

**Presseinformation zum Pressegespräch  
„Schulverpflegung in Salzburg“**  
12. Juni 2006

## **Kindgerechte Speisen an Salzburgs Schulen**

*Gesundes Schulessen für 1.000 Schülerinnen und Schüler vom Kinderernährungsspezialisten*

**Salzburg, 12.6.2007. Der St. Pöltener Menü-Service hat die Ausschreibung für die Mittagsverpflegung für alle Pflichtschulen der Stadt Salzburg gewonnen. Ab September 2007 werden alle Schülerinnen und Schüler der Stadt Salzburg, die an der Nachmittagsbetreuung teilnehmen, kindgerechte Speisen vom Ernährungsspezialisten Gourmet essen. Überzeugt hat das Unternehmen vor allem durch den erstklassigen Geschmack und die hohe Qualität der Speisen, die kindgerechte Gestaltung des Sortiments, das Organisationskonzept, die pädagogischen Ansätze sowie durch das ernährungswissenschaftliche Know-how.**

Gourmet Menü-Service kocht schon seit vielen Jahren für Kinder und sieht dies auch als große Verantwortung. Geschäftsführerin DI Dr. Marisa Sailer erklärt: „Wir haben uns auf kindgerechte Speisen spezialisiert, da in jungen Jahren ausgewogene und gesunde Ernährung besonders wichtig ist. Durch unsere Erfahrung und die zahlreichen Aktivitäten im Bereich Kindergärten und Schulen ist es uns gelungen, ein Rundum-Konzept im Bereich der Kinderernährung auf die Beine zu stellen, das auch bestens auf die Bedürfnisse der Stadt Salzburg zugeschnitten ist.“

Das Speisenangebot wird von ErnährungswissenschaftlerInnen zusammengestellt und entspricht den ernährungsphysiologischen Anforderungen an kindgerechtes Essen. Die Speisepläne werden nach den Vorgaben der DACH-Referenzwerte (Empfehlungen für die Nährwertzufuhr nach Altersklassen) zusammengestellt und sind von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert. Für Salzburgs Schulen wurden auch die Erkenntnisse aus dem Projekt „Gesundes Schulessen“ in die sehr professionelle Ausschreibung aufgenommen und decken sich mit den Erfahrungen und Angeboten von Gourmet. Bei der Zusammenstellung der einzelnen Menülinien erfüllt Gourmet die Vorgaben nach mehr Salaten und Gemüse, weniger fetten und frittierten Speisen sowie weniger Süßspeisen. Es wird täglich Obst und/oder Gemüse nach der Saison, mindestens einmal wöchentlich Fisch, mindestens dreimal wöchentlich Salat geben.

**Presseinformation zum Pressegespräch  
„Schulverpflegung in Salzburg“  
12. Juni 2006**

**Qualität aus Österreich für Salzburg**

Gourmet bietet für Salzburgs Schülerinnen und Schüler beste Qualität aus Österreich. In die Kochtöpfe von Gourmet kommen jährlich Rohstoffe vorwiegend aus Österreich im Wert von 15,5 Mio. Euro, u.a. von Lieferanten wie Hubers Landhendl, Bonduelle, QimiQ, Landleben und Wiberg. Zahlreiche Lieferanten stammen aus Salzburg – damit fließen jährlich etwa 330.000 Euro Einkaufsvolumen in dieses Bundesland. Die Frische-Lieferung für die Salzburger Schulen, z.B. Milchprodukte, Salate, Obst und Gemüse, kommen ebenfalls aus Salzburg – von der Firma R&S Gourmet Express mit Sitz in Wals-Siezenheim. Dieses Unternehmen gilt als Vorzeigebispiel in der Belieferung von frischen Lebensmitteln höchster Qualität. Mit dieser Einkaufspolitik ausgerichtet auf Qualität, Regionalität und Saisonalität gelingt es Gourmet, ausgezeichnete Speisen zuzubereiten. 2006 wurden die Speisen des Unternehmens von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft im Rahmen der DLG-Prämierungen achtfach mit Gold, sechsfach mit Silber und einmal mit Bronze ausgezeichnet.

