

Presseinformation

Wien, 23. September 2024

## **GOURMET präsentiert sich auf der Kommunalmesse in Oberwart**

*Die Messebesucher:innen konnten sich bei der Verkostung von der hohen Qualität der Speisen überzeugen und bekamen Informationen rund um das Verpflegungsangebot.*

GOURMET war mit dem Team von Education und Care Catering auf der Kommunalmesse am 18. und 19. September in Oberwart vertreten und präsentierte sich den Gemeindevertreter:innen und Entscheidungsträger:innen als verlässlicher Partner für Verpflegung in Schulen und Kindergärten, sowie Seniorenheimen, Behinderteneinrichtungen und für Essen auf Rädern im gesamten Bundesgebiet. Zahlreiche Messebesucher:innen informierten sich über den Qualitätsanspruch bei GOURMET, die Herkunft der Zutaten und den BIO-Anteil der Speisen. Eine umfangreiche Verkostung bot dem Publikum die Möglichkeit, sich direkt vor Ort von der hohen Qualität der Speisen zu überzeugen. Es gab Faschierte Kalbsbutterschnitzerl und Backhenderl als Kostprobe aus dem Seniorensortiment und für Kindergärten und Schulen war das Linsensugo, das Paprikahenddragout und ein Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster mit dabei.

„Das Kochen für Kinder und für ältere Menschen ist eine schöne Aufgabe und durchaus anspruchsvoll: Sowohl Kinder als auch Senior:innen haben spezielle Bedürfnisse, die wir beachten. Unser Essen ist gesund, abwechslungsreich und schmackhaft und orientiert sich an den Vorlieben der jungen und älteren Gäste. Wir machen uns gemeinsam mit unserem erfahrenen Team aus Köch:innen und Ernährungsexpert:innen viele Gedanken und betreuen unsere Kund:innen in den Einrichtungen und Gemeinden mit maßgeschneiderten Speiseplänen, beraten beim Ablauf vor Ort und helfen bei der Kommunikation mit Angehörigen und Behörden. Diese Arbeit macht enorm viel Spaß und bringt uns viel positives Feedback“, so Mag.<sup>a</sup> Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Education & Care Catering bei GOURMET.

### **Regional, saisonal & BIO**

Dabei stehen heimische Zutaten im Mittelpunkt: Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Huhn und Pute, Freilandei sowie Milch und Milchprodukte kommen zu 100 % aus Österreich. Gemüse und Obst wird vorwiegend im Marchfeld und von BIO-Betrieben aus dem ganzen Land eingekauft.

Bei GOURMET Kids ist der BIO-Anteil besonders hoch: Mehr als 50 % aller Lebensmittel haben BIO-Qualität, 140 Speisen werden vollständig mit BIO-Zutaten gekocht. Auf Kundenwunsch fällt der BIO-Anteil noch höher aus.

**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 fast 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. Das Unternehmen wurde 1997 als erstes in der Branche BIO-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

### Fotohinweise:

Foto 1: Das motivierte Team von Education und Care Catering führte am Stand interessante Gespräche mit Besucher:innen der Kommunalmesse.

Foto 2: Besucher:innen der Kommunalmesse konnten köstliche Speisen aus regionalen und saisonalen Zutaten verkosten.

Foto 3: Mag.<sup>a</sup> Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Education & Care Catering bei GOURMET.

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

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)