

Thema: Vivatis

Autor:

**WACHSTUMSMARKT / Der St. Pöltner Fertig-Mentü-Hersteller Gourmet will weiter konsequent auf das Qualitätssegment setzen. Inzwischen stehen 600 verschiedene Gerichte auf der Karte.**

# 100.000 Mahlzeiten pro Tag

**VON HARALD SERVUS**

Einen riesigen Markt ortet die St. Pöltner Firma Gourmet – Marktführer im Menüservice – im Bereich „Außer-Haus-Verpflegung“. „2,9 Millionen Österreicher essen täglich außer Haus“, sagt Gourmet-Geschäftsführerin Marisa Sailer. Das Hauptgeschäft machen dabei allerdings nicht die Gastronomen, sondern die Gemeinschaftsverpfleger: 1,9 Millionen Menschen in Österreich essen täglich in Betrieben, Schulen, Kindergärten, Heimen, Spitälern – oder bei „Essen auf Rädern“.

Die Firma Gourmet, die es seit 30 Jahren gibt, ist in diesem Bereich dick im Geschäft: 100.000 Mahlzeiten kommen täglich aus dem Produktionswerk in St. Pölten, in dem 270 Mitarbeiter einen jährlichen Umsatz von 33 Millionen Euro erwirtschaften. „Der Löwenanteil entfällt auf die Bereiche Betriebsverpflegung und Schulen“, sagt Sailer.

Beides sind Wachstumsmärkte. „Es gab eine Zeit, wo der Mittagstisch in den Betrieben out war“, sagt Sailer. Das habe sich jetzt wieder gewandelt. Einerseits sei das Bedürfnis nach Kommunikation gestiegen, andererseits gehöre eine ordentliche Verpflegung mittlerweile wieder zu den Assets jeder guten Firma.



*Gourmet-Chefin Marisa Sailer.*

## WER IST GOURMET?

Gourmet ist eine Tochter der oberösterreichischen Vivatis-Gruppe (Maresi, Landhof). Im Vorjahr konnte der Umsatz um 4,7 Prozent auf 33,7 Millionen gesteigert werden.

Zunehmend an Bedeutung gewinnt durch die Ausweitung der Nachmittagsbetreuung die Verpflegung an den Schulen. „Eine Herausforderung. Denn einerseits haben wir da eine große Verantwortung, was die Qualität betrifft. Andererseits muss das Essen in den Schulen auch leistbar sein“, sagt Sailer.

Bei der Qualität will Gourmet überhaupt keine Abstriche machen. „Wir kochen noch wirklich“, sagt Sailer: Zusätze wie künstliche Aromen; Konservierungsstoffe oder Farbstoffe sind verpönt, viele Gerichte werden nicht von Automaten, sondern von Hand zubereitet. Die Qualitätskontrolle ist akribisch. Das hat allerdings auch seinen Preis: Zwischen 2,5 und 5 Euro kostet ein Gourmet-Gericht, die Palette reicht dabei von günstigen Krautfleckerln bis zum Luxus-Hüftsteak. „Auf einen Preiskampf können wir uns nicht einlassen – da würde die Qualität leiden“, sagt Sailer.

600 verschiedene Speisen hat Gourmet auf der Karte. Gewechselt wird je nach Saison, jährlich kommen 15 Prozent neue Gerichte dazu. „Wir wollen so vermeiden, dass sich unsere Kunden abessen“, sagt Sailer.

Derzeit wird gerade an einem neuen Online-Bestellsystem „a la click“ gebastelt, das den administrativen Aufwand der Betriebskantinen verringern soll.