



Presseinformation

So begrüßt Gourmet den Frühling

Gourmet macht Appetit und startet in Österreichs Unternehmen mit zahlreichen neuen Speisen

St. Pölten, 28.2.2007. Die ersten Sonnenstrahlen wecken die Lust, sich etwas zu gönnen und von ganzem Herzen zu genießen. Auch kulinarischer Genuss ist angesagt. Das kulinarische Frühjahr startet mit zahlreichen Höhenpunkten, die frische, heimische Zutaten direkt auf den Teller bringen. Gourmet setzt frische Impulse zur Abrundung des klassischen Sortiments und bietet seinen Kunden 31 neue Speisen – das bedeutet eine Innovationsrate von mehr als 21 Prozent.

Abwechslung beim täglichen Mittagessen wird bei Gourmet groß geschrieben. Deshalb startet der österreichische Menüservice mit einem neuen Sortiment in den Frühling, das sich durch 21 Prozent Innovationsrate auszeichnet. Damit gelingt es Gourmet, seine Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Vor allem die hochqualitative Linie Gourmet Selection, die hohe Schule der Kochkunst, erfreut sich größter Beliebtheit und wurde weiterentwickelt: In der kommenden Saison erstreckt sich das Angebot der Gourmet Selection vom Spargel Cordon Bleu über die Regenbogenforelle „Müllerin“ bis hin zur mediterranen Hühnerbrust mit Mandelkroketten und Auberginen-Paprika-Gemüse.

Diese und viele andere Leckerbissen stehen bald auf der Speisekarte zum Businesslunch von mehr als 2.000 österreichischen Unternehmen. „Qualität geht bei unseren Kunden vor,“ bestätigt DI Dr. Marisa Sailer, Gourmet-Geschäftsführerin. „Die Linie Gourmet Selection wurde entwickelt, um Gäste anzusprechen, die sich auch manchmal etwas wirklich Besonderes gönnen möchten. Und gerade jetzt haben viele das Bedürfnis nach Genusserlebnissen – Speisen der Gourmet Selection erfreuen sich größter Beliebtheit.“

„Bionierarbeit“ von Gourmet

Auch die neuen Bio-Gerichte halten Einzug in heimische Betriebsrestaurants. Erstmals werden Gäste in Unternehmen u.a. mit Bio-Fisolengulasch, Bio-Rindfleischlaibchen oder Bio-Topfenknödel verwöhnt. Seit 1997 ist Gourmet bereits bio-zertifiziert und baut das Sortiment weiter in diese Richtung aus. Besonderen Anklang finden Bio-Gerichte bei Kindergärten und Schulen, heuer werden erstmals auch Gerichte für Berufstätige angeboten. „Wir versprechen



Presseinformation

uns viel von dem anhaltenden Bio-Trend,“ so Sailer, „immer mehr Österreicherinnen und Österreicher setzen auf hochqualitative Lebensmittel und achten auf Herkunft aus Österreich und biologischen Anbau. Am Mittagstisch im Betriebsrestaurant werden mit Start des Frühjahr/Sommer-Sortiments erstmals Bio-Menüs angeboten.“ Bioanbau ist gekennzeichnet durch artgerechte Haltung, weniger Düngung, den Verzicht auf Pestizide und eine intensivere Fruchtpflege. Diese Voraussetzungen werden von „Austria BIO Garantie“, Österreichs führender Biokontrollstelle, kontrolliert und geprüft. Wenn Biogerichte auf den Tisch kommen, ist daher ein wertvoller Beitrag für eine ausgewogene Ernährung getan.

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.