

Presseinformation

GOURMET MENÜ-SERVICE GmbH & Co KG

2008

**Gourmet Menü-Service
Ges.m.b.H. & Co KG**

**Die Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. & Co KG
wurde 1975 gegründet.**

**Heute ist das österreichische Unternehmen mit
Zentrale in St. Pölten die Nummer 1 in der
Gemeinschaftsgastronomie.**

Daten und Fakten zu Gourmet

Umsatzentwicklung

Gourmet Menü-Service (Gruppe)

	Umsatz	Veränd. gg. VJ
2008 (Plan):	68.378.000	+ 26,65%
2007:	53.992.000	+ 15,32%
2006:	51.981.000	+ 12,98%
2005:	46.010.000	- 1,46%
2004:	46.694.000	

Alle Angaben sind Brutto-Werte.

Mitarbeiterentwicklung

Gourmet Menü-Service (Gruppe)

2008 (Plan)	577
2007:	549
2006:	539
2005:	395
2004:	362

Alle Angaben ab 2007 sind FTE.

Mitarbeiterentwicklung (FTE)

Gourmet Menü-Service

2008 (Plan)	315
2007:	300
2006:	270
2005:	252
2004:	241

150.000 Gäste pro Tag

in Unternehmen, Schulen, Kindergärten,
Seniorenheimen, Spitälern und Zuhause in
Österreich und Bayern

Jährlich gekochte Portionen

2005	19.563.333 Menüs
2006	19.650.000 Menüs
2007	23.291.000 Menüs
2008	25.000.000 Menüs (Plan)

Kundenstruktur

Mehr als 2.700 Kunden in Österreich
und Bayern

Mit mehr als 23 Millionen Mahlzeiten pro Jahr ist die Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. der führende Menüservice in Österreich. Rund 150.000 Mahlzeiten kommen täglich auf die Tische von Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Seniorenheimen, Spitälern sowie Haushalten in Österreich und Bayern.

Seit der Firmengründung im Jahr 1975 wurden insgesamt rund **400 Millionen Mahlzeiten** gekocht. Täglich werden etwa 150.000 Menüs vom Gourmet-Team zubereitet, und zwar wie Zuhause, nur in größeren Töpfen.

Zu den **Kunden der Gourmet-Gruppe in Österreich** zählen mehr als 2.000 Unternehmen wie Spar, Swarovski, Octapharma, Kraft Foods GmbH, Umdasch, BMW Austria, Rupp Käse und Zumtobel. Knapp 810 Schulen und Kindergärten, wie die Wiener Kinderfreunde, Wiener Gemeindeschulen, das Sacré Coeur, die Salzburger Pflichtschulen und viele andere vertrauen seit vielen Jahren auf Gourmet.

Gourmet-Menüs für Zuhause werden in Kooperation mit 9 mobilen Mahlzeitendiensten (u.a. Rotes Kreuz, Volkshilfe, Hilfswerk) österreichweit an ca. 8.000 Senioren geliefert. Seit Jänner 2008 werden die Wiener durch Gourmet persönlich beliefert.

Seniorenheime, Spitäler, die österreichische Gastronomie und der Lebensmitteleinzelhandel zählen ebenfalls zu den Gourmet-Kunden.

In **Deutschland** beliefert Gourmet Menü-Service neben Unternehmen und mobilen Mahlzeitendiensten seit 2002 auch mehr als 1/3 der Münchner Kindertagesstätten mit 9.900 täglichen Gästen.

Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. & Co KG wurde 1975 von Maresi-Markenartikelvertriebsgesellschaft und Hansa-Tiefkühlmenü gegründet. Die Zusammenlegung mit dem Iglo Mittagstisch im Jahr

100 % österreichisches Unternehmen

- 1975 gegründet
 - 1999 100 %-ige Tochter der VIVATIS-Holding
 - 2007 Vertragsunterzeichnung des Kaufes der Kulinarik durch die VIVATIS Holding AG
 - 2008 Operative Führung der Kulinarik
-

1990 bildete den Grundstein für die erfolgreiche Unternehmensentwicklung in Österreich. Mit Essen à la carte und der Einführung der elektronischen Menüwahltafel hat Gourmet 1994 die Verpflegung am Arbeitsplatz revolutioniert. Seit 1999 ist Gourmet Menü-Service eine 100%-ige Tochter der österreichischen **VIVATIS Holding AG**.

Zur VIVATIS Holding AG gehören auch weitere erfolgreiche Unternehmen wie beispielsweise Maresi, Landhof oder Karnerta. Seit Jänner 2008 ist Gourmet für die operative Führung der Kulinarik verantwortlich.

Gourmet Catering Service eine 100 %-ige Tochter

Das **Gourmet Catering-Service (GCS)** bewirtschaftet mit Personalbereitstellung und Übernahme der Gesamtverantwortung Cateringobjekte. Das Tochterunternehmen betreibt aktuell 109 Restaurants, darunter das Betriebsrestaurant des Österreichischen Patentamts, der Österreichischen Apothekerkammer und der Austria Presse Agentur. Die 49,9%-ige Beteiligung an der **GO Catering** rundet das Kompetenzprofil der GCS ab: Events mit einer Größenordnung von 100 bis 5.000 Personen werden bedient, wobei der Leistungsumfang sehr breit ist – vom Tischschmuck, der Dekoration über die hochqualifizierten MitarbeiterInnen bis zu den innovativen Zubereitungsarten – die GO positioniert sich als hochwertiger Caterer.

Gourmet Qualität

Qualität hat Vorrang

- Fleisch, Gemüse, Obst, frische Kräuter und Milchprodukte
-

Gourmet Menü-Service verwendet ausschließlich hochwertige und streng kontrollierte Rohstoffe zum Kochen der Speisen.

Hohe Ernährungswissenschaftliche Kompetenz

- ErnährungswissenschaftlerInnen im Gourmet-Team
-

Im Team von Gourmet sind ErnährungswissenschaftlerInnen in den Bereichen Produktentwicklung und Kundenbetreuung tätig.

Alterspezifische Rezepturen, abgestimmt auf die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse der Zielgruppen und diätetische Speisen (Diabetikerkost, cholesterinarme und glutenfreie Speisen etc.) werden gemeinsam von Köchen und ErnährungswissenschaftlerInnen entwickelt. Auch für Speiseplanerstellung und Nährwertberechnungen, sowie Informationsveranstaltungen stehen Fachkräfte der Ernährungswissenschaft zur Verfügung.

Gourmet Akademie

- Fachspezifische und praxisnahe Fort- und Weiterbildung
-

Bereits mehrere Hundert TeilnehmerInnen haben seit der Gründung 1997 die Fort- und Weiterbildung im Rahmen der Gourmet-Akademie absolviert. Jährlich finden 5 Schulungen mit in Summe etwa 100 TeilnehmerInnen statt. Zielgruppe der Gourmet-Akademie sind Gastgeberinnen und Verpflegungsverantwortliche.

Frisch gekocht, gebraten, gebacken mit prämiertem Geschmack

- OHNE Geschmacksverstärker und Co.
 - 8 mal Gold bei der DLG Prämierung 2006
 - 2 mal Gold bei der DLG Prämierung 2007
-

Die Philosophie der Gourmet-Küche steht im Zeichen der kulinarischen **Innovation**.

„Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet, alle Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe gekocht.

Wenn bei uns beispielsweise Rindsuppe auf dem Menüplan steht, kann sich der Gast hundertprozentig darauf verlassen, dass diese nach traditionellem Rezept mit hochwertigem Rindfleisch und Gemüse

gekocht wurde“, erklärt Gourmet-Geschäftsführer Herbert Fuchs. „Jedes Menü wird von unseren Köchen kreiert und abgeschmeckt.“

2006 wurden 8 mal Gold, 6 mal Silber und 1 mal Bronze bei den **Prämierungen der DLG** (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) erzielt.

