

Presseinformation  
Wien, 01. April 2022

## **Kulinarisch und klimafreundlich in den Frühling mit GOURMET Business À la Carte**

*Die neue Speisekarte für den Frühling und Sommer überzeugt mit 75 Veggie-Speisen, 38 Produktinnovationen, der Power von Proteinen sowie dem Geschmack der saisonalen heimischen Zutaten.*

Pünktlich zum Frühling startet GOURMET Business À la Carte mit seiner neuen Speisekarte. Sie macht es den Gästen noch einfacher, am Arbeitsplatz saisonal, abwechslungsreich, gesund und klimafreundlich zu essen. „Unsere jährliche Gästebefragung zeigt, dass sich die Menschen auch bei der Ernährung immer mehr für Nachhaltigkeit und Klimaschutz begeistern. Weniger Fleisch und mehr pflanzliche Power sind hier das Erfolgsrezept. Deshalb entwickeln wir gemeinsam mit unseren erfahrenen Köch\*innen und Ernährungswissenschaftler\*innen laufend neue, innovative vegetarische Speisen“, so Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service. In der neuen Speisekarte können die Gäste bereits aus 75 vegetarischen Gerichten für das Essen am Arbeitsplatz oder im Home Office wählen – für großen Geschmack mit kleinem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck! Beispielsweise das Grillgemüse auf Vollkornpasta Genovese aus der Themenwoche „Mediterraner Genuss“. „Wir zeigen mit diesem Gericht, dass Vollkornpasta auch spannend und sommerlich-mediterran schmecken kann. Damit kommen wir einmal mehr den Wünschen unserer gesundheitsbewussten Gäste nach“, so Horacek.

### **Spannende Themenwochen mit abwechslungsreichem Angebot**

„Die Gäste von GOURMET Business À la Carte sind sehr vielfältig und haben damit natürlich auch unterschiedliche Vorlieben beim Essen. Unsere saisonalen Themenwochen sorgen für noch mehr Abwechslung. Dazu kommen in der Frühlings- und Sommer-Speisekarte gleich 38 neue innovative und spannende Gerichte“, betont Claudia Horacek.

In den Themenwochen „Mediterraner Genuss“ Ende März, „Saisonale Gaumenfreuden“ mit Speisen aus österreichischem Spargel im Mai, den „Aloha – Welcome to Hawaii!“ Wochen im Juni bis hin zur Marillen- und Schwammerlzeit im Juli und August findet sicher jeder sein persönliches Lieblingsessen.

Neu ist auch der Fokus auf vegetarische Speisen als Proteinquelle, wie die Veggie-Protein Bowl mit hausgemachtem pflanzlichem Faschierten. Für alle, die nicht auf Fleisch verzichten wollen, denen die Umwelt aber am Herzen liegt, hat GOURMET Business À la Carte den Fifty-Fifty Burger mit Bärlauchsauce entwickelt – ein saftiger Burger aus Hühnerfleisch und Quinoa mit frühlingshafter Sauce und feinem Gemüse.

### **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 zu 100 % aus Österreich. Durch diese hochwertigen Zutaten von unseren 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](http://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. Heuer feiert GOURMET bereits sein 25. Jahr BIO-Jubiläum – 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

### Fotohinweise:

Bild 1: Ein Highlight der Hawaii-Themenwochen: Das Hawaii-Huhn mit Asia-Gemüse und Basmatireis.

Bild 2: Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Bild 3: Die Veggie-Protein Bowl mit Grillgemüse mit hausgemachtem pflanzlichen Faschierten aus Erbsenprotein.

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

### Rückfragehinweis:

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

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

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>