



GOURMET
BUSINESS

Mittags.

Essen am Arbeitsplatz, Oktober 2019

ZEIT

**FRISCH
VOM
BAUERN**

- + Bio-Wochen bei GOURMET Business
- + Rind, Schwein, Kalb und Huhn zu 100 % aus Österreich



Lieber Gast,

immer mehr Menschen entscheiden sich für biologische Lebensmittel und haben den Wunsch, nicht nur zu Hause, sondern auch am Arbeitsplatz bewusst Bio-Speisen zu essen. Mit den Bio-Wochen, Start im September, kommen wir dem Wunsch unserer Gäste gerne nach. Gemeinsam mit unserem Partner WWF Österreich haben wir neue Gerichte entwickelt, die nicht nur ausgewogen sind und gut schmecken, sondern auch zu 100 % aus biologischen Zutaten gekocht sind. Das ist gut für unsere Gäste, stärkt die Landwirtschaft und schont unsere Umwelt.

Als Spezialist für Essen am Arbeitsplatz sind wir uns der Verantwortung bewusst, die wir in der Gemeinschaftsverpflegung haben. Daher legen wir großen Wert auf die Qualität und Herkunft der Lebensmittel, die wir in unserer Küche verarbeiten. Wir kochen bevorzugt mit frischen, natürlichen Zutaten aus der Region. Unser Rind-, Schweine-, Wild- und Hühnerfleisch kommt zu 100 % aus Österreich und lässt sich genau zurückverfolgen.

In dieser Ausgabe der „Mittags.ZEIT“ möchten wir Ihnen näherbringen, wie wir tagtäglich für Sie kochen.

Außerdem stellen wir Ihnen einige unserer Bio-Lieferanten näher vor. Denn dank unserer langjährigen Partnerschaften mit Lieferanten und Händlern ist es uns gelungen, unsere Vorreiterrolle in der Gemeinschaftsgastronomie weiter auszubauen: Seit September kochen wir nicht nur ausschließlich mit Huhn aus Österreich, wir verwenden in unserer Küche zudem ausschließlich Bio- oder Freiland Eier. Darauf können wir zu Recht stolz sein.

Viel Spaß beim Lesen!

Mit herzlichen Grüßen

Mag.ª Claudia Horacek
Geschäftsfeldleitung Menü-Service

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



Für unsere Gäste nur das Beste – ein Blick in unser neues Sortiment

Wir kochen mit viel Liebe, Leidenschaft und Verantwortung. In unserer neuen Speisekarte finden Sie neue Rezepturen, aber auch Klassiker aus der österreichischen Küche und Speisen, die immer gern gegessen werden. Für noch mehr Abwechslung sorgen unsere beliebten Aktionswochen und viele neue Speisen.

Mitte **September** servierten wir bei unseren **Bio-Wochen** regionale, erntefrische Bio-Gerichte. Entwickelt in Zusammenarbeit mit dem WWF Österreich, gekocht in unserer Küche mit Zutaten, die zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft stammen: wie zum Beispiel gebackener Kürbis mit Petersilkartoffeln oder Rindsbraten mit Kaiserspätzle.

Österreichs wahre Schätze heißt es wieder im **Oktober** mit unseren kulinarischen Klassikern: von Paprikahendlerl mit Nockerln über Tiroler Gröstl bis zu Zwetschkenknödeln – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Und mit unseren **Tex-Mex-Wochen** ab **11. November** bringen wir Ihren Gaumen zum Schwingen: Tortilla con Pollo, Chilli con Carne oder Gemüse-Burrito – es wird bunt und feurig.

Fit mit Genuss steht ab **7. Jänner** im Mittelpunkt. Speisen mit max. 550 kcal machen es Ihnen noch leichter, sich auf dem Arbeitsplatz ausgewogen zu ernähren. Heuer erstmals neu im Angebot sind zum Beispiel Tandoori-Huhn mit Minz-Couscous oder die buddhistische Fastenspeise.



*Österreichs wahre Schätze
ab 7. Oktober*



*Tex-Mex-Wochen
ab 11. November*



*Fit mit Genuss
ab 7. Jänner*



Die GOURMET-Prinzipien:

- ✓ Große Vielfalt & Abwechslung
- ✓ Angebote für jeden Geschmack
- ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsstoffen*
- ✓ Ohne gentechnisch veränderte Zutaten**
- ✓ Ausgewogene Speisenzusammenstellung durch GOURMET-Ernährungsexperten
- ✓ Regionale und saisonale Lebensmittel

* Mit Ausnahme von Natrippökelsalz

** Laut den Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003



Bestes Fleisch aus Österreich – zum Wohl des Gastes, der Umwelt und des Tieres

Wir kochen ausschließlich mit Fleisch, das nach den Richtlinien des österreichischen Tierschutzgesetzes hergestellt wird. Auch was die Herkunft unseres Fleisches betrifft, setzen wir auf regionale Lieferanten. Unser **Schweine-, Rind- und Wildfleisch ist zu 100 % aus Österreich**. Das bedeutet: geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Österreich. Seit kurzem gilt das auch für unser **Hühnerfleisch, das von unseren langjährigen Lieferanten Hubers Landhendl und WECH Bauerngeflügel** geliefert wird.



