

# Mittags.

Essen am Arbeitsplatz, September 2020

  
GOURMET  
BUSINESS

45  
Jahre

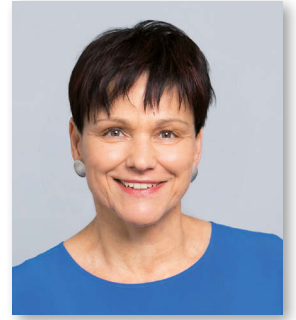
# ZEIT

45 Jahre Mittagessen  
und Genießen  
mit GOURMET

✦ Nachhaltigkeit in  
vielen Dimensionen

✦ Kochen mit  
Sonnenenergie

# Lieber Gast,



wir feiern heuer 45 Jahre GOURMET. Begonnen hat unsere kulinarische Erfolgsgeschichte in einer kleinen Küche in St. Pölten mit gerade einmal 17 Mitarbeitern. Hier wurden die ersten Mittagessen für umliegende Unternehmen gekocht. Schon bald konnten wir immer mehr Gäste in ganz Österreich von der Wichtigkeit einer warmen Mittagsverpflegung am Arbeitsplatz überzeugen. Heute vertrauen über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland, aber auch Kindergärten und Schulen, Spitäler und Pflegeeinrichtungen sowie Privatkunden für den Genuss zu Hause auf unsere Expertise und lassen sich von uns kulinarisch verwöhnen. Darüber freuen wir uns sehr.

Vieles hat sich im Laufe der Zeit verändert, gleich geblieben sind aber unsere hohen Qualitätskriterien und die regionale Verwurzelung. Wir pflegen langjährige Partnerschaften mit unseren heimischen Lieferanten, viele davon bereits seit Jahrzehnten. Sie beliefern uns mit saisonalem Obst und Gemüse, Milch und Getreide aus österreichischer Landwirtschaft. Besonders stolz sind wir darauf, dass bei uns auch Rind, Schwein, Huhn, Wild und Freiland Eier zu 100 Prozent aus Österreich kommen. Qualität, die man auch schmeckt.

Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir unseren Gästen, aber auch unserer Umwelt und dem Klima gegenüber haben. Daher legen wir großen Wert auf den schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen.

In dieser Ausgabe der „Mittags.ZEIT“ möchten wir Ihnen die vielen Dimensionen vorstellen, die unser Nachhaltigkeitsengagement im Unternehmen hat. Bekannte Kooperationen, wie unsere langjährige Partnerschaft mit dem WWF Österreich, und neue Projekte, wie unsere Photovoltaik-Anlage, die uns mit sauberem Strom zum Kochen versorgt. Wir laden Sie ein, uns auf dem Weg zu einem möglichst kleinen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu begleiten.

Viel Spaß beim Lesen!  
Mit herzlichen Grüßen

**Mag.ª Claudia Horacek**  
Geschäftsfeldleitung Business Menü-Service

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



# Gewinnen Sie einen Blick in unsere Töpfe

Anlässlich unseres 45. Jubiläums verlosen wir einen Besuch in unserer Entwicklungsküche.



## TIPP:

Wird in Ihrem Rezept besonders auf regionale und saisonale Zutaten geachtet, steigen die Gewinnchancen!

Wir kochen in unserer Küche wie zu Hause, nur in größeren Töpfen. Das Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ trifft bei uns nicht zu. Im Gegenteil, bei uns helfen alle zusammen, bis jede Speise perfekt schmeckt und sie in unsere Speisekarte aufgenommen wird. Möchten Sie gerne mehr darüber wissen, wie unsere GOURMET Gerichte entstehen? Dann machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel: Schicken Sie uns Ihr Lieblingsgericht, denn wir lassen uns gerne inspirieren! Unter allen Einsendungen verlosen wir einen exklusiven Blick hinter die Kulissen von GOURMET. Die Gewinnerin oder den Gewinner laden wir in unsere Entwicklungsküche ein, um unserem Küchenteam über die Schulter direkt in die Kochtöpfe zu schauen. Wir plaudern, wir kochen, wir verkosten und wir stehen für Ihre Fragen zur Verfügung. Senden Sie uns eine E-Mail an [marketingbc@gourmet.at](mailto:marketingbc@gourmet.at) mit dem Kennwort „Mein Lieblingsrezept“. Einsendeschluss ist der 23. Oktober 2020. Viel Glück!

