

Karottenblumen & Co. machen Kindern Appetit

Gourmet kocht für täglich 40.000 Kids Menüs mit spezieller Optik

Nicht nur der Geschmack, sondern auch die Optik spielt eine große Rolle beim Mittagstisch in Schulen und Kindergärten. Viele der 40.000 Kids, für die Gourmet täglich kocht, sind kritischer als so mancher Erwachsene. Gourmet hat daher in Zusammenarbeit mit Kindern eine Menüreihe entwickelt, die bei den jungen Gästen besonders gut ankommen soll. Karottenblumen in der Blümchensuppe, Kartoffel-Topfenherzen oder Karfiol in Form von Blumenlaibchen sollen Kindern Appetit auf gesunde Ernährung machen.



2.000 Kinder mehr als im vergangenen Jahr werden ab September 2006 in Schulen und Kindergärten in ganz Österreich Gäste von Gourmet Menü-Service sein. Dies ist eine Steigerung um 5 %. Alle angebotenen Menüs werden täglich von Köchen und Ernährungswissenschaftlern frisch zubereitet und streng kontrolliert. Darunter eine neue Menüreihe mit spezieller Speisenoptik. Das kindgerecht gestaltete Mittagessen soll dazu beitragen, dass Kinder Spaß am Essen finden und sich folglich körperlich und geistig entwickeln können.

Speisenentwicklung für und mit Kindern

Rückmeldung auf neue Gerichte gibt es von einer Gruppe von Kindern, die regelmäßig zu Verkostungen eingeladen werden, einem sogenannten Esserpanel,. Bewertet wird nach Aussehen, Geruch, Geschmack und eigenen Vorlieben. Auch die neue Menüreihe wurde unter die Lupe genommen und wie folgt kommentiert: „Bei der neuen Blümchensuppe schmecken die Karotten in Blumenform gleich doppelt so gut“ oder „Der neue Karfiol in Form von Blumenlaibchen ist ein leckeres Gemüse“ oder „Mit vier Kartoffel-Topfenherzen kann man am Teller ein vierblättriges Kleeblatt bauen, das sicher Glück bringt.“

„Es ist immer wieder spannend, die Reaktionen der Kinder auf unsere Entwicklungen zu beobachten“, meint Geschäftsführerin DI Dr. Marisa Sailer über das Projekt, das in Zusammenarbeit mit der FH Wiener Neustadt am Standort Wieselburg entstanden ist. „Durch den intensiven Kontakt zu unseren jüngsten Gäste haben wir verinnerlicht, was kindgerechte Ernährung ausmacht.“

Gourmet öffnet
die Türen für
Kinder!



Kinder schauen in die Kochtöpfe

Gourmet heißt am Tag der offenen Tür, dem 22. September, Kinder willkommen

Im Rahmen der Initiative „Tage der offenen Türe der Industriellenvereinigung NÖ“ präsentieren sich zahlreiche niederösterreichische Unternehmen der Öffentlichkeit. Bei Gourmet in St. Pölten hat man sich etwas Besonderes einfallen lassen: Am 22. September öffnet Gourmet die Pforten für die jüngsten Gäste, Kinder sind herzlich willkommen, um in die großen Kochtöpfe des Menü-Service zu schauen. Ziel ist es, den Kids wesentliche Infos rund um Ernährung spielerisch näher zu bringen.

Kinder sind beim Essen oft kritischer als so manche Erwachsene. Gourmet Menü-Service arbeitet daher intensiv mit Kindern zusammen, um genau zu wissen, welche Bedürfnisse und Ansprüche sie haben. Dieses Know-how ist für mehr als 800 Kindergärten und Schulen in Österreich und Bayern ausschlaggebend für die Zusammenarbeit mit Gourmet. In Niederösterreich essen Kinder aus 300 Kindergärten und Schulen täglich Speisen von Gourmet. Den 22. September möchte Gourmet diesen jüngsten Gästen widmen und sie kindgerecht rund um Ernährung informieren.

