

Thema: Gourmet Menü Service

Autor: E.Czastka



GOURMET MENÜ-SERVICE

Hier wird das Essen neu erfunden: Paul Letschka und Gottlieb Spring (re.) entwickeln jährlich 300 neue Rezepturen

Menüs für zweite und dritte Zähne

Marktführer Gourmet rührt um: Zeitgeist zieht in die Großküche ein

VON ELISABETH CZASTKA

Wer erfindet eigentlich das Essen? Bei Gourmet sind es die beiden Köche Markus Stacherl und Gottlieb Spring. Sie schütteln in der Konzernzentrale in Spratzern Gerichte wie „Gebratenes Lachsfilet mit Safrankartoffeln auf rotem Linsendal“ aus dem Ärmel. Der KURIER durfte in der Experimentierküche spionieren.

Artikelnummer 1432 ist ein Spinatkäsesoufflee mit Antipasti-Gemüse. „Wir haben uns für Fenchel und Paprika entschieden, weil das Marketing gesagt hat, wir brauchen einen Farblecks“, erklärt Klaus Huemer, der Chef der Entwicklung.

Pro Jahr werden 300 neue Artikel entwickelt und 200 da-

von in das Produktsortiment aufgenommen. Bis eine Speise reif für den Markt ist, dauert es bis zu zwölf Monate. „Wir richten uns nach den Wünschen der Kunden, betreiben Trendforschung, analysieren die Verkaufszahlen und dann gibt es auch Preisvorgaben“, zählt Huemer auf.

Neben Konsistenz, Geschmack und Optik ist der Schärfegrad ein oft behandeltes Thema. „Das Hühner-Curry ist auf Platz vier in der Beliebtheitskala nach vorgeschossen, obwohl es relativ scharf ist. Manchmal muss man sich was trauen“, resümiert Marketingleiterin Claudia Horacek.

Nicht alle Ideen werden aufgegriffen. Beim hausinternen ausgeschriebenen Palatschinken-Kochwettbewerb wollten

sich Gottlieb Springs wunderbare „Topfenrouladen mit Kürbislikör-Sauce“ einfach nicht durchsetzen.

So spannend der Ausflug in die Experimentierküche ist,



GOURMET MENÜ-SERVICE

„Unser größter Konkurrent ist die Leberkäsemmel, die man sich ums Eck holt.“

MARISA SAILER

die exotischen Speisen stehen bei Gourmet nicht im Vordergrund. Der Marktführer bei Fertigménüs in Österreich setzt vor allem auf Klassiker wie Nudelsuppe, Hühnerbrust, Krautfleckerl und Schweinsschnitzel.

Rund 100.000 Mahlzeiten kommen täglich auf die Tische von Unternehmen, Seniorenheimen, Schulen und Kindergärten. Damit die Qualität sichergestellt wird, werden Testesser beschäftigt.

Gekostet wird mit dem Löffel. Warum? „Lässt sich damit kein Stück Grillkotelett runternehmen, ist das Fleisch zu zäh“, erklärt der Leiter der Qualitätssicherung, Andreas Handschmann.

Kein Scherz: „Um zu sehen, ob die Senioren-Speisen unserem Standard entsprechen“,

Thema: Gourmet Menü Service

Autor: E.Czastka

20 MILLIONEN MAHLZEITEN

Leichte Kost oder XXL-Variante ab 2,60 Euro

Auch die Gemeinschaftsverpflegung geht mit dem Zeitgeist. „Die Kunden wollen neue Produkte“, erklärt Gourmet-Geschäftsführerin Marisa Sailer. Von Kindern bis zu Senioren, von der 50 Kilo schweren Sekretärin bis zum Schwerarbeiter – mehr als 150 Speisen von „Fit mit Genuss“ bis zur XXL-Variante stehen pro Saison zur Wahl.

Seit einem halben Jahr ist die neue Linie Gourmet „Selection“ mit Schmankerln wie

Lammnüsschen und Maispoularde im Programm. Die hochwertigen Mittagsgerichte kosten 5,20 Euro. Im Schnitt wird für eine Hauptspeise 3 Euro verlangt. Krautfleckerl sind um 2,60 Euro zu bekommen.



GOURMET MENÜ-SERVICE

Barberieente in Honigsauce

Gourmet, 1975 in St. Pölten gegründet, beschäftigt 270 Mitarbeiter. Mit mehr als 20 Millionen Mahlzeiten pro Jahr ist das Unternehmen Österreichs führender Menüservice. Der Umsatz stieg im Vorjahr auf 33,7 Millionen Euro an. Die „Selection“-Linie bringt erneut Wachstumspotenzial.

Zu den Kunden bei der Betriebsverpflegung zählen unter anderem Spar, BMW und Rupp Käsele.

Alle Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker gekocht und schockgefrostet, damit die Vitamine erhalten bleiben.

werden regelmäßig über 80-jährige Probeesser mit dritten Zähnen eingeladen. Manche der 10.000 Pensionisten, die in Österreich über „Essen auf Rädern“ bedient werden, schreiben auch ihre Wünsche – adressiert „an den Herrn Gourmet“.

Dabei sitzt beim Tiefkühlmenü-Spezialisten eine Frau im Geschäftsführer-Sessel. Marisa Sailer, Mutter einer sechsjährigen Tochter, steht für Tradition mit einem Schuss Innovation. Wichtig ist ihr, dass gesunde Kost auf den Tisch kommt. „An die Schulen liefern wir nicht nur Mainstream wie Pizza, sondern auch lustige Gemüsebällchen. In einem Alter, wo man den Geschmack noch lernt, kann man erziehen.“

Seit 1997 bietet Gourmet auch Bio-Menüs an.