„Uns gefällt vor allem die Vielfalt der angebotenen Speisen und deren hohe Qualität. Bei dieser großen Auswahl findet jeder sein persönliches Lieblingsgericht. Auch die saisonalen Aktionen kommen immer sehr gut an und bringen Abwechslung in den Büroalltag.“

DI Klaus Gamweger  
RHI Magnesita GmbH

„GOURMET ist seit unserem Büroneubau im Mai 2019 ein verlässlicher Partner bei der Mittagsverpflegung. Unsere Mitarbeiter schätzen das unkomplizierte Bestell- und Abrechnungssystem und vor allem das abwechslungsreiche Angebot an regionalen und saisonalen Speisen.“

Harald Franyi  
Unger Stahlbau Ges.m.b.H.

„Was vor knapp drei Jahren mit einem Testessen in einer kleinen Runde begann, wird mittlerweile tagtäglich von 130 Mitarbeitern an unserem Standort in Leoben nahezu regelmäßig genutzt. Mit einem zuverlässigen Partner wie GOURMET, wo der Geschmack, die Speisenvielfalt und natürlich auch die Preise stimmen, haben wir die richtige Wahl für unsere Mitarbeiter getroffen. Wir wünschen der Firma GOURMET weiterhin viel Erfolg und danken für die gute Zusammenarbeit!“

DI (FH) Christoph Kohlmaier  
ÖSTU-STETTIN Hoch- und Tiefbau GmbH

„Unsere Mitarbeiter arbeiten im vollkontinuierlichen Schichtbetrieb (24/7) und haben jederzeit die Möglichkeit, auch ohne eigene, frisch kochende Betriebskantine ein gesundes, warmes Essen aus einer umfangreichen GOURMET-Menüauswahl zu konsumieren.“

Klaudia Loretz  
Beverage Packaging Ludesch GmbH

„Brevillier Urban & das gesamte Team möchten GOURMET zu diesem besonderen Jubiläum recht herzlich gratulieren und sich auf diesem Wege auch für die erfolgreiche, bereits langjährige und sehr unkomplizierte Zusammenarbeit bedanken.“

Sabine Horvath  
Brevillier Urban & Sachs GmbH & Co KG

Weitere Glückwünsche zum 45-Jahr-Jubiläum finden Sie auf der Rückseite.



45  
Jahre

GOURMET



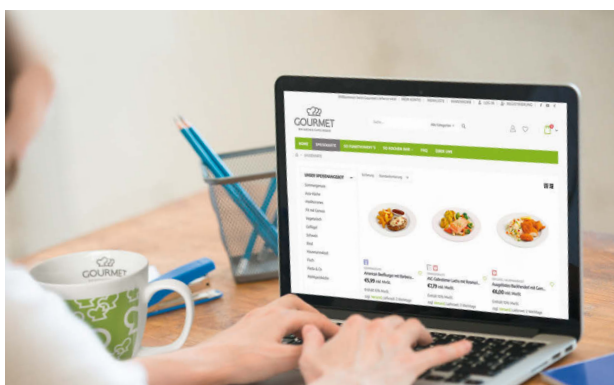
## Vom Start-up zum Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung

1975 – das Jahr, in dem Niki Lauda zum ersten Mal den Formel-1-Weltmeister-Titel holte, war auch das Jahr, in dem unsere Erfolgsgeschichte startete. Begonnen hat sie in einer kleinen Küche in der Nähe des St. Pöltner Bahnhofes. Gekocht wurde anfangs mit sehr einfachen Mitteln, aber dank innovativer Ideen gelang es rasch, sich bei der Mittagsverpflegung am Arbeitsplatz einen Namen zu machen.

