

Thema: Vivatis

Autor:



Gourmet kocht täglich 140.000 Esser ein

LINZ. Für bis zu 140.000 Portionen täglich schwingt der Großverpfleger Gourmet in St. Pölten den Kochlöffel. Die Tochter der Linzer Vivatis streckt bis Baden-Württemberg die Fühler aus.

„Natürlich sind unsere Speisen ohne Geschmacksverstärker.“

MARISA SAILER
Gourmet-Chefin



Foto: Wenk

VON KARIN HAAS

Ein Drittel der Münchner Kindergärten und Horte bekoht die St. Pöltener Gourmet bereits. „Wir gewinnen nicht über den Preis, sondern mit österreichischer Kochkunst“, sagt Marisa Sailer, seit Ende 2004 die Geschäftsführerin.

Spinat zu „knofelig“

Der Cremespinat musste für Deutschland freilich adaptiert werden. Zu „knofelig“ befanden die Bayern. Nun streckt Sailer auch die Fühler nach Baden-Württemberg aus.

Die Speisen fahren tiefgekühlt. Die 600 Gourmet-Gerichte sind frei von Konservierungsmitteln und sind ohne Geschmacksverstärker zubereitet. Es gibt auch Bio-Qualität.

Die Gourmet-Gruppe erwirtschaftete 2005 mit 430 Mitarbeitern einen Umsatz von 46 Millionen Euro. 33,7 Millionen (plus 4,7 Prozent) steuerte die Menü-Service mit ihren Fertiggerichten bei. 6,2 Millionen (plus 24,3

Prozent) brachte die Gourmet Catering. Sie betreibt mit 186 Mitarbeitern 55 Firmen-Restaurants von AVL List in Graz über Licht-Zumtobel bis zur Wiener Opernkantine.

6,1 Millionen Euro erwirtschaftete die Gourmet-Tochter „frische Grüße“, die Lunchpakete und Salate an Schulen und Kindergärten liefert. Sie ist seit Mitte 2005 Teil der Gourmet Menü Service.

Zahlen wieder in Ordnung

Gourmet sei profitabel, sagt Sailer. Früher hatte Gourmet Ertragsprobleme. 1999 hatte Vivatis-Chef Friedrich Seher interimistisch als „Feuerwehr“ die Leitung übernommen.

Gourmet beliefert auch den Handel. Das Tiefkühl-Schweinerückensteak bei Diskonter Hofer kommt von Gourmet. Es ist Zufall, dass die Handelsmarke bei Hofer auch Gourmet heißt.

Die St. Pöltener liefern auch an Spar. Die hat mit „feine Küche“ eine Fertige-

richte-Linie aus dem „normalen“ Kühlschrankfach.

„Die Bedeutung des Mittagstisches in den Betrieben steigt wieder“, sagt Sailer. Das erkenne man auch daran, dass die Kompetenz dafür in der Hierarchie wieder höher wandere. Bei der Bindung guter Mitarbeiter sei vernünftiges Essen am Arbeitsplatz ein Faktor.

Ab ins Altpapier

Die Alu-Tasse als Verpackung und oft auch als „Teller“ ist seit 2005 Vergangenheit. Die Speisen kommen in mit dünnem PET beschichtetem Papier. Das kann, leer gegessen, als Altpapier entsorgt werden.

Gourmet kocht auch für 10.000 Senioren täglich. Die werden mit 13 Partnern beliefert; in Oberösterreich etwa mit „Mahlzeit“.

Hit Nutella-Palatschinke

Was Sailer selbst am liebsten aus „eigener Küche“ isst? „Hühner-Curry und Zanderfilet in Mandeln“, sagt die Gourmet-Chefin.

Was Kindergeschmack betrifft, kann Sailer auch zu Hause testen. Die Lebensmittel-Technikerin und Juristin ist Mutter einer sechsjährigen Tochter. Deren Hit: Die Gourmet-Nutella-Palatschinken.

Thema: Vivatis

Autor:

CLIP!
MEDIASERVICE

Papier statt Alu bei Gourmet: Nicht nur viele Speisen, auch die Verpackung ist neu. (Werk)