essensplan für die

Woche und verwendet saisonale Produkte, macht man in Bezug auf Nachhaltigkeit vieles richtig. Auf **www.klimakochbuch.at** oder auf **www.doppelplus.tirol/de/downloads/** findet man Kochideen angepasst auf die jeweilige Saison. Ein Essensplan für die Woche inklusive eines „Resteverwertungstages" hat zudem den Vorteil, dass man mit Plan einkauft (Stichwort: Teurer Spontankauf) und weniger Nahrungsmittel verschwendet. Apps zum Thema Resteverwertung gibt es viele, wie etwa die App des deutschen Bundes **www.zugutfuerdietonne.de**. Bezieht man Nahrungsmittel zudem regional, wie etwa auf Bauernmärkte und bei Hofläden in der Region (siehe **tirol.lko.at**) oder bei Lebensmittelkooperativen, wie es in Imst bereits eine gibt, wird der CO_2-Ausstoß noch weiter gesenkt. Auch Supermärkte bieten regionale Produkte an – beachten Sie die Herkunftsbezeichnung. Einfache Schritte, mit großer Wirkung, machen Sie mit – leben Sie nachhaltig(er). ANZEIGE

Zu jeder Jahreszeit gibt es eine Vielzahl an regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Foto: pexels.com

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
LE 14-20
LAND TIROL
regio
WKO Wirtschaftskammer Tirol Bezirksstelle Imst
Landwirtschaftskammer Tirol
AK Tirol