Gut, abwechslungsreich, zu vernünftigen Preisen direkt am Arbeitsplatz essen zu können war 1975 keine Selbstverständlichkeit – und ist es in vielen kleinen und mittleren Unternehmen auch heute noch nicht. Mit den tiefgekühlten Speisen entwickelte GOURMET ein ganz neues Angebot für die Betriebsverpflegung. Knapp zehn Jahre später wurde mit der Einführung

von „Essen À LA CARTE“ und der elektronischen Menüwahltafel die Verpflegung am Arbeitsplatz revolutioniert. Erstmals konnten die Gäste auf Knopfdruck bestellen und essen, worauf sie gerade Lust hatten.

Noch einen Schritt serviceorientierter wurde es mit dem Start des innovativen Bestellsystems „À la Click“: Seitdem können die Gäste direkt vom Arbeitsplatz oder dem zentralen GOURMET Terminal aus bestellen – ganz nach ihrem persönlichen Geschmack und ihren individuellen Ernährungsbedürfnissen, inklusive exakter Nährwertangaben. Den Unternehmen bietet das System eine komplette Lager-, Bestell- und Abrechnungsverwaltung.



# Wegbereiter für BIO und klimafreundliches Essen am Arbeitsplatz



1997 wurde GOURMET am Frischküche-Standort in St. Pölten als Erster in der Gemeinschaftsgastronomie in Österreich von der Austria Bio Garantie BIO-zertifiziert. Als österreichisches Unternehmen kauft GOURMET so oft wie möglich heimische und saisonale Zutaten ein – rund zwei Drittel kommen aus Österreich. Ein Viertel aller Lebensmittel stammt aus ökologischer Landwirtschaft. Damit sind wir ein wichtiger Partner für den heimischen BIO-Sektor.

Seit dem Start der **Kooperation mit der Umwelt- und Naturschutzorganisation WWF Österreich** 2015 setzen wir uns gemeinsam für eine klimafreundliche Ernährung ein. Mit schmackhaften und abwechslungsreichen Gerichten und kulinarischen Schwerpunktwochen wollen wir es unseren Gästen leicht machen, sich gesund und klimabewusst zu ernähren. Ende 2019 wurde unsere Photovoltaik-Anlage am Küchenstandort St. Pölten errichtet. Sie erzeugt 300.000 kWh Strom pro Jahr. So werden unsere **Speisen für die Mittagsverpflegung am Arbeitsplatz künftig teilweise mit Sonnenstrom gekocht**. Was als kleines Start-up in St. Pölten mit 17 Mitarbeitern begonnen hat, ist heute zum Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung mit rund 1.500 Mitarbeitern gewachsen.

## GOURMET Business – Essen am Arbeitsplatz

Als Spezialist für Essen am Arbeitsplatz bieten wir gesundes, abwechslungsreiches Essen, das wir frisch zubereiten und tiefgekühlt liefern – in Kombination mit unserem erprobten System, das sich ganz flexibel den jeweiligen Bedürfnissen anpasst. Wir suchen laufend das Gespräch mit unseren Kunden, erkennen Trends sehr früh und finden innovative Lösungen für die Wünsche unsere Gäste. So gelingt es uns immer wieder, Vorreiter in der Branche zu sein. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – wir bieten für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen auf unsere Koch- und Ernährungskompetenz und freuen sich auf unseren Mittagstisch.



GOURMET + WWF = ein starkes Team



Unsere Photovoltaik-Anlage

## Wir sagen DANKE!

Ob unsere Kollegen aus dem Einkauf, dem Verkauf, dem Marketing- und Produktmanagement, der Küche und Logistik, der Entwicklungsküche oder der Qualitätssicherung: Wir alle sind Teil von GOURMET und freuen uns Tag für Tag, Sie mit unserem Know-how und unserer Leidenschaft fürs Kochen sowie mit hochwertigen, abwechslungsreichen Mittagsspeisen zu verwöhnen.