**Die Lieblingsspeisen der Kinder in 100 % Bioqualität**

Im Schulsortiment von Gourmet ist bereits jede 5. Speise aus 100 % biologischem Anbau. Die Lieblingsspeisen der Kinder werden mit Bio-Rohstoffen gekocht und liefern damit wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Bio bedeutet für Gourmet höchste Qualität, regionale Herkunft und bester Geschmack. Viele der Speisen im Schulsortiment werden inzwischen von Gourmet nur mehr in Bioqualität angeboten und sind somit fixer Bestandteil der Speisepläne. Salzburgs Schulen profitieren von diesem intensiven Weg in Richtung Bio, denn auch hier kommen die Lieblingsspeisen – wie z.B. Spaghetti, Kalbsbutterschnitzel oder Topfenknödel – nur in Bioqualität auf die Tische der Kinder. Es gehört zum Qualitätsverständnis von Gourmet, diese Bio-Offensive weiter voranzutreiben und somit ein Zeichen für Genuss, Geschmack und vor allem Gesundheit zu setzen. Biologische Speisen liefern einen grundlegenden Beitrag zu bewusster Ernährung von Kindesalter an, Gourmet bringt den Kindern mit pädagogischen Konzepten und gezielter Ernährungserziehung die Wichtigkeit des gesunden Essens näher.

**Lebensmittelsicherheit und Qualitätsgarantie des Speisensystems von Gourmet**

Im hauseigenen Labor von Gourmet beschäftigt sich ein kompetentes Team mit neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen rund um Zubereitung, Tiefrieren und Aufbereitung von

**Presseinformation zum Pressegespräch  
„Schulverpflegung in Salzburg“  
12. Juni 2006**

Speisen und vielem mehr im Rahmen der Qualitätssicherung. Wissenschaftliche Studien beweisen, dass beim Tiefkühlen Eigenschaften, die für die Frische notwendig sind (z.B. Vitamine und Mineralstoffe) erhalten bleiben. Vor allem bei der modernen Technik des Schockfrostens, die bei Gourmet eingesetzt wird, ist Lebensmittelsicherheit, höchste Hygiene und Qualität garantiert. Es ist wissenschaftlich bewiesen, dass Tiefkühlung die Vitamine in den „Kälteschlaf“ versetzt. Deshalb gilt Tiefkühlen als die beste Methode der Haltbarmachung. Gourmet hat sich aus diesen Gründen für die Schulverpflegung in Salzburg und in vielen anderen Städten und Gemeinden für diese Methode entschieden. Die derzeit oft übliche Warmanlieferung, bei der Speisen oft stundenlang warmgehalten und transportiert werden, beeinträchtigt die Qualität der Speisen in einem massiven Ausmaß. So verändern sich sensorische Eigenschaften wie Form, Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz deutlich nachteilig. Nach drei Stunden Warmhalten einer Speise verliert diese z.B. bereits ca. 22 % des Vitamin C-Gehalts!

**Zum Unternehmen**

Die Gourmet Menü-Service Ges.m.b.H. & Co KG wurde 1975 gegründet. Gourmet genießt täglich das Vertrauen von mehr als 40.000 Kindergarten- und Schulkindern. Das einfache und wirtschaftliche Gourmet Speisensystem bietet servierfertige gekochte, schonend schockgefrostete Speisen an, die mit frischen Salaten, Obst und Milchprodukten ergänzt werden. Unter Erhaltung lebenswichtiger Nährstoffe und Vitamine werden die Speisen im Heißluftofen aufbereitet. Somit bietet Gourmet das beste Angebot für Schulen unter höchstmöglicher Wirtschaftlichkeit.

**Für Rückfragen**

Mag. Claudia Horacek  
Gourmet Menü Service GmbH & CoKG  
0043 2742 876 421  
Mobil : 0664 3444 394  
[claudia.horacek@gourmet.at](mailto:claudia.horacek@gourmet.at)  
[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

**Bildmaterial können Sie unter <http://fotos.gourmet.at> unter Angabe des folgenden PIN-Codes downloaden: 28ZIF  
(Eingabe Benutzername und Passwort nicht erforderlich)**

**Presseinformation zum Pressegespräch  
„Schulverpflegung in Salzburg“  
12. Juni 2006**

