

Presseinformation
Wien, 08. Sep. 2020

GOURMET: Seit 45 Jahren kulinarischer Partner für Betriebsverpflegung

Von der kleinen St. Pöltner Frischküche zum Marktführer in der österreichischen Gemeinschaftsverpflegung

1975 war eine gesunde, abwechslungsreiche Mahlzeit in vielen Betrieben keine Selbstverständlichkeit – und ist es bis heute nicht. GOURMET begann damals mit 17 MitarbeiterInnen in einer kleinen Frischküche in St. Pölten für die umliegenden Firmen zu kochen. „Mit unserem flexiblen À la Carte-System war es plötzlich auch für Unternehmen ohne eigene Kantine möglich, ihre MitarbeiterInnen täglich mit einem warmen Mittagessen zu versorgen. Wir haben mit einem kleinen Angebot an tiefgekühlten Speisen gestartet. Schon bald ist es uns gelungen, immer mehr Firmen für die Idee zu begeistern und uns als innovativer Partner beim Essen am Arbeitsplatz einen Namen zu machen“, beschreibt GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs die Anfänge des Unternehmens, wo mittlerweile bis zu 1.500 MitarbeiterInnen beschäftigt sind.

Heute kocht GOURMET für Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen in Österreich und Deutschland und zeigt, dass hohe Qualitätsstandards auch in der Gemeinschaftsverpflegung möglich sind. Ganz wichtig dabei, die Herkunft der Zutaten: Gekocht wird so oft wie möglich mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten, viele davon in BIO-Qualität. Als Bio-Pionier wurde GOURMET bereits 1997 Bio-zertifiziert.

Abwechslungsreicher Mittagstisch mit GOURMET Business

Das Mittagessen soll nicht nur schnell satt machen, es soll auch guttun. Bei GOURMET Business sorgt ein Team von ErnährungswissenschaftlerInnen und KöchInnen für ausgewogene Speisen. „Wir sind besonders stolz darauf, dass wir für viele unserer Kunden schon seit mehr als 20 Jahre kochen dürfen. Ein wichtiger Grund für diese Kundentreue ist unser vielseitiges Angebot: Vom flexiblen À la Carte-System mit unseren tiefgekühlten Speisen bis zum voll ausgestatteten Betriebsrestaurant mit eigenem Küchen- und Serviceteam vor Ort“, so Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleitung GOURMET Business Menü-Service. Rund 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bei der Mitarbeiterverpflegung auf die Profis von GOURMET Business. „Unsere Kundennähe und unser Service werden von unseren Gästen sehr geschätzt.“ Durch regelmäßige Gästebefragungen und den persönlichen Kontakt ist es möglich, das Angebot genau auf die Bedürfnisse der Kunden abzustimmen. Individuelle Ernährungsbedürfnisse wie Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit werden ebenso berücksichtigt, wie der Wunsch nach vegetarischer oder veganer Ernährung.

Nachhaltiger Genuss – dank Tiefkühl Speisen

Weggeworfene Lebensmittel belasten nicht nur die Geldbörse, sondern auch das Klima. Durch das flexible À la Carte-System von GOURMET Business kann das Essen punktgenau, nach Bedarf und portionsweise serviert werden und weniger Lebensmittel landen in der

Tonne. Ein weiterer Vorteil ist die unkomplizierte Verfügbarkeit der tiefgekühlten Gerichte. Werden die Speisen auf Vorrat eingekauft, entfallen zusätzliche Transportwege.

GOURMET Business lädt mit Aktionswochen auf kulinarische Zeitreise

Spezielle Themen- und saisonale Aktionswochen bereichern zusätzlich das Menüangebot. Anlässlich des 45-jährigen Bestehens lädt GOURMET Business ab 11. September auf kulinarische Zeitreise und verwöhnt die Gäste mit den beliebtesten GOURMET-Klassikern zu Aktionspreisen. Mehr unter: www.gourmet-business.at.

Fotos:

Foto 1: 45 Jahre Mittagessen und genießen mit GOURMET. GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs mit Markus Stacherl, Koch in der Entwicklungsküche (vor Corona).

Foto 2: 45 Jahre Mittagessen und genießen mit GOURMET Business.

Foto 3: Cordon bleu in Kürbispanade mit Erdäpfelschmarren.

Foto 4: GOURMET Küche 1975 – 45 Jahre Mittagessen und genießen mit GOURMET.

Bildabdruck in Zusammenhang mit der Presseinformation honorarfrei. © Gourmet.

Über das Unternehmen: GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung und auch in schwierigen Zeiten ein verlässlicher Partner: für das gesunde Mittagessen daheim oder in der Firma, für die Verpflegung in Kindergärten und Schulen, in Spitälern und Pflege-Einrichtungen, für den Lebensmitteleinzelhandel oder für die Notfallversorgung in der Krise. Als österreichisches Traditions-Unternehmen bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET achtet besonders auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Rückfragehinweis:

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

Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 43 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

www.gourmet.at

<https://blog.gourmet.at>