# So kochen wir für Sie

Wenn zu Hause mit der Familie gekocht wird, helfen alle zusammen, damit aus frischen Zutaten ein schmackhaftes Essen entsteht. Bei uns ist es ähnlich – wir kaufen Lebensmittel ebenso sorgfältig ein und kochen sie in Teamarbeit wie zu Hause, nur in größeren Mengen und Töpfen.



## Unser Einkaufsteam

ist in ganz Österreich unterwegs, um unsere Küche mit den besten, kontrollierten Zutaten zu versorgen. Einkaufsleiter Thomas Knor überzeugt sich auch selbst bei unseren Lieferanten von der hohen Qualität.



## In unserem Entwicklungsteam

kreieren Köche, Sortimentsverantwortliche und Ernährungsexperten neue Gerichte. Die Speisen müssen gesund, abwechslungsreich und ausgewogen sein – und vor allem schmecken. Da wird so lange gekocht, verkostet, nachgebessert, wieder gekocht, wieder verkostet – bis die perfekte Rezeptur gefunden ist.

Entwicklungskoch Markus Stacherl



Aufgrund unserer Verantwortung gegenüber unseren Gästen ist es für uns selbstverständlich, dass unsere Speisen höchsten internen und internationalen Sicherheits- und Qualitätsansprüchen entsprechen.

Daher überprüfen **unsere Kollegen von der Qualitätssicherung** die Lebensmittel genau – sowohl die Qualität der Zutaten nach der Anlieferung als auch die fertig gekochten Speisen, bevor sie das Haus verlassen.

### Unser Küchenteam

kocht die Speise nach genauer Rezeptur, wie zu Hause, nur in größeren Töpfen. Mit frischen Zutaten, gelerntem Küchenhandwerk und Liebe und Leidenschaft fürs Kochen, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen.



Wir wünschen  
guten **Appetit!**



# Wir tragen Verantwortung – der Umwelt, den Mitarbeitern und unseren Gästen gegenüber

GOURMET lebt Nachhaltigkeit in vielen Dimensionen, den Menschen und der Umwelt gegenüber: als verantwortungsvoller und familienfreundlicher Arbeitgeber, als verlässlicher Partner für Kunden und Lieferanten, durch den Einkauf von regionalen, saisonalen Zutaten, durch den Einsatz von erneuerbaren Energiequellen und durch sparsamen Umgang mit allen natürlichen Ressourcen.

## Wir kochen mit der Kraft der Sonne

Unsere neue Photovoltaik-Anlage am GOURMET Standort St. Pölten ist bereits seit Herbst 2019 in Betrieb. 960 Paneele auf 2.000 m<sup>2</sup> Dachfläche erzeugen 300.000 kWh pro Jahr und sorgen dafür, dass über zehn Prozent des Tagesstromverbrauchs in unserer Frischküche in St. Pölten selbst erzeugt werden können. Die Photovoltaik-Anlage ist eine der größeren in Niederösterreich und liegt mit einer Eigenverbrauchsquote von mehr als 95 Prozent im absoluten Spitzenfeld. Die erzeugte Energie wird



Mit der Photovoltaik-Anlage sparen wir rund 111 Tonnen CO<sub>2</sub> im Jahr!

direkt zum Kochen und Kühlen unserer Speisen verwendet. Umweltfreundlich – dank der Sonnenenergie! Ein Meilenstein zu noch mehr Nachhaltigkeit im Unternehmen.



Die GOURMET Umweltteams arbeiten an der laufenden Verbesserung der Umweltstandards und sind im Unternehmen Botschafter unserer Vision. Es sind Mitarbeiter aus den unterschiedlichsten Bereichen, die sich für das Thema einsetzen und gemeinsam mit der Geschäftsführung Maßnahmen planen und umsetzen.

