

Presseinformation
Wien, 5. 2. 2018

GOURMET-Speisen erneut veredelt: 5 x GOLD

Auch heuer wieder überzeugt GOURMET die Lebensmittelexperten der DLG und wird für hochwertige Mittagsspeisen ausgezeichnet.

Burgunder Rindsbraten mit Spätzle, BIO-Tortelloni mit Spinat-Käsesauce, gebratene Hühnerbrust in Zwiebelsauce mit Bandnudeln und Gemüse, Acht Schätze mit Basmatireis und Nasi-Goreng mit Hühnerfiletstreifen – diese GOURMET-Gerichte aus dem Bereich Business Catering wurden mit GOLD ausgezeichnet. DLG Auszeichnungen stehen für höchste Qualitätsstandards und werden durch die Experten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) nach strenger, neutraler Prüfung vergeben. Bewertet werden neben sensorischen Faktoren, wie Geschmack, Geruch und Konsistenz auch optische Faktoren, wie Aussehen der Speise, Verpackung und Kennzeichnung.

GOURMET überzeugt mit hoher Qualität und Abwechslung

„Wir freuen uns über die wiederholten Auszeichnungen. Sie zeigen, dass wir mit unseren qualitativ hochwertigen und gesunden Mittagsspeisen richtig liegen“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer bei GOURMET über die Prämierungen der Gerichte. Als kulinarischer Partner von mehr als 2.500 Unternehmen verwöhnt GOURMET seine Gäste mit mehr als 170 Suppen und Hauptspeisen. Ein Team aus erfahrenen KöchInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen sorgt für ausgewogene, schmackhafte Rezepturen. Gekocht wird in der GOURMET-Küche vorwiegend mit heimischen und saisonalen Zutaten, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen. Für große Abwechslung auf der Speisekarte sorgen saisonale Aktionswochen wie die beliebten Fit-mit-Genuss - Gerichte mit max. 550 kcal pro Portion oder die erfolgreichen Klimaschutz-Wochen im Herbst. Die klimafreundlichen Gerichte werden in Zusammenarbeit mit dem WWF Österreich entwickelt und zeichnen sich durch eine besonders klimaschonende Zutatenliste aus.

Essen am Arbeitsplatz sorgt für Motivation und gutes Betriebsklima

Ein ausgewogenes Mittagessen deckt ein Drittel des Tagesbedarfs aller Nährstoffe und Vitamine ab, die man braucht, um fit und leistungsfähig zu sein. Darüber hinaus wirkt sich der gemeinsame Mittagstisch positiv auf die Zusammenarbeit der Teams und Motivation am Arbeitsplatz aus. „Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das wertvollste Kapital jedes Unternehmens. Das richtige Mittagessen spielt eine wichtige Rolle in der betrieblichen Gesundheitsförderung“, unterstreicht Claudia Horacek, Ernährungswissenschaftlerin und Verantwortliche für Essen am Arbeitsplatz bei GOURMET, die Vorteile einer warmen Mahlzeit im Büro oder der Kantine.

Über GOURMET

GOURMET: Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices. Das Unternehmen 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. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotos:

Fotocredit – Gourmet

Foto 1_ Burgunder Rindsbraten mit Spätzle

Foto 2_ BIO-Tortelloni mit Spinat-Käsesauce

Foto 3_ Gebratene Hühnerbrust in Zwiebelsauce mit Bandnudeln und Gemüse

Foto 4_ DLG-Goldmedaille 2018

Für Rückfragen:

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

martina.baumeister@gourmet.at

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

Nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

www.gourmet.at

<http://blog.gourmet.at>