Programm:

Führung durch das Haus

1. Besichtigung der Palatschinken-Küche von Gourmet, inkl. Verkostung vor Ort
2. "Wie kommt das Essen auf den Teller?" Kindgerechte und spielerische Erklärung der notwendigen Schritte (Einkauf, Produktion, Qualitätssicherung, Lagerung, Auslieferung, etc.) an Hand von Schautafeln am Besuchergang
3. "Was passiert beim Tiefrieren?" mit anschließendem Gang durch das Tiefkühlager

Rahmenprogramm:

- Sinnesschulung in der Entwicklungsküche (Schmecken, Riechen, Sehen)
- Schautafeln rund ums Thema Ernährung
- Kurzfilme "Sendung mit der Maus" zum Thema Ernährung
- Spielen, Basteln und Toben



Spielerische Ernährungserziehung für Kinder

Am 4. November findet der Wiener Ernährungstag statt – beim Messestand von Gourmet erzählt ein Riesen-Pixi-Buch eine bezaubernde Geschichte über kindgerechtes Essen

Beim Wiener Ernährungstag am 4. November werden Informationen zu gesundem Essen und bewusstem Lebensstil serviert. Gourmet Menü-Service ist mit einem Messestand vertreten, der sich der Ernährung für Kinder widmet. Besonders am Herzen liegt den ErnährungswissenschaftlerInnen und Köchen bei Gourmet, die übrigens für 40.000 Kinder täglich kochen, sowohl

Freude beim Essen zu bereiten als auch einen Beitrag zur gesunden Entwicklung im Kindesalter zu leisten. Mit dem ersten Gourmet Pixi-Buch ‚Elisa und die BesserEsser‘, kindgerechten Augenschmaus-Speisen und mit einem eigenen Kinder-Esserpanel setzt Gourmet auf die Gunst der jüngsten Gäste.

„Der spielerische Zugang ist für Kinder besonders wichtig, damit sie Spaß beim Essen haben. Mit dem ersten Gourmet Pixi-Buch ‚Elisa und die BesserEsser‘ erzählen wir die bezaubernde Geschichte eines kleinen Mädchens, das mit der Kräuterhummel, dem Gemüsehasen und dem Dessertbär lustige Abenteuer erlebt. Dieses Büchlein eröffnet uns eine ganz neue Kommunikationsschiene zu Kindern. Es ist Teil unsere Philosophie zur kindgerechten Ernährung, denn Kindermenüs anzubieten bedeutet mehr als nur kleine Portionen zu kochen. Wir gehen mit dem Pixi-Buch aktiv auf unser jüngsten Gäste zu und bringen ihnen richtige Ernährung spielerisch nahe, keinesfalls mit dem erhobenen Zeigefinger“ so DI Dr. Marisa Sailer, Gourmet-Geschäftsführerin und selbst Mutter einer 7-jährigen Tochter.

Kindgerechtes Essen ist für die Gesundheit und die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder von großer Bedeutung. Sailer bestätigt den langjährigen Fokus auf Kinderernährung: „Seit vielen Jahren beschäftigen wir uns mit kindgerechter Ernährung und konnten umfangreiches Know-how dazu aufbauen. Gemeinsam mit ErnährungswissenschaftlerInnen und auch mit der Zielgruppe selbst, den Kindern, entwickeln wir unsere Speisen.“



Wiens Schüler stellen ihrem Mittagessen ein gutes Zeugnis aus

Gourmet lud erstmals Kinder im Alter zwischen 7 und 14 Jahren ein, den täglichen Mittagstisch zu bewerten

Erstmals wurden Schülerinnen und Schüler an Wiener Schulen in punkto Mittagessen befragt. Der Menüservice Gourmet, der österreichweit Partner von 800 Kindergärten und Schulen ist, ließ sich von den jungen Gästen zwischen der zweiten und achten Schulstufe ein Zeugnis ausstellen. Die Ergebnisse im Überblick:

- **Über 60 % der befragten Kinder und Jugendlichen bewerten den täglichen Mittagstisch mit Sehr Gut oder Gut.**
- **Pizza, Spaghetti und Schnitzel liegen bei den Kids hoch im Kurs.**
- **Volksschüler bewerten das Mittagessen tendenziell besser als Hauptschüler.**