## Lebensmittel verwenden

Nachhaltigkeit und schonender Einsatz aller natürlichen Ressourcen sind bei GOURMET seit langem Teil der Unternehmenspolitik. Sei es bei der auf Regionalität und Saisonalität ausgerichteten Einkaufspolitik, durch konsequentes Wasser- und Energiesparen, den Einsatz von umweltfreundlichen Verpackungen oder – als Partner der Initiative „United Against Waste“ – bei der Abfallvermeidung. Die GOURMET Umwelt- und Energieteams bieten regelmäßig Weiterbildungen zu den Themen Klimaschutz und Energieeffizienz an.



Wollen Sie mehr über unser Engagement in Sachen Nachhaltigkeit erfahren?  
Schauen Sie auf unsere Website unter [www.gourmet.at/nachhaltigkeit](http://www.gourmet.at/nachhaltigkeit)  
und unter [BLOG](http://blog.gourmet.at) [blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)





# GOURMET Papierschale – am Mittagstisch

Unser Qualitätsanspruch reicht von der Zutat über die Zubereitung bis hin zur Verpackung. Damit unsere Gäste die Speisen in bester Qualität genießen können, ist eine gute und sichere Verpackung unerlässlich. Da wir bereits sehr früh begonnen haben, in allen Bereichen umweltfreundlicher zu agieren, haben wir 1998 unsere GOURMET Papierschalen entwickelt. Unsere hochwertige GOURMET Papierschale wird unseren Anforderungen gerecht. Sie ist speziell für Lebensmittel und das Erwärmen von Speisen in der Schale geeignet. Und sie ist umweltfreundlich. Die GOURMET Papierschale ist aus energieschonender Herstellung und zudem 100 Prozent recycelbar. Dafür wurden wir bereits mehrfach ausgezeichnet – unter anderem mit dem Staatspreis für vorbildliche Verpackung und Innovation.



## Haben Sie gewusst?

Nur ein geringer Teil unseres ökologischen Fußabdrucks wird von Verpackungen verursacht – aber im Gegensatz dazu rund ein Viertel durch unsere Ernährung, und hier vor allem durch die Herkunft und Art der Zutaten.

## Nachhaltige Einkaufspolitik

Wer Gutes kochen will, der braucht hochwertige, natürliche Lebensmittel. Daher pflegen wir langjährige Partnerschaften mit Lieferanten, die unseren Qualitätsanspruch mittragen. Unsere Lieferanten sind Vorzeigebetriebe in ihrem Bereich, mit hohen Qualitäts- und Sozialstandards. Denn wir schauen beim Einkauf nicht nur auf den Preis, sondern auf das beste Preis-Leistungs-Verhältnis. Und als BIO-Pionier der Branche setzen wir so oft wie möglich auf biologische Lebensmittel. Bereits zwei Drittel unserer Lebensmittel haben österreichische Wurzeln. Damit sind wir ein wichtiger Partner der österreichischen Landwirtschaft. Das Fleisch für unsere Gerichte mit Huhn, Kalb, Schwein, Rind und Wild kommt zu 100 Prozent aus Österreich. Frische Lebensmittel für unsere Speisen kaufen wir nach Möglichkeit bei Landwirten in unserer direkten Nachbarschaft ein, wenn sie verfügbar sind. Dann, wenn die Lebensmittel reif sind und am besten schmecken. Wir leben Regionalität und Saisonalität jeden Tag, weil sie uns besonders wichtig sind.



Bio-Lutz, Gumprechtsfelden



Schneider's Gemüseland, Marchfeld



Bio-Hühnerbauer Schmerlaib, St. Peter

# Klimafreundliche Ernährung

Was wir essen, wirkt sich nicht nur auf unsere Gesundheit aus, sondern auch auf die Umwelt und das Klima. Auch wie Lebensmittel erzeugt werden, hat einen großen Einfluss darauf. Deshalb engagieren wir uns in diesem Bereich besonders und setzen auf die richtigen Lebensmittel und Rezepturen. Denn Freilandanbau von Lebensmitteln und kurze Transportwege sparen Energie und Treibhausgas-Emissionen. Dieses Bekenntnis zu heimischen Lebensmitteln hilft uns, die Umwelt und das Klima zu schonen.