2007 wurden 2 mal Gold, 5 mal Silber und 3 mal Bronze bei den **Prämierungen der DLG** (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) erzielt.

Bevor die Speisen zu den Kunden gebracht werden, wird jedes einzelne Gericht im hauseigenen Labor geprüft. Modernste Untersuchungen im Mikrobiologie-Labor ermöglichen eine genaue Kontrolle der gekochten Speisen.

Darüber hinaus ist Gourmet Menü-Service selbstverständlich **ISO** und HACCP zertifiziert. Mit der **HACCP-Hygiene-Zertifizierung** wird nach genauesten Untersuchungen und strengsten Kriterien bestätigt, dass Gourmet garantieren kann, seinen Kunden höchste, geprüfte und gleichbleibende Qualität und optimale Lebensmittelsicherheit zu liefern. Das geprüfte Hygiene-Konzept beinhaltet unter anderem höchste Produktsicherheit und Verwendung einwandfreier Rohstoffe durch strenge Wareneingangskontrollen. Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter sorgen für den richtigen und sicheren Umgang mit dem sensiblen Produkt Lebensmittel.

Die **IFS Zertifizierung** wurde „auf höherem Niveau“ absolviert. Auch diese Zertifizierung zeigt den hohen Sicherheits- und Qualitätsstandard der Gourmet-Produktion und ist Garant für eine weitere Internationalisierung des Unternehmens.

Der **Marine Stewardship Council (MSC)** wurde 1997 als Reaktion auf die weltweite Fischereikrise gegründet. Mit dem blauen MSC Logo, das wir im November 2007 erhalten hat, leistet Gourmet einen

Höchste Sicherheitsstandards

- Über die gesetzlichen Vorschriften hinaus
 - HACCP zertifiziert
 - IFS Zertifizierung „auf höherem Niveau“ erfolgreich absolviert
 - ISO 9001:2000
 - MSC: 2007
-

Beitrag zum nachhaltigen Fischkonsum in Österreich.
Mit den neu entwickelten Fischspeisen arbeiten wir daran, das Angebot von Fischgerichten aus nachhaltiger Fischerei zu erhöhen

Auch im Bereich der biologischen Ernährungsweise ist Gourmet Menü-Service zu Hause. Bereits seit 1997 ist Gourmet biozertifiziert und somit berechtigt, Bio-Menüs anzubieten. Seither stellt sich Gourmet jährlich einer strengen Kontrolle der Austria Bio Garantie. „Kunden legen verständlicherweise höchsten Wert auf gesunde Ernährung. Diesem Wunsch folgend, bieten wir in Schulen, Kindergärten und auch für zuhause verstärkt Bio-Menüs an. Derzeit gibt es etwa 45 Menübausteine in 100 % Bio-Qualität,“ so Herbert Fuchs.

Gourmet ist Pionier im Angebot biologischer Speisen

- Bereits seit 1997 ist Gourmet biozertifiziert
-

Innovation für die Zukunft

- moderne Technologien unterstützen die ehrliche Küche von Gourmet
-

Gourmet Menü-Service bietet mehr als hochwertige Speisen für jeden Geschmack. Auch das „Rundherum“ spielt eine wesentliche Rolle. Angefangen von der Zubereitung mithilfe modernster Technologien über innovative Verpackung bis hin zur Logistik, die notwendig ist, um das Essen auf den Teller zu bringen – Gourmet denkt weiter. Dieser Systemgedanke ist einzigartig und garantiert höchste Kundenzufriedenheit.