Für unsere Lieferanten gelten die gleichen strengen Qualitätsvorgaben wie auch für uns. Besonderen Wert legen wir auf kurze Beschaffungswege, lückenlose Rückverfolgung, strenge Kontrollen und internationale Zertifizierungen. Sie können sich also sicher sein, dass wir Ihnen nur hochwertiges Fleisch beim Mittagessen servieren.



Eier schmecken gut, verfeinern Speisen und sind außerdem als gesunde Eiweiß-Quelle ein wertvolles Lebensmittel. Besonders dann, wenn sie von Hühnern gelegt wurden, die aus **Bio- oder Freilandhaltung** stammen. **So wie die Eier, die wir in unserer Küche verarbeiten**. Damit nehmen wir erneut eine Vorreiterrolle in der Gemeinschaftsgastronomie ein.

Bio, gesund und leistbar? Ja, das geht!

Eine intakte Natur und ein gesundes Klima sind Grundlagen unseres Lebens. Deshalb gehen wir sorgsam mit unseren Ressourcen um. Mit Wasser, Energie und natürlich mit Lebensmitteln. Ein Viertel unserer Zutaten kommt aus ökologischer Landwirtschaft. Neben unserer Ernährung spielt es für die Umwelt eine sehr große Rolle, wie unsere Lebensmittel produziert werden. Im Unterschied zur konventionellen Landwirtschaft, gilt der Bio-Anbau als die umweltschonendste Methode und leistet einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt. Dabei wird auf Kunstdünger und Pestizideinsatz

verzichtet. Als Bio-Pionier in der Branche wurden wir bereits 1997 biozertifiziert. Unser Ziel ist es, unseren Gästen am Arbeitsplatz Bio-Speisen zum leistbaren Preis anzubieten.



Robert Lutz, Bio-Lutz, Gumprechtsfelden



Mehr Bio-Genuss am Mittagstisch

Immer mehr Menschen essen zu Hause bio. Und am Arbeitsplatz? Das ist inzwischen genauso einfach möglich. Gemeinsam mit den Umweltexperten vom WWF Österreich haben wir abermals die Kochlöffel geschwungen und unser Angebot an Bio-Speisen erweitert. Diese zeichnen sich dadurch aus, dass sie zu 100 % aus biologischen Zutaten gekocht sind, die fast ausschließlich aus regionaler, österreichischer Landwirtschaft stammen. Das ist gesund, spart Transportwege und schont die Umwelt. Besonderen Wert legen wir bei den Rezepturen auf sinnvolle Lebensmittelverwertung (oder möglichst ganzheitliche Verwendung des Lebensmittels). So verwenden wir zum Beispiel für unser zartes BIO-Hähnerragout anstelle von Brustfleisch das saftigere Keulenfleisch. Denn Lebensmittel sind wertvoll, und wir gehen sorgsam mit ihnen um.

Lebensmittel sind wertvoll, und wir gehen sorgsam mit ihnen um.



Haben Sie gewusst, dass ... ?

1 kg Gemüse nur 0,8 kg CO₂-Äquivalent verursacht, 1 kg Rindfleisch aber satte 19,1 kg? Alleine die Umstellung auf eine gesündere Ernährung mit weniger Fleisch verringert die Treibhausgase um 22 %. Es macht daher Sinn, weniger, dafür hochwertigeres Fleisch zu genießen.



Die GOURMET-BIO-Prinzipien:

- ✓ Ohne gentechnisch veränderte Zutaten¹
- ✓ Ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel²
- ✓ Ohne mineralische Stickstoffdünger²
- ✓ Nachhaltiger Umgang mit Boden und Wasser²
- ✓ Strenge Kontrollen für artgerechte Tierhaltung²



¹Lt. Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003
²Lt. Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008



Frisch vom BIO-Bauern – Vielfalt aus Österreich

Die Qualität unserer Speisen fängt bei der Auswahl der Zutaten an. Sie ist genau festgelegt und wird von unserem hauseigenen Qualitätssicherungs-Team streng kontrolliert. Als österreichisches Unternehmen kaufen wir von GOURMET so oft wie möglich heimische und saisonale Zutaten ein – rund zwei Drittel kommen aus Österreich. Ein Viertel aller Lebensmittel stammt aus ökologischer Landwirtschaft. Bei manchen Zutaten, wie bei der Frischmilch, haben wir bereits zur Gänze von konventionell auf BIO umgestellt. Damit unterstützen wir die heimischen Landwirte und schonen die Umwelt durch kurze Transportwege.