BIO-Äpfel – Irene Trummer

- Große Auswahl an vegetarischen Speisen
- So oft wie möglich heimische und saisonale Zutaten
- Hoher Anteil an BIO-Lebensmitteln
- Sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln, z. B. rezeptgenaues Kochen, um Übermengen zu vermeiden, Planung, individuelle Portionsgrößen (von XS - XL)
- Ehrgeizige Ziele zur Reduktion von CO<sub>2</sub>, Energie und Wasser
- Vermeiden und Trennen von Abfall
- Recycelbare Verpackungen
- Kochen mit Sonnenenergie



BIO-Kürbis – Ardo, Gerhard Michaeler

## Lebendige Kooperation mit dem WWF Österreich

Weil wir es unseren Gästen besonders einfach machen wollen, sich gesund und nachhaltig zu ernähren, setzen wir uns gemeinsam mit dem WWF (WORLD WIDE FUND FOR NATURE) Österreich seit Jahren für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ganz nach unserem Motto: Viele kleine Schritte ergeben etwas Großes. Die Umweltexperten vom WWF haben uns seitdem schon bei vielen Projekten unterstützt und gemeinsam mit uns die Kochlöffel für den Klimaschutz geschwungen.

### Projekte mit Vorbildcharakter

- Klimaschutzwochen in Unternehmen (2016, 2017, 2018)
- Spendenprojekt: Intakte Au- und Flusslandschaften Österreichs (2016)
- BIO-Aktionswochen (2019)
- Laufende Bewusstseinsbildung für den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klima und gegen Lebensmittelverschwendung
- Nachhaltigkeitswochen (2020)



WWF

**WWF UND GOURMET  
SETZEN SICH FÜR  
KLIMAFREUNDLICHE  
ERNÄHRUNG EIN**



## GOURMET und WWF – gemeinsam für die Natur und für uns

Rund ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes ist auf unsere Ernährung zurückzuführen. Durch eine ausgewogene, gesunde Ernährungsweise können wir das Klima schonen. Deshalb setzen wir, neben dem generellen Fokus auf österreichische und saisonale Zutaten, auch auf unsere Partnerschaft mit dem WWF Österreich. Im Rahmen dieser Kooperation unterstützen wir heuer ein alpines Wildnisprojekt des WWF: Für jede Speise, die Sie bei den Aktionswochen bestellen, spenden wir 15 Cent an den WWF – zur Rettung der österreichischen Wildnis. Damit leisten wir gemeinsam mit Ihnen einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer wunderschönen Natur in Österreich. So können Sie mit gutem Gewissen bewusst zugreifen!

## Nachhaltigkeits- wochen 2020

### Mehr Wildnis in den Alpen – für die Natur und für uns Menschen!

In Österreich gibt es nur mehr ganz wenige Gebiete, in denen sich die Natur vollkommen frei und ohne jeglichen menschlichen Einfluss entfalten kann. Solche Gebiete werden als Wildnis bezeichnet. Fast alle diese Flächen liegen im Hochgebirge. Sie sind sowohl für die Natur als auch für Menschen, die Erholung suchen und dem Stress unserer übertechnisierten Zivilisation entfliehen wollen, von größter Bedeutung. Damit sind sie aber noch nicht vor Zerstörung und menschlichem Zugriff geschützt.

Der WWF Österreich setzt sich für den Schutz der Wildnis in bestehenden österreichischen Nationalparks ein und treibt die Einrichtung neuer Wildnisgebiete/Nationalparks in Österreich voran. Mehr dazu auf

<https://www.wwf.at/de/wildnis-in-oesterreich/>



# 15 Cent

## pro Speise für den WWF

# Wir sind überzeugt: Viele kleine Dinge ergeben etwas Großes

„Wir gratulieren zum 45-Jahr-Jubiläum!