à la click: per Mausclick zum Mittagessen

- Neues Online-Bestellsystem revolutioniert Betriebsverpflegung
 - Mehr als 820 Kunden haben bereits das neue Bestellsystem erhalten
-

Schneller, einfacher und flexibler – so kommt man ab sofort zu seinem Mittagessen. Gourmet hat ein Online-Bestellsystem für Betriebsverpflegung entwickelt, das alle Stücke spielt. Bereitgestellt wird das „à la click“-System im Intranet des Unternehmens. Vor der Menüauswahl kann in der abwechslungsreichen Speisekarte von Gourmet gustiert werden – die Datenbank zeigt alle Speisen an, die verfügbar sind. Mit nur einem Click bestellt man dann sein Wahlmenü und hat durch die integrierte Abrechnungsfunktion immer den Überblick.

Nicht nur wegen der übersichtlichen und geschmackvoll gestalteten Benutzeroberfläche ist das neue System für das Unternehmen eine Bereicherung. Die gesamte Lagerverwaltung ist im „à la click“ inkludiert und verringert damit den administrativen Aufwand im Betriebsrestaurant.

Mit „à la click“ revolutioniert Gourmet die Betriebsverpflegung und setzt einen Schritt in Richtung e-Business.

Gourmet mit flexiblen Lösungen am Puls der Zeit

- Neues System zur Schichtverpflegung wird stark nachgefragt
 - Rund um die Uhr gesund genießen
-

Innovatives Speisensystem

- Einzigartige Papierverpackung
 - Staatspreis für vorbildliche Verpackung
-

Hohe wirtschaftliche Vorteile des Gourmet Speisensystem

- Geringe Raum und Investitionskosten
 - Geringe Personalkosten
-

Die hohe Kundenorientierung des Unternehmens war ausschlaggebend für die Entwicklung von neuen Lösungen, die sich speziell mit Schicht- und Baustellenverpflegung beschäftigen.

Gerade in Berufen, wo körperliche Leistungen gefragt sind, ist die Energiezufuhr durch die Ernährung sehr wichtig. Viele Menschen, die in diesen Bereichen beschäftigt sind, haben nicht die Möglichkeit einer bedarfsgerechten Verpflegung. Diese Tatsache ist für Gourmet ein Auftrag, unkonventionelle Systeme anzubieten. Damit kann der Schichtarbeiter auch um Mitternacht sein Gourmet-Menü genießen – Essen rund um die Uhr.

Die Gourmet-Papierschale als Verpackungslösung ist einzigartig, ökologisch wertvoll und zukunftsorientiert. „Wir werden eine Weiterentwicklung dieses neuen Verpackungssystems stark forcieren, um hier unseren Kunden noch mehr Bequemlichkeit und Anwenderfreundlichkeit bieten zu können“, sagt die Gourmet Geschäftsführung.

Das Verpackungssystem wurde 2006 für den 50. „Staatspreis vorbildliche Verpackung“ nominiert. Vor allem die partielle Öffnungsmöglichkeit der Schale, genannt Knusperlasche, wurde von der Jury positiv beurteilt.

Das Gourmet-Speisensystem ist als **zukunftsorientierte Verpflegungslösung** in der Gemeinschaftsgastronomie unschlagbar.

Die hohe Wirtschaftlichkeit durch den geringen Platzbedarf der Küchen, die geringen Investitionen durch den hohen Conveniencegrad der Speisen, die einfache Handhabung und damit der geringe Personalbedarf zeichnen die wirtschaftlichen Vorteile aus.

Kontaktperson für Journalisten

Mag. (FH) Sandra Abdagic
Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG
Kommunikation / Öffentlichkeitsarbeit
Mobil: +43 664 966 45 41
Email : sandra.abdagic@gourmet.at
www.gourmet.at

Bildmaterial können Sie unter <http://fotos.gourmet.at> mit Eingabe des folgenden PIN-Codes downloaden: **9D2V7**

Hinweis: Eingabe von Username und Passwort nicht notwendig.

