

Presseinformation  
Wien, 19. Februar 2025

## **Große Zufriedenheitsbefragung zeigt: Gäste begeistert von gutem Geschmack und hoher Qualität bei GOURMET Business**

*GOURMET Business führt jährlich eine der größten Gästebefragungen Österreichs durch und begeistert ab März wieder mit neuen Speisekreationen und spannenden Themenwochen.*

Mit 6.900 Teilnehmer:innen war das Interesse an der aktuellen Zufriedenheitsbefragung von GOURMET Business so hoch wie noch nie. Auch die Ergebnisse erreichen wieder Rekordniveau. Rund 90% der Gäste geben an, besonders zufrieden mit dem Geschmack und der Qualität der Speisen beim Essen am Arbeitsplatz zu sein. Außerdem schätzen die Teilnehmer:innen die Abwechslung und Vielfalt des Angebots von GOURMET Business.

Die Ergebnisse machen Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin Business Catering, stolz: „Das positive Feedback aus der Jahresbefragung motiviert uns sehr zu weiteren Bestleistungen. Neben regionalem Einkauf achten wir ja auch ganz besonders auf ein saisonales Angebot mit unterschiedlichen kulinarischen Themenwochen. Hier haben wir die Rückmeldung bekommen, dass 95% sehr zufrieden und zufrieden mit unserer saisonalen Angebotsgestaltung sind. Was uns außerdem freut, ist, dass uns viele der Teilnehmer:innen weiterempfehlen würden oder bereits weiterempfohlen haben.“

### **Kulinarische Themenwochen für jeden Geschmack**

Zur Feier des heurigen Firmenjubiläums 50 Jahre GOURMET gibt es im März im À la Carte Angebot von GOURMET Business zehn ausgewählte Jubiläums-Speisen wie die handgerollte Rindsroulade Wiener Art oder das feine Hühnercurry mit Asia-Gemüsereis für ein ganzes Monat zu besonders attraktiven Jubelpreisen. Im April heißt es wieder „Alles Asia“, hier sorgen Speisen wie das Asia-Gemüse in Limetten-Kokossauce mit Curcumareis oder der Lachs-Gemüse-Wok mit Jasminreis für Urlaubsfeeling. Im Mai beginnt die Spargelsaison und die Gäste können wieder köstliche Gerichte mit frischem österreichischem Spargel vom Marchfeld genießen. Im Juni begeistern Marillen nicht nur in süßen Speisen, sondern auch in herzhaften Spezialitäten. Im Juli, wieder perfekt passend zur Saison, gibt es im GOURMET Business À la Carte Angebot mit der Schwammerlzeit Schmankerl aus dem Wald direkt auf den Teller.

### **Innovative Speiseneuheiten und Veggie-Vielfalt**

Die große Speisenvielfalt, darunter auch 23 ganz neue Speisen, macht es den Gästen einfach, sich am Arbeitsplatz saisonal, abwechslungsreich, gesund und klimafreundlich zu ernähren. In der neuen Speisekarte des À la Carte Angebots von GOURMET Business finden sich über 100 vegetarische oder vegane Speisen. In den Online-Bestellsystemen wird außerdem transparent der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck jeder Speise ausgewiesen. So macht GOURMET Business den Gästen eine klimafreundliche Speisenauswahl noch einfacher.

### **Über GOURMET Business**

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Rund 3.000 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betrieb des Mitarbeiter:innenrestaurants – 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 50 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](http://www.gourmet.at)

Fotohinweise:

Bild 1: Gebratener Lachs auf grünem Spargel mit Sauce Hollandaise aus dem À la Carte Angebot von GOURMET Business.

Bild 2: Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin GOURMET Business Catering.  
*Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet*

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

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

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