Das Österreichische Institut für Wirtschaftsforschung (WIFO) ist seit mehr als 20 Jahren Kunde bei GOURMET. Unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern schmeckt das abwechslungsreiche Angebot, und unsere Küche schätzt die hervorragende Logistik, die immer zeitgerecht für die Belieferung mit unterschiedlichen Angeboten und hilfsbereites Team, das uns hervorragend unterstützt, auf unsere Wünsche eingeht und diese bestmöglich umsetzt. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre der Zusammenarbeit und wünschen in diesen herausfordernden Zeiten alles Gute für Ihre zukünftige Entwicklung.“

Alexander Loidl  
Österreichisches Institut für Wirtschaftsforschung Wien  
(WIFO)

„Seit über 20 Jahren kenne ich die Fa. GOURMET in meinen Firmen und habe sie als innovativen und qualitativen, hochwertigen Lieferanten und Partner kennengelernt. Regelmäßig war dabei sowohl die Zusammenarbeit mit den Betreuern als auch dem Serviceteam ein besonders positiver Aspekt, bei dem der Kunde immer im Mittelpunkt steht. Diese Flexibilität und Kundenorientiertheit stellen für mich – neben dem Online-Bestellwesen – die Hauptpunkte für den Erfolg der Fa. GOURMET dar.“

Der Ausbau des Speisenangebotes und die Möglichkeit, von Klein- bis zu Großbetrieben das passende Konzept anzubieten, ist für mich ein weiterer Erfolgsfaktor. Und wer sich 45 Jahre in dieser Branche erfolgreich behauptet, kann davon ausgehen, dass die Erfolgsgeschichte so weitergeht.“

Daniel Bacher  
SCHOELLER-BLECKMANN Edelstahlrohr GmbH

„Man freut sich aufs Essen. Gute Auswahl, guter Geschmack.“

XERVON Austria GmbH

„Die Mitarbeiter der Unterweger Fruchteküche freuen sich jede Woche auf die neue Anlieferung der Firma GOURMET. Durch die hohe Qualität sowie Vielfalt der Speisen ist für jeden Mitarbeiter etwas dabei, und man kann sich damit ausgewogen ernähren.“

Unterweger Fruchteküche GmbH

„Das Wohlergehen unserer Mitarbeiter liegt uns sehr am Herzen. Neben einem umfangreichen betrieblichen Gesundheitsangebot und gemeinsamen sportlichen Aktivitäten zählt dazu insbesondere auch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung am Arbeitsplatz. Wir freuen uns sehr, dies unseren Mitarbeitern durch die Zusammenarbeit mit GOURMET zur Verfügung stellen zu können. Speziell die unkomplizierte Bestellmöglichkeit über das Internet und die wechselnden saisonalen Speiseangebote erfreuen sich beim gesamten VAV-Team großer Beliebtheit.“

Dr. Sabine Hartzhauser  
VAV Versicherungs-Aktiengesellschaft

## Appetit auf mehr von uns bekommen?

Melden Sie sich unter: <https://www.gourmet-business.at/en/> für unseren Newsletter an und erfahren Sie mehr zu GOURMET Business.

### GOURMET Business

Tel.: +43 (0)50 876 5000

Vertrieb Deutschland +49 (0)800 876 5001

[business@gourmet.at](mailto:business@gourmet.at)

[WWW.GOURMET-BUSINESS.AT](http://WWW.GOURMET-BUSINESS.AT)

### GMS GOURMET GmbH

Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien



[blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)



[www.facebook.com/gourmet.at](http://www.facebook.com/gourmet.at)



Höchster Standard für Ökoeffektivität.  
Cradle to Cradle™-zertifizierte  
Druckprodukte innovated by gugler\*.  
Bindung ausgenommen

greenprint\*  
klimapositiv gedruckt



Gedruckt nach der Richtlinie „Druck-  
erzeugnisse“ des Österreichischen  
Umweltzeichens. gugler\* print, Melk;  
UWZ 609; [www.gugler.at](http://www.gugler.at)