

Presseinformation
Wien, 22. März 2022

BIO-Pionier GOURMET feiert 25 Jahre BIO-Jubiläum

GOURMET ist seit 1997 erfahrener Partner für zertifiziert biologisches Essen in Kindergärten, Schulen und Unternehmen und treibende Kraft für BIO in der Gemeinschaftsverpflegung.

GOURMET hat vor 25 Jahren als Erster in der Gemeinschaftsverpflegung auf eine BIO-Zertifizierung gesetzt und ist seitdem BIONier in der Branche. Heute landen jährlich bereits mehr als 3.000 Tonnen hochwertige biologische Lebensmittel im Kochtopf des österreichischen Marktführers. In seiner Schulverpflegung ist der BIO-Anteil mit 50% schon besonders hoch.

„Vor einem Vierteljahrhundert stand die BIO-Idee beim Essen für Kindergärten, Schulen und Unternehmen noch in den Kinderschuhen. Gemeinsam mit unseren heimischen BIO-Lieferanten und Kunden haben wir das Thema erkannt und weiterentwickelt. BIO ist uns als nachhaltiges Unternehmen seitdem besonders wichtig. Unsere Vision als Qualitätsführer ist es, den BIO-Anteil stetig zu steigern und sicherzustellen, dass unsere nachhaltigen Menüs für alle leistbar bleiben“, betont Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET. Das Unternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit regionalen BIO-Lieferanten und sichert sich so die Verfügbarkeit der zertifiziert biologischen Lebensmitteln.

Mehr als viermal so viel BIO mit GOURMET Kids

GOURMET Kids bietet mittlerweile eine Auswahl von 130 BIO-Speisen, der Gesamt-BIO-Anteil bei den Zutaten liegt bei 50%. Damit essen die 80.000 jungen Gäste von GOURMET Kids mehr als viermal so viel BIO als in einem typischen österreichischen Haushalt üblich. „Neben Regionalität und Saisonalität haben wir in der Kinder- und Schulverpflegung von Beginn an konsequent auf BIO gesetzt. Denn durch die Verwendung von BIO-Zutaten können wir den Kindern und unserer Erde etwas Gutes tun“, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. „Zur Feier unseres BIO-Jubiläums haben wir uns für den heurigen Frühling etwas ganz Besonderes überlegt: Alle Frühlingsspeisen sind zu 100 % BIO! Die BIO-Bärlauchcremesuppe, die BIO-Kartoffel-Spinatlaibchen, das BIO-Frühlingsgemüserisotto, der BIO-Buttermilchschmarren – und noch viele mehr.“

Sicherheit durch BIO-Zertifizierung

GOURMET wird von der unabhängigen Kontrollstelle Austria Bio Garantie geprüft. Dadurch erhalten die Kunden lückenlose Transparenz und können sicher sein, dass BIO drinnen ist, wo BIO draufsteht. Das ist nicht selbstverständlich, denn in Österreich sind nicht alle Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung verpflichtet, einen Kontrollvertrag mit einer Zertifizierungsstelle abzuschließen.

Erfolgreiche Nachhaltigkeitsstrategie

Die BIO-Zertifizierung ist ein wichtiger Teil der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie von GOURMET. Zutaten in BIO-Qualität, ein großes Angebot an vegetarischen Speisen und der

Einkauf von regionalen und saisonalen Zutaten halten den CO₂-Fußabdruck des Unternehmens klein und schonen das Klima. Bereits zwei Drittel aller Lebensmittel kommen aus Österreich. Für die Messung des CO₂-Fußabdrucks der Speisen und sein Nachhaltigkeitsengagement wurde GOURMET 2021 mit dem Nachhaltigkeitspreis der Stadt Wien ausgezeichnet. Auch beim Energiesparen setzt sich GOURMET ehrgeizige Ziele. Die beiden Photovoltaikanlagen auf den Dächern der Frischküchen Wien und St. Pölten liefern klimafreundliche Sonnenenergie für das Kochen und Kühlen der Speisen. Das Unternehmen geht besonders sorgsam mit den wertvollen Lebensmitteln um und hat das Ziel, die Lebensmittelabfälle bis 2030 nochmal um zwei Drittel zu reduzieren. Wenn Speisen übrigbleiben, werden sie auch kostenlos Sozialorganisationen wie den SOMA-Märkten und Elisabethbrot zur Verfügung gestellt. Seit 2015 setzen sich der WWF Österreich und GOURMET gemeinsam in einer Kooperation für klimafreundliche Ernährung ein. GOURMET ist auch Partner der Initiative United Against Waste.

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung 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. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben dabei einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

Fotohinweise:

