

Presseinformation
Wien, 21. Februar 2023

Bunt und abwechslungsreich mit GOURMET Business À la Carte in den Frühling starten

Die neue Speisekarte von GOURMET Business ab dem 6. März überzeugt mit vielen saisonalen Köstlichkeiten und spannenden neuen Kreationen – viele davon vegetarisch oder vegan.

Bei der Jahresbefragung 2022 freut sich GOURMET Business mit über 4000 Teilnehmer:innen über eine besonders hohe Beteiligungszahl. Auch die Ergebnisse begeistern Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service: „100% unserer Neukund:innen sind mit unserem einfachen Bestellsystem zufrieden. Die große Auswahl und die einfache Zubereitung, sowieso die Qualität und der Geschmack der Speisen haben ebenfalls sehr hohe Werte erreicht. Dieses positive Feedback unserer Gäste motiviert uns zu weiteren Bestleistungen.“
Besonders wichtig ist den Gästen – das zeigt die Befragung deutlich – eine große vegetarische Vielfalt beim täglichen Essen am Arbeitsplatz. Diesem Wunsch kommt GOURMET Business À la Carte mit der neuen Speisekarte für den Frühling und Sommer 2023 erneut nach.

Abwechslungsreiches klimafreundliches Angebot

Die neue Speisenvielfalt, die ab dem 6.3. bestellt werden kann, macht es den Gästen noch einfacher, sich am Arbeitsplatz saisonal, abwechslungsreich, gesund und klimafreundlich zu ernähren. Denn darin finden sich 77 Veggie-Speisen und 10 vegane Gerichte. „Unsere Gäste begeistern sich immer mehr für Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Weniger Fleisch und mehr klimafreundliche Zutaten sind hier das Erfolgsrezept. Deshalb entwickeln wir gemeinsam mit unseren erfahrenen Köch:innen und Ernährungswissenschaftler:innen laufend neue, innovative vegetarische Speisen. Kreative neue Gerichte wie die Penne Mediterran mit Artischocken oder die gefüllten Falafeln mit orientalischem Joghurtgemüse, sowie bewährte Speisen wie die Spargel-Tagliatelle mit Tomaten-Safransauce zeigen, wie vielfältig vegetarischer Genuss ist“, so Claudia Horacek. „Wenn wir mit Fleisch oder Fisch kochen, achten wir besonders auf die Herkunft. Wie beispielsweise beim Wiener Wels in Krensaucen mit Gemüsebulgur. Hier kaufen wir den Fisch bei unserem regionalen Lieferanten aus Wien ein.“

Spannende Themenwochen mit abwechslungsreichem Angebot

Insgesamt 20 neue Gerichte, sowie spannende saisonale Themenwochen bringen noch mehr Vielfalt in die Kantine. Die indischen Themenwochen „Namaste“ im April überzeugen mit außergewöhnlichen Köstlichkeiten und Gerichten mit FAIRTRADE-Basmatireis. Auch in den Themenwochen „Saisonale Gaumenfreuden“ mit Speisen aus österreichischem Spargel im Mai und in der Marillen- und Schwammerlzeit im Juli und August findet sicher jeder sein persönliches Lieblingsessen.

Österreichische Lebensmittel am Mittagstisch

Bei GOURMET Business wird mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten – oft auch in BIO-Qualität – gekocht. Nicht nur frisches Gemüse und Obst, sondern auch Frischmilch, Freiland Eier und das Fleisch kommen dabei zu 100 % aus Österreich. Durch diese hochwertigen Zutaten von zuverlässigen Lieferanten kann das Unternehmen höchste Qualität am Mittagstisch und besten Geschmack garantieren.

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

Über GOURMET

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Wiener Wels in Krensaucce mit Gemüsebulgur mit Fisch vom Lieferanten aus Wien.

Bild 2: Die Spargel-Tagliatelle mit Tomaten-Safransauce mit österreichischem Spargel.

Bild 3: Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)