Welche Schlüsse Gourmet nun aus dieser Befragung zieht, erklärt Geschäftsführerin DI Dr. Marisa Sailer. „Es ist für uns sehr erfreulich, dass uns mehr als die Hälfte der Schülerinnen und Schüler ein gutes Zeugnis ausstellen. Das bestätigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Dennoch möchten wir vor allem das Potential bei den Jugendlichen genauer untersuchen. Derzeit unterziehen wir die Detailergebnisse einer näheren Betrachtung, es folgen weitere Maßnahmen, wie z.B. ein regelmäßiges Esserparlament in den Hauptschulen, um den Bedürfnissen der Jugendlichen gerecht zu werden.“

Pizza, Spaghetti und Schnitzel – das sind die Klassiker, die das Herz eines jeden Kindes höher schlagen lassen. „Kinder sind sehr konservative Esser, daher sind traditionelle Speisen immer ein Renner,“ berichtet Sailer „wir bringen durch Speisepläne, die nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammengestellt werden, immer wieder Abwechslung auf den Teller. Wir beziehen auch in zunehmendem Ausmaß Rohstoffe aus biologischem Anbau, da Bio-Speisen einen wichtigen Beitrag zu gesunder Ernährung liefern. Derzeit befinden sich rund 40 Bio-Speisen in unserem Sortiment. In Wien servieren wir ein Drittel aller Speisen in 100 %-iger Bio-Qualität. Das ist für die Wiener Schulen ein wichtiges Kriterium, das wir gerne und gekonnt umsetzen.“

Zahlen und Fakten

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, tiefgekühlte Speisen an, die mit frischen Salaten, Obst und Milchprodukten ergänzt werden. Mit geringem Personalaufwand werden die Speisen im Heißluftofen erwärmt. Die lebenswichtigen Vitamine bleiben erhalten. Somit bietet Gourmet das beste Angebot für Schulen unter höchstmöglicher Wirtschaftlichkeit.

Umsatzentwicklung

Gourmet Menü Service

	Umsatz	Veränd. ggü. Vorj.
2007 (Plan)	43.388.000	21,74%
2006	35.640.000	6,00%
2005	33.623.000	4,47%
2004	32.185.000	

Mitarbeiterentwicklung

Gourmet Menü Service

2007 (Plan):	282
2006:	255
2005:	244
2004:	239

Geschäftsfeld Kindergärten & Schulen

Kundenzahl

- knapp 800 Kindergärten und Schulen
- insgesamt rund 40.000 Esser

Referenzkunden

Wien

- MA 56 Schulverwaltung (Wiener Gemeindeschulen), 7.000 Esser in 34 Schulen, Partner seit 1998
- Schulverwaltung der Erzdiözese Wien, 2.600 Esser in 18 Schulen, Partner seit 1993
- Landesorganisation Wiener Kinderfreunde, 3.200 Esser in 46 Kindergärten, Partner seit

Pressemappe „Ernährungskompetenz für Kinder“

1992

NÖ

- Volksschule Otto Glöckel, 80 Esser pro Tag
- Karl-Stingl Schule, 100 Esser pro Tag
- Kindergärten der Marktgemeinde Guntramsdorf, 140 Esser pro Tag in vier Kindergärten
- Kindergärten Mödling der Stadtgemeinde Mödling, 240 Esser pro Tag in neun Kindergärten
- VS West Wr. Neustadt, 80 Esser pro Tag
- Gemeinde Hort Vösendorf, 170 Esser pro Tag
- Volksschule Hyrtlplatz Mödling, 120 Esser pro Tag
- Volksschule Klosterneuburg, 100 Esser pro Tag
- Hauptschule Großenzersdorf, 90 Esser pro Tag

Bayern

- Schul- und Kulturreferat München, 6.000 Esser in 93 städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen, Partner seit 2001

Für Rückfragen

Mag. Claudia Horacek
Gourmet Menü Service GmbH & CoKG
0043 2742 876 421
Mobil : 0664 3444 394
claudia.horacek@gourmet.at
www.gourmet.at