



Thema: Gourmet Menü Service

Autor: k.A.

Vorgeschmack

Ab Herbst wird ein Essenslieferant aus St. Pölten täglich 1000 Salzburger Pflichtschüler versorgen. Diese Woche stellte er sich vor.

ALTSTADT (than). Die St. Pöltner Gourmet Menü-Service GmbH hat die Ausschreibung um die Verköstigung an Salzburgs Ganztagschulen gewonnen. Unumstritten war diese Entscheidung nicht. So hatten Elterninitiativen und Salzburger Verpfleger gegen den Beschluss im Stadtsenat protestiert, die „Stadt Nachrichten“ berichteten. Dienstag präsentierte sich die Gourmet Menü-Service GmbH im Hotel Stein erstmals Journalisten – mit kulinarischen Kostproben im Gepäck.

Geschäftsführerin Marisa Sailer verwies auf die hohen hygienischen Ansprüche, die ihr Essen erfüllt: „Durch die Tiefkühlung werden die Vitamine schonend behandelt. Im Unterschied zu warm gehaltenen Speisen kann auch die Hygiene zu 100 Prozent garantiert werden.“ Ihr Unternehmen beliefert bereits an die 900 Schulen und Kindergärten in Österreich und Bayern. „Uns sind hochwertige Rohstoffe genauso wichtig wie der kinder-

gerechte Geschmack“, meinte Claudia Ertl-Huemer, die als Ernährungswissenschaftlerin für das Gourmet Menü-Service tätig ist. Daher sei man auch auf die Kriterien des Projekts „Gesundes Schulessen“ eingegangen und habe diese in das Speisenangebot integriert.

Liefern wird das Unternehmen ab Herbst einmal wöchentlich. Zubereitet wird die Kost in Heißluftöfen an den Schulen. Zur Zeit prüft die Stadt die Raumsituation, um eine flächendeckende Versorgung ab September zu gewährleisten.

Zu den Unruhen im Vorfeld meldete sich Wolfgang Neubacher, Obmann des Vereins Freizeitbetreuung an ganztägigen Schulen der Stadt, zu Wort: „Das pädagogisch ideale Essen wäre wohl das gemeinsame Mittagessen mit den Eltern, aber die Realität ist nicht mehr so.“ Für den neuen Essensversorger habe die Qualität der Speisen, das Organisationskonzept und der Preis gesprochen. 2,80 Euro wird eine Portion in Zukunft kosten.

Voll des Lobes für das St. Pöltner Unternehmen zeigte sich die dortige Direktorin der Otto-Glöckel-Schule, Ingrid Heibs: „Die Zusammenarbeit funktioniert bestens. Eine unserer Lehrerinnen isst seit 25 Jahren an der Schule und ist immer noch zufrieden.“

Thema: Gourmet Menü Service**Autor:** k.A.

Präsentierten das „Schulessen neu“ (v.l.): Gourmet-Verkaufsleiter Andreas Halbwegs, Ingrid Heibs, Schuldirektorin aus St. Pölten, Ernährungswissenschaftlerin Claudia Ertl-Huemer, Gourmet-Geschäftsführerin Marisa Sailer und Wolfgang Neubacher, Direktor der HS Maxglan I.

Bild: SW/THAN