

Presseinformation  
Wien, 04. März 2024

## **So schmeckt der Frühling: Mit GOURMET Business À la Carte vielfältig, saisonal & nachhaltig genießen**

*Die Speisekarte für den Frühling und Sommer 2024 überzeugt mit neuem, modernem Design und köstlichen Speisenkreationen.*

Die jährliche Zufriedenheitsbefragung von GOURMET Business À la Carte zeigt: Die Gäste sind besonders zufrieden mit dem guten Geschmack, der großen Speisenauswahl und der hohen Qualität der Speisen. Mit 4.500 Teilnehmer:innen war das Interesse an der letzten Jahresbefragung besonders hoch. Auch die Ergebnisse machen Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service sehr stolz: „90 % der Gäste geben an, dass sie sehr zufrieden oder zufrieden mit der Auswahl und Vielfalt unserer Speisen sind. Unsere Gäste schätzen außerdem unser hohes Engagement für Umwelt und Klima und hier vor allem auch unsere große Auswahl an klimafreundlichen vegetarischen und veganen Speisen. Dieses positive Feedback motiviert uns zu weiteren Bestleistungen.“ 94 % der Gäste bewerten außerdem das einfache Bestellsystem À la Click sehr positiv.

### **Vom Marchfeld bis nach Griechenland**

Die Speisekarte überzeugt ab dem 4. März nicht nur mit einem neuen, ansprechenden Design, sondern auf bewährte Weise wieder mit vielfältigen Themenwochen. Im Frühjahr startet die kulinarische Reise nach Griechenland. Speisen wie der Bohnen Feta-Burger oder der griechische Nudelaufwurf Pastizio sorgen für Urlaubsfeeling am Mittagstisch. Im Mai geht es zurück nach Österreich, denn dann beginnt die Spargelsaison mit frischem österreichischem Spargel vom Marchfeld. Im Juli kommen süße und herzhaft Spezialitäten von der Marille auf den Mittagstisch und im August bringt GOURMET Business mit der Schwammerlzeit Schmankerl aus dem Wald direkt auf den Teller.

### **Innovative Speiseneuheiten und vegetarische Vielfalt**

Die neue Speisenvielfalt macht es den Gästen von GOURMET Business À la Carte einfach, sich am Arbeitsplatz saisonal, abwechslungsreich, gesund und klimafreundlich zu ernähren. Kreationen wie ein Spicy Veggie-Burger mit Maisreis, pflanzliches Crispy Chicken aus Erbenprotein mit Pommes oder Asia-Gemüse in Limetten-Kokossauce mit Curcumareis zeigen, wie vielfältig vegetarischer und veganer Genuss ist. Mit weiteren neuen Speisen wie der Pasta al Limone, der Sesam Chicken Bowl mit Basmatireis oder dem Piccata Milanese vom Huhn mit Spaghetti Pomodoro findet ganz bestimmt jede:r das Richtige für den persönlichen Geschmack.

### **Österreichische Lebensmittel am Mittagstisch**

Bei GOURMET Business wird mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten 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 Lieferant:innen kann das Unternehmen höchste Qualität und besten Geschmack garantieren.

### **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 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. 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: Die Sesam Chicken Bowl mit Basmatireis sorgt für Urlaubsfeeling am Mittagstisch.

Bild 2: Mag.<sup>a</sup> 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](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

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