

Presseinformation

Regional und saisonal: Vorbildliche Ernährung im Fokus

Gourmet serviert Spargel aus dem Marchfeld und setzt damit auf den Einsatz regionaler und saisonaler Rohstoffe

St. Pölten, 2.5.2007. Gesunder Genuss steht im Vordergrund bei den mit 14. Mai beginnenden Spargelwochen bei Gourmet Menü-Service. Spargel überzeugt die Kunden von Gourmet nicht nur durch den feinwürzigen Geschmack, sondern auch durch seine gesundheitsfördernde Wirkung. Für den St. Pöltener Menü-Service ist vor allem auch die Regionalität und Saisonalität der Zutaten, die in die Kochtöpfe kommen, ein großes Anliegen. „Wir beziehen unseren Spargel direkt aus dem Marchfeld und verarbeiten ihn ganz frisch nur jetzt in der Saison. Dadurch garantieren wir unseren Gästen höchste Qualität und Frische.“ so Geschäftsführerin DI Dr. Marisa Sailer.

Die Spargelwochen sind für Gourmet Menü-Service darüber hinaus ein Bestandteil der verantwortungsvollen Unternehmenspolitik. Es wird bewusst darauf Wert gelegt, dass saisonfrische Zutaten österreichischer Herkunft in der Gourmet-Küche Verwendung finden. Das Unternehmen begünstigt damit die Wertschöpfung in der Region und schont durch den Verzicht auf lange Transportwege die Umwelt. „Regionalität und Saisonalität sind zwei wichtige Kriterien – sowohl für den Konsumenten als auch für uns als Unternehmen. Wir leisten damit einen umwelt- und gesellschaftspolitischen Beitrag und der Konsument kann auf hohe, österreichische Qualität vertrauen,“ bekräftigt Sailer.

In zahlreichen Variationen kann man als Kunde von Gourmet ab Mitte Mai Spargel genießen: Spargelcremesuppe, Papardelle mit grünem Spargel, Spargel Cordon-Bleu oder ganz klassisch Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise – das sind einige Gerichte aus der aktuellen Speisekarte des St. Pöltener Menü-Service. Gemeinsam mit diesen Gaumenfreuden liefert Gourmet auch einen speziellen Spargel-Info-Folder inklusive Ernährungstest. „Wir möchten unseren Gästen wertvolle Infos rund um Ernährung bieten, dazu gehört auch der aktuelle Test zum Thema Essgewohnheiten. Unsere Kunden sollen an unserer ernährungswissenschaftlichen Kompetenz teilhaben und von gezielten Tipps profitieren,“ begründet Sailer die Informationskampagne in mehr als 2.000 heimischen Unternehmen.



Presseinformation

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.