

Presseinformation  
Wien, 1. 2. 2017

## **DLG Prämierungen 2017: GOURMET-Speisen erneut ausgezeichnet**

*GOURMET überzeugt die Lebensmittelexperten der DLG auch 2017 und wird für hochwertige Mittagsspeisen 2 x mit GOLD und 2 x mit SILBER ausgezeichnet.*

DLG Auszeichnungen stehen für höchste Qualitätsstandards und werden durch die Experten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) erst nach strenger, neutraler Prüfung vergeben. Diesmal konnten der feine Spinat-Feta Strudel sowie das würzige Tandoori Chicken mit Sesamreis in jeder Hinsicht überzeugen. Beide GOURMET Speisen aus dem Bereich Business Catering Menüservice wurden mit GOLD ausgezeichnet. Zwei weitere Gerichte – Hühner-Cordon bleu mit Risipisi sowie die vegetarische Zartweizen-Gemüsepfanne – erhielten von der Jury SILBER.

### **Gesunde und bewusste Ernährung**

„Die erneute Prämierung durch die DLG ExpertInnen bestätigt unser Bemühen nach höchstem Niveau und bester Qualität unserer Speisen“, freut sich Herbert Fuchs, Geschäftsführer bei GOURMET, über die Auszeichnung der Gerichte. GOURMET verarbeitet Kundenwünsche und neue Trends zu köstlichen Speisen. Ein Team aus erfahrenen KöchInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen sorgt für ausgewogene, schmackhafte Rezepturen, die auch jüngsten Entwicklungen der Ernährungswissenschaft entsprechen. Die aktuelle Speisekarte umfasst rund 170 Suppen und Hauptspeisen, wie die beliebten Fit-mit-Genuss-Gerichte mit max. 550 kcal pro Portion sowie zahlreiche vegane und vegetarische Speisen. Seit letztem Jahr haben die Gäste zudem die Möglichkeit, beim Mittagessen in der Kantine das Klima zu schonen: Gemeinsam mit dem World Wild Fund For Nature Österreich (WWF) entwickelte GOURMET rund 20 klimafreundliche Gerichte mit besonders sorgsam ausgewählten Zutaten und Rezepturen.

### **Essen auf dem Arbeitsplatz**

Ein ausgewogenes Mittagessen deckt ein Drittel des Tagesbedarfs aller Nährstoffe und Vitamine ab, die man braucht, um fit und leistungsfähig zu sein. Darüber hinaus stärkt der gemeinsame Mittagstisch die Zusammenarbeit der Teams und bietet Zeit zum Abschalten, um danach wieder motiviert weiterzuarbeiten. „Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das wertvollste Kapital jedes Unternehmens. Eine gesunde Ernährung trägt maßgeblich zu Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz bei“, unterstreicht Herbert Fuchs den zunehmend wichtigen Stellenwert der betrieblichen Gesundheitsförderung.

### **Kochen mit den Jahreszeiten**

GOURMET legt besonders viel Wert auf die Herkunft der Lebensmittel und die Verwendung von saisonalen Zutaten. „GOURMET pflegt langjährige Partnerschaften mit den Lieferanten und kann deshalb bei den Lebensmitteln höchste Qualität garantieren. Das Kochen mit den Jahreszeiten bereichert zudem den Mittagstisch am Arbeitsplatz und bringt den Gästen die kulinarische Abwechslung, die sie lieben“, betont Herbert Fuchs.

### **Zum Unternehmen**

GOURMET hat sich als Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices ganz dem Thema Essen und Genuss verschrieben. Gleichzeitig bietet GOURMET Verlässlichkeit und Sicherheit – von der Rückverfolgbarkeit jeder einzelnen Zutat über international anerkannte Zertifizierungen bis zur perfekten Lieferung des Essens. Das Team von GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen,

Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel und Top-Gastronomiebetriebe. Als österreichisches Unternehmen legt GOURMET besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

**Fotos:**

**Fotocredit – Gourmet**

**Foto 1\_ Spinat Feta Strudel**

**Foto 2\_ Hühner-Cordon blue**

Für Rückfragen:

GOURMET, Martina Baumeister MSc, Mobil: +43 (0)664 966 45 42, E-Mail:

[martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

GOURMET, Nina Liftenegger-Röhl MSc, Mobil: +43(0)664 881 118 77 E-Mail:

[Nina.liftenegger-roehl@gourmet.at](mailto:Nina.liftenegger-roehl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

<http://blog.gourmet.at>