

Qualität – die schmeckt – das Gourmet Angebot für Wiener Schulen



Täglich frisch gekocht – wie zuhause, nur in größeren Töpfen – mit bestem Geschmack

Unsere Speisen werden frisch gekocht und um Vitaminverluste zu vermeiden sofort nach der Zubereitung tiefgekühlt oder gekühlt. Selbstverständlich sind unsere Speisen frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsmitteln. Wir verwenden in Kindermenüs und –desserts keine künstlichen Süßstoffe oder Süßungsmittel. Frische Salate und Obst der Saison, wie auch Milchprodukte werden täglich frisch zu unseren Kunden gebracht. 11 Prämierungen der DLG, davon 7 in Gold, garantieren den besten Geschmack.



Unsere ErnährungswissenschaftlerInnen wissen was es heißt, kindgerecht zu essen

6 ErnährungswissenschaftlerInnen im Gourmet Team stehen für Gesundheit und Spaß am täglichen Mittagstisch. Die Gourmet Kindergerichte werden in unserer Entwicklungsabteilung in Zusammenarbeit mit den Ernährungswissenschaftlern entwickelt. Das fachliche Wissen unserer ErnährungswissenschaftlerInnen steht auch für Elternabende, Speiseplangestaltung in der Schule und fundierte Ernährungsberatung zur Verfügung. Durch unsere ernährungswissenschaftliche Datenbank beantworten wir auch gerne spezielle Allergieanfragen.

Bereits 1997 wurde Gourmet als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich BIO-zertifiziert
Kooperationen mit Bio-Verbänden und viel Wissen über die Bioküche fließen in unsere Arbeit ein.



Wir bieten echte Vielfalt- mit mehr als 500 Speisen und Saisonschmankerln ist das ein Kinderspiel

Wir bieten 7 Menülinien aus denen täglich ausgewählt werden kann. Individuelle Wünsche der Schule erfüllen wir gerne.

Die Gourmet Akademie

Nur richtiges, liebevolles Aufbereiten unserer sorgfältig frisch gekochten Speisen bringt die Qualität bis auf die Teller unserer jungen Gäste. Daher schulen wir das Aufbereitungs- und Ausgabepersonal in unserer Gourmet Akademie unentgeltlich.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. So lautet unser Motto wenn es um Qualität geht.

Wir lassen uns mehrmals jährlich unangemeldet durch nationale und internationale Hygiene- und Qualitätsaudits lückenlos vom Einkauf bis zum Verzehr der Speisen prüfen. Zusätzlich wird jede Gourmet-Speise vor dem Verkauf von unserem hauseigenen Labor mikrobiologisch und chemisch geprüft. Erst nach der Freigabe durch die Qualitätssicherung dürfen unsere Speisen verkauft werden – das garantiert höchste Sicherheit!

Treten Sie mit uns in Dialog

Wir suchen den Kontakt zu unseren Kunden und betrachten den kontinuierlichen Dialog als wesentlich und entscheidend für unsere Weiterentwicklung. Als Instrumente haben wir dazu Diskussionsforen mit der Geschäftsleitung, Elternabende und unser open house etabliert. Regelmäßige Kundenzufriedenheitsmessungen und Esserbefragungen geben uns Feedback über unsere Service- und Speisenqualität.

Profitieren Sie vom Marktführer

Gourmet Menü-Service ist die Nummer 1 in Österreich – mehr als 100.000 Gäste täglich, davon 30.000 Kinder vertrauen seit 30 Jahren auf uns. Sie profitieren von unserer Größe und Einkaufskraft durch ein optimales Preis- Leistungsverhältnis. Wir geben diesen Vorteil gerne an Sie weiter.

Bei unserem Angebot zahlt sich das Rechnen aus – es bringt Ihrer Schule einen großen Vorteil

Fragen Sie nach unserem maßgeschneiderten Angebot

Unser kompetenter Außendienst hält ein individuelles Angebot für Sie bereit, das er Ihnen gerne im Rahmen eines Kundengesprächs vorstellt! Sprechen Sie unseren VK-Leiter Herrn Andreas Halbwachs (0664 / 44 176 33) darauf an!

Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG

02742/876-500

info@gourmet.at

www.gourmet.at


GOURMET

Österreichs führender Menüservice

Checkliste für den Angebotsvergleich



- | | | |
|---|---|---|
| 1. Qualität der Speisen | | |
| Alle Speisen werden ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel gekocht | ☺ | ☹ |
| Frische Salate, Obst und Milchprodukte werden täglich frisch geliefert | ☺ | ☹ |
| Es wird mit speziell kindgerechten Rezepturen gekocht | ☺ | ☹ |
| Alle Lebensmittel sind gentechnikfrei | ☺ | ☹ |
| 2. Ernährungswissenschaftliche Kompetenz | | |
| ErnährungswissenschaftlerInnen sind in der Kundenbetreuung tätig | ☺ | ☹ |
| ErnährungswissenschaftlerInnen sind verantwortlich für die Sortimentsgestaltung | ☺ | ☹ |
| ErnährungswissenschaftlerInnen gestalten Elternabende und Informationsveranstaltungen | ☺ | ☹ |
| ErnährungswissenschaftlerInnen stehen für Ernährungsberatung und Allergieanfragen zur Verfügung | ☺ | ☹ |
| 3. Bio-Zertifizierung | | |
| Eine BIO-Zertifizierung des Anbieters durch die Austria Bio Garantie kann vorgewiesen werden | ☺ | ☹ |
| Der Essenslieferant hat langjährige Erfahrung mit der Produktion von Bio-Speisen | ☺ | ☹ |
| Der Essenslieferant arbeitet mit den Bio-Verbänden zusammen | ☺ | ☹ |
| 4. Angebotsvielfalt und Saisonalität | | |
| Im Speiseplan werden Hauptspeisen maximal alle 4 Wochen wiederholt | ☺ | ☹ |
| Im Speiseplan werden Hauptspeisen maximal alle 8 Wochen wiederholt | ☺ | ☹ |
| Saisonale Speisen werden eingeplant | ☺ | ☹ |
| Zusätzlich zu den 5 Menülinien werden Wahlmenüs angeboten | ☺ | ☹ |
| 5. Schulung des Ausgabepersonals durch Qualitätssicherung | | |
| Schulungen des Ausgabepersonals werden regelmäßig und unentgeltlich angeboten | ☺ | ☹ |
| 6. Qualitätssicherung | | |
| Der Essenslieferant hat ein eigenes Labor | ☺ | ☹ |
| Nationale u. intern. Hygienekontrollen werden regelmäßig durchgeführt u. durch Zertifikate nachgewiesen | ☺ | ☹ |
| Es ist eine lückenlose Qualitätskontrolle vom Einkauf bis zum Verzehr der Speisen vorhanden | ☺ | ☹ |
| Es existiert ein Krisenhandbuch | ☺ | ☹ |
| 7. Mitgestaltungsmöglichkeiten für Kunden | | |
| Bei der Speiseplanerstellung werden individuelle Kundenwünsche berücksichtigt | ☺ | ☹ |
| Esserbefragungen werden durchgeführt | ☺ | ☹ |
| Elternabende werden regelmäßig angeboten | ☺ | ☹ |
| Gesprächsrunden mit der Geschäftsleitung finden 2x im Jahr statt | ☺ | ☹ |

24 – 20 ☺: Ihr Anbieter ist sehr professionell – Sie können zufrieden sein

19 – 14 ☺: Es besteht Optimierungspotenzial – sprechen Sie mit dem Anbieter oder holen Sie Vergleichsangebote ein

weniger als 14 ☺: Sie sollten sich für einen anderen Anbieter entscheiden