

Presseinformation

Voller Geschmack bei minimalem Transfettgehalt

Österreichischer Gemeinschaftsverpfleger Gourmet reduziert Transfette in Schnitzel, Backhendl & Co. drastisch und den Kunden schmeckt's

St. Pölten, 2.5.2007. In einem kürzlich von der Arbeiterkammer durchgeführten Test zeigte sich erneut, dass viele Lebensmittel gefährliche Transfette enthalten. Das muss nicht sein – der Weg des St. Pöltener Menüservice Gourmet beweist es. Als Reaktion auf wissenschaftliche Studien, die eine Gesundheitsgefährdung durch Transfette untersucht haben, startete Gourmet schon vor rund eineinhalb Jahren die Anstrengung, den Transfettgehalt in allen Speisen deutlich zu reduzieren! Schließlich konnte der Transfett-Anteil durch den Einsatz eines neuen Frittierfetts durchschnittlich um 96 % gesenkt! Vor allem weil Gourmet für mehr als 40.000 Kinder kocht, ist dies ein wesentlicher und wichtiger Schritt.

Vor über eineinhalb Jahren wurden die ersten wissenschaftlichen Studien über die Auswirkungen von Transfettsäuren veröffentlicht. Darauf reagierte Gourmet sofort und leitete die entsprechenden Schritte ein. Ein Team aus Qualitätsmanagern, Köchen und Lebensmitteltechnologern hatte den Auftrag, den Transfettsäuregehalt in allen Gourmet-Speisen drastisch zu reduzieren. Bereits im Dezember 2005 wurde testweise ein neues Frittierfett eingesetzt, das diese Reduktion ermöglichte. Jetzt zeigten analytische Untersuchungen den großen Erfolg: Gourmet konnte die Transfette um durchschnittlich 96 % senken:

Speise	Transfettsäure (in g/100g Fett) berechnet VORHER	Transfettsäure (in g/100g Fett) berechnet NACHHER	Transfett- säure- reduktion in Prozent
Wr.Schnitzel v.Schwein	19,50	0,98	95%
Käse-Karfiollaibchen	23,70	0,51	98%
Pariser Schnitzel vom Schwein	20,95	0,76	96%
Gebackenes Gemüse	23,50	0,80	97%
Petersfischfilet	40,57	0,78	98%
Cordon bleu vom Schwein	25,11	2,09	92%
Gebackenes Schollenfilet	20,80	0,63	97%

Transfette in Gourmet Menüs wurden auf ein absolutes Minimum reduziert

Umstellung zum Wohl der Kunden



Presseinformation

Geschäftsführerin DI Dr. Marisa Sailer sieht den Erfolg der Transfett-Senkung vor allem in den Reaktionen der Kunden: „Das Feedback unserer Gäste ist sehr positiv, geschmacklich kommen die neuen, transfettreduzierten Speisen sehr gut an. Wir können ein unverändertes Geschmackserlebnis garantieren. Mit unserem Handeln möchten wir unseren Kunden gegenüber Verantwortung zeigen und würden uns wünschen, dass viele andere Unternehmen im Lebensmittelsektor auch so agieren.“ Dieser Qualitäts-Gedanke zum Wohl der Kunden und die neuesten Erkenntnisse im Bereich der Transfette waren der Anstoß für Gourmet in der Gourmet Küche ein transfettreduziertes Frittierfett einzusetzen. Die Umstellung unterstreicht die starke Ausrichtung auf Lebensmittelsicherheit bei Gourmet. Damit leistet Gourmet einen wesentlichen Beitrag zur gesunden Ernährung – und das ohne Geschmackseinbußen.

Künstliche Fettsäuren

Transfette entstehen bei der industriellen Härtung von Pflanzenölen. Der Zusammenhang zwischen dem Verzehr von Transfettsäuren und einem erhöhten Gesundheitsrisiko ist in Langzeitstudien erforscht worden. Die daraus gewonnen wissenschaftlichen Erkenntnisse haben im Wesentlichen eine gemeinsame Aussage: Die Verwendung von Transfetten bei der Zubereitung von Speisen soll möglichst auf ein Minimum reduziert werden.

Zum Unternehmen

Die Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. & Co KG wurde 1975 gegründet. Rund 120.000 Mahlzeiten kommen täglich auf die Tische von Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Seniorenheimen, Spitälern sowie Senioren-Haushalten in Österreich und Bayern. Gourmet ist Teil der VIVATIS Holding AG, einem erfolgreichen heimischen Unternehmen in der Nahrungs- und Genussmittelbranche.

Für Rückfragen

Mag. Claudia Horacek

Gourmet Menü Service GmbH & CoKG

Öffentlichkeitsarbeit

Mobil: +43 664 3444394

Email : claudia.horacek@gourmet.at

www.gourmet.at

Bildmaterial wird bei Bedarf gerne zur Verfügung gestellt.