

Presseinformation
Wien, 29. November 2017

GOURMET: BIO-Pionier seit 20 Jahren *Wegbereiter für BIO in der Außer-Haus-Verpflegung*

Bei GOURMET hat BIO eine lange Tradition und ist aus dem Alltag in der Küche nicht mehr wegzudenken. Bereits vor 20 Jahren wurde GOURMET BIO-zertifiziert. Damals war das Unternehmen einer der ersten Betriebe in der Gemeinschaftsverpflegung, das diesen Schritt gewagt hat. Ebenso lange schon setzt sich das Unternehmen für mehr BIO beim Essen in Kindergärten, Schulen, am Arbeitsplatz und in Seniorenheimen. Mit Erfolg: Beim Essen für Kindergärten und Schulen liegt der BIO-Anteil bereits bei 30 bis 50 Prozent. So leistet GOURMET einen wichtigen Beitrag zur gesunden Ernährung der Kinder. Aber auch beim Speisenangebot am Arbeitsplatz und in Seniorenheimen werden BIO-Gerichte immer beliebter.

„Gemeinsam mit unseren langjährigen Lieferanten haben wir den BIO-Gedanken in die Gemeinschaftsverpflegung gebracht und gezeigt – BIO funktioniert auch in größeren Töpfen“, zeigt sich GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs über die Pionierarbeit des Unternehmens erfreut. „Das ist auch vielen Kunden ein wirkliches Anliegen – Eltern wünschen sich einen hohen BIO-Anteil für das Schul- und Kindergartenessen, Angehörige für die Verpflegung ihrer Eltern in Senioreneinrichtungen und MitarbeiterInnen für das Essen am Arbeitsplatz.“

Langjährige Partnerschaft mit heimischen Lieferanten

Als österreichisches Unternehmen kauft GOURMET so oft wie möglich heimische und saisonale Zutaten ein – rund zwei Drittel kommen aus Österreich. Ein Viertel aller Lebensmittel stammt aus ökologischer Landwirtschaft. GOURMET kauft um mehr als 8 Mio. Euro im Jahr bei Bauern und Erzeugern aus nachhaltiger Landwirtschaft ein und ist damit ein wichtiger Abnehmer für heimischen BIO-Sektor. „Wir arbeiten mit langjährigen Partnern zusammen, mit denen wir Schritt für Schritt gewachsen sind. Dadurch sind für uns BIO-Lebensmittel meistens auch ausreichend verfügbar und es gelingt uns immer öfter, dass wir Lebensmittel oder Gerichte ganz auf BIO umstellen können“, so Fuchs. Manche Zutaten in der GOURMET-Küche, wie z.B. Frischmilch, wurden bereits zur Gänze von konventionell auf BIO umgestellt. Als BIO-Gericht ausgezeichnete Speisen enthalten ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Fotos: (Copyright: Gourmet, Bildmaterial im Kontext mit der Pressemeldung honorarfrei)

1. Foto 1: GOURMET – 20 Jahre BIO
2. Foto 2: GOURMET BIO-Pionier bei Kindergarten- und SchulessenF
3. Foto 3: GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs

GOURMET: Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. Als österreichisches Unternehmen legt GOURMET besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Eigene Umweltteams arbeiten konsequent für einen aktiven Umwelt- und Klimaschutz im Unternehmen und GOURMET wird dafür laufend ausgezeichnet, u.a. als ÖkoBusinessPlan-Betrieb, mit dem Österreichischen Umweltzeichen, mit dem BIO- und MSC-Zertifikat, der Umweltnorm ISO 14001 sowie ISO 50001. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation
Martina Baumeister MSc
Mobil: +43 664 966 45 42
martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET, Public Relations
Nina Liftenegger-Röhl MSc
Mobil: +43 664 881 118 77
nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>