BIO-Gemüse von Bio-Lutz



BIO-Hühnerbauer Schmerlaib



Einige der Besten stellen wir vor

Unser Einkaufsteam ist österreichweit unterwegs, um die besten Lieferanten zu finden. Viele davon sind nicht weit von der GOURMET-Küche entfernt. **Schneider's Gemüseland** ist einer von ihnen. Der Familienbetrieb aus dem Marchfeld hat sich ganz der Bio-Landwirtschaft verschrieben und beliefert uns mit erntefrischen Erbsen, Karotten und vielen anderen Bio-Gemüsesorten.

Ebenfalls aus dem Marchfeld – biologisch aufgewachsen – kommt unser feiner Butternusskürbis von **Bio-Bauer Gerhard Michaeler**. Die Kürbissorten Diana und Barbara gedeihen hier perfekt, auch weil Michaeler den Ackerboden durch abwechslungsreiche Fruchtfolge fruchtbar hält. Wir kochen damit unsere saisonalen Bio-Kürbisgerichte, wie Cremesuppe und Kürbisgemüse. Wo heuer noch unser Kürbis gedeiht, sind im Vorjahr Rote Rüben gewachsen, und nächstes Jahr wird es Getreide sein. Unsere Bio-Nudeln, wie die feinen Spiralen, die wir in den Bio-Wochen servieren, kommen von der bekannten Firma **Recheis**, die in Hall in Tirol zu Hause ist. Das Familienunternehmen ist die älteste Teigmanufaktur Österreichs und stellt bereits

seit 130 Jahren Nudeln her. Besonderen Wert legt Recheis auf eine ressourcenschonende Produktion und hat dafür die Auszeichnungen „klimaneutrales Unternehmen“ und „klimaneutrale Produkte“ erhalten.

Äpfel sind die beliebteste Obstsorte in Österreich, sowohl was den Anbau als auch den Konsum betrifft. Ob als Snack zwischendurch oder verarbeitet – der Apfel besticht durch seine Vielseitigkeit in der Verwendung, ist gesund, aus österreichischem Anbau erhältlich und gut einzulagern. Unsere Bio-Äpfel für unseren herrlichen Apfelschmarren wachsen in der Steiermark.

Erfahren Sie mehr über unsere Lieferanten

Auf unserem Blog finden Sie ausführliche Porträts, z. B. über die Nudelmanufaktur Finkensteiner, über den Bio-Bauern Robert Lutz oder den Familienbetrieb Schneider's Gemüseland.

Mehr Storys auf unserem  blog.gourmet.at

Schneider's Gemüseland



Kürbisbauer Gerhard Michaeler



@fotolia



Apfelbauer Urschler



©iStock

Haben Sie Wünsche, Anregungen & Feedback?

Wir freuen uns immer sehr, wenn Sie mit uns in Kontakt treten – egal, ob per Post oder per E-Mail. Wir machen uns viele Gedanken, damit wir sicherstellen, dass unser Essen nicht nur gut schmeckt, sondern auch guttut. Deshalb fragen wir unsere Gäste seit vielen Jahren bei einer jährlichen Online-Befragung, wie es ihnen schmeckt und welche Speisen sie gerne essen. Bei der letzten Befragung im November 2018 haben fast 2.000 Teilnehmer durchwegs positives Feedback gegeben. Das freut uns sehr und stärkt uns in unserer täglichen Arbeit. Danke!

Wir wollen es wieder wissen!

Im Oktober laden wir wieder zu unserer großen Online-Befragung ein. Wir hoffen, dass wieder viele Gäste mitmachen, damit wir wissen, wie zufrieden sie mit unseren Speisen und unserem Service sind. Nur durch regelmäßiges Feedback unserer Kunden können wir uns verbessern und unser Angebot nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ausrichten. Unsere Gästebefragung finden Sie im Online-Bestellsystem GOURMET À la click. Danke für Ihre Teilnahme!



GOURMET Business

Tel.: +43 (0)50 876 5000

Vertrieb Deutschland +49 (0)800 876 5001

business@gourmet.at

WWW.GOURMET-BUSINESS.AT

GMS GOURMET GmbH

Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien



blog.gourmet.at

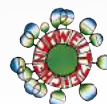


www.facebook.com/gourmet.at



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