

Mittags. ZEIT

Essen am Arbeitsplatz, Oktober 2017

Mehr Tipps, klimafreundliche Rezepte
und Infos finden Sie unter:

 blog.gourmet.at

 www.facebook.com/gourmet.at

Aus Gründen der Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsspezifische Formulierung verzichtet. Es sind jedoch immer beide Geschlechter im Sinne der Gleichbehandlung angesprochen.

Titelbild: Robert Lutz, BIO-Bauer, Gumprechtsfelden (Niederösterreich)

**SO GUT SCHMECKT
NACHHALTIGKEIT**

**Unsere österreichischen
Qualitäts-Lieferanten**



**20 Jahre
BIO-zertifiziert**



Lieber Gast,

was darf ein Mittagessen kosten? Eine Frage, die auch uns immer beschäftigt, wenn es darum geht, nicht nur gut und abwechslungsreich für Sie zu kochen, sondern auch leistbar und gesund. Damit uns dieser Spagat gelingt, arbeiten bei uns Köche, Ernährungsexperten, Einkäufer und Produktmanager eng zusammen. So schaffen wir es, immer wieder abwechslungsreiche Hauptspeisen zu einem guten Preis anzubieten.

Es liegt uns viel daran, unseren Gästen ein gutes Angebot machen zu können und dabei trotzdem eine konsequente Qualitätspolitik zu verfolgen. Denn wir sind uns der großen Verantwortung bewusst, die wir als Spezialist für Essen am Arbeitsplatz für unsere Mittagsgäste haben. Wir kochen nur mit hochwertigen Lebensmitteln, die wir vor allem in Österreich einkaufen. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige unserer langjährigen Lieferanten vorstellen.

Auch das Thema Nachhaltigkeit spielt bei uns eine große Rolle – kein Wunder, GOURMET ist seit 20 Jahren BIO-zertifiziert und damit BIO-Pionier der Branche. Deshalb setzen wir alle natürlichen Ressourcen verantwortungsvoll ein: Unsere Fische stammen fast ausschließlich aus nachhaltigem, MSC-zertifiziertem, Fischfang oder aus Österreich. Wir verzichten in unserer Küche komplett auf den Einsatz von Palmöl und drängen auch bei unseren Lieferanten darauf. Wir kaufen unser frisches Gemüse bei regionalen Landwirten, denen Nachhaltigkeit ein ebenso großes Anliegen ist wie uns. Gemeinsam mit unserem Partner WWF laden wir im November bereits zum zweiten Mal zum „KLIMAFREUNDLICH GENIESSEN“ – denn im Vorjahr haben die Klima-Aktionswochen bei unseren Gästen besonderen Anklang gefunden. Mehr dazu finden Sie auf den Seiten 6 & 7 dieser Zeitung.

Tipps zum Thema Wintergemüse haltbar machen bzw. Informationen über GOURMET und unsere tägliche Arbeit finden Sie ebenfalls in dieser Zeitung sowie auf unserem Blog <http://blog.gourmet.at>.

Viel Spaß beim Lesen!

Mit herzlichen Grüßen

Mag. Claudia Horacek

Geschäftsleitung Business Catering Menü-Service



GOURMET

PRINZIPIEN

Wir bei GOURMET kochen wie zu Hause, nur in größeren Töpfen. Unsere Zutaten sind frisch, natürlich und hochwertig. Denn so schmecken sie einfach am besten. In unserem Team arbeiten Köche und Ernährungswissenschaftler eng zusammen, denn wir wollen unsere Gäste am Arbeitsplatz dabei unterstützen, dass sie sich gut, abwechslungsreich und gesund ernähren können.

- ✓ Große Vielfalt & Abwechslung für jeden Geschmack
- ✓ Saisonale Zutaten aus Österreichs Genussregionen
- ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- ✓ Ohne gentechnisch manipulierte Zutaten
- ✓ Ausgewogene Speisenzusammenstellung durch GOURMET-Ernährungsexperten



EINKAUFSPOLITIK

Die Herkunft unserer Zutaten liegt uns besonders am Herzen. Neben hochwertigen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln, überwiegend aus österreichischer Landwirtschaft, serviert GOURMET Speisen mit stetig wachsendem BIO-Anteil.

Eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten ist für uns wesentlich. Dabei achten wir besonders auf regionale Nähe zu unseren Küchen und ortsansässige Betriebe.

Wir pflegen mit unseren Lieferanten und Dienstleistern eine langjährige und zuverlässige Partnerschaft und überzeugen uns auch selbst vor Ort von der Qualität der frischen Lebensmittel, wo sie wachsen und wie sie verarbeitet werden. Jede Zutat muss den hohen GOURMET-Ansprüchen gerecht werden.

Ebenso fordern wir die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Partner in Bezug auf nachhaltige Bewirtschaftung, Liefersicherheit, ökologische und soziale Standards und überprüfen dies durch regelmäßige Audits.



LIEFERANTEN VOR DEN VORHANG



Fische aus dem Salzkammergut

Unseren Saibling beziehen wir über unser Schwesterunternehmen Karnerta. Die nach dem Vorbild der Natur gezogenen Wildkultur-Fische aus dem Salzkammergut stammen aus der Seefischerei der Österreichischen Bundesforste. Das Wasser, in dem die Tiere schonend über mehrere Jahre aufgezogen werden, hat Trinkwasserqualität. Diese Bedingungen machen den Saibling zu einem hervorragenden Speisefisch.

BIO Lutz

Der BIO-Betrieb aus Gumprechtsfelden – nur 40 Minuten von unserer Küche in St. Pölten entfernt – hat sich auf Wurzelgemüse spezialisiert und beliefert uns mit Karotten, Kohlrabi, Kraut und vielem mehr. BIO Lutz ist eines der ersten Unternehmen Österreichs, die sich der ökologischen Landwirtschaft verschrieben haben. Heute wird der moderne Familienbetrieb von Jungbauer Robert Lutz mit viel Engagement und Professionalität geführt.



Finkensteiner Nudelfabrik

Unsere BIO-Dinkel-Fleckerl für unsere klimaschonenden Speisen kommen aus dem Familienbetrieb Finkensteiner. In der Kärntner Nudelmanufaktur werden seit über 130 Jahren mit Liebe und Leidenschaft Nudelspezialitäten aus regionalen, österreichischen Zutaten hergestellt.



WECH-Geflügel aus Kärnten

Unser Hühnerfleisch kommt vom österreichischen Traditionsunternehmen WECH aus St. Andrä aus dem Lavanttal in Kärnten. WECH hat schon vor langer Zeit Kriterien eingeführt, die heute als der gängige Standard für Qualität gelten. Hühner von WECH stammen aus artgerechter Haltung und gentechnikfreier Fütterung.

so nachhaltig KOCHT GOURMET

Eine intakte Natur und ein gesundes Klima sind Grundlagen unseres Lebens. Deshalb gehen wir sorgsam mit allen natürlichen Ressourcen um – mit Wasser, Energie und natürlich mit Lebensmitteln. Eigene Umweltschritte bei uns arbeiten laufend an der Verbesserung der Umweltstandards, Umweltschutz und Energieeffizienz sind Teil der Unternehmensstrategie. Denn wir sind überzeugt davon: Viele kleine Dinge ergeben etwas Großes!

20 Jahre BIO-zertifiziert

Bei GOURMET hat BIO bereits eine lange Tradition, erstmals wurden wir 1997 BIO-zertifiziert. Wir arbeiten mit engagierten BIO-Bauern zusammen, um höchste Qualität anbieten zu können. So oft wie möglich kochen wir mit österreichischen Lebensmitteln, ein Viertel unserer Zutaten stammt aus ökologischer Landwirtschaft.



MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Unsere Fische stammen fast ausschließlich aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei. Fisch ist auch Nahrungs- und Einkommensgrundlage für 800 Mio. Menschen. Nachhaltiger Fisch schützt also Menschen und die Umwelt.



Wir sagen nein zu Palmöl

Wir haben bereits vor vielen Jahren Palmöl aus unserer Küche verbannt und kochen mit Rapsöl. Wir fordern auch von unseren Lieferanten, dass sie alternative Öle nutzen oder, falls das nicht möglich ist, auf nachhaltiges, zertifiziertes Palmöl umsteigen.



Unsere Klima-Partnerschaft mit dem WWF

In einer mehrjährigen Kooperation mit der profilierten Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF Österreich setzen wir uns gemeinsam für eine klimaschonende Ernährung ein. Denn rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes ist auf unsere Ernährung zurückzuführen. Gemüse und Obst haben in der Herstellung und Produktion einen kleineren Energieaufwand als Fleisch, Käse und Butter und verursachen dadurch deutlich weniger CO₂.

Die gute Nachricht: Wenn wir unser Verhalten ändern und uns ausgewogen ernähren, können wir das Klima spürbar schonen. Mit unserem großen Angebot an vegetarischen Speisen machen wir es unseren Gästen leicht, sich genussvoll, gesund und klimafreundlich zu ernähren.



KLIMAFREUNDLICH GENIESSEN am Arbeitsplatz

Neue klimafreundliche Speisen warten ab 6. November 2017 auf Sie!

Wir kochen für Sie:

- mit österreichischen Zutaten, viele davon in BIO-Qualität
- mit Lebensmitteln, die gerade frisch, regional und saisonal bei uns wachsen
- keine Flugware
- vegetarisch, vegan oder mit einer kleineren Portion Fleisch als üblich
- mit verantwortungsvoll gezüchtetem Fisch aus Österreich

Ihre Wahl zu unseren Klima-Gerichten hat die Aktionswochen im vergangenen Herbst so erfolgreich gemacht. Gemeinsam haben wir rund 34 Tonnen CO₂ eingespart und das Klima entlastet. Außerdem konnten wir Euro 12.500 zur Unterstützung der WWF-Flussprojekte übergeben.

Vielen Dank für Ihr Engagement!



TIPP aus unserem GOURMET-Blog!

Karotten, Kohlrabi und Radieschen – mit oder ohne Grün lagern? Besonders frisch bleiben sie, wenn Sie das Grün gleich nach der Ernte oder dem Einkauf abschneiden, denn die Blätter entziehen der Wurzel weiterhin Wasser. Das abgeschnittene Grün eignet sich aber gut in Suppe, Salat oder Smoothies. Denn Lebensmittel verwenden statt verschwenden ist gut fürs Klima! Mehr Tipps zu Lebensmitteln, Rezepte und spannende Einblicke in unsere Küche bietet unser Blog.

blog.gourmet.at

www.facebook.com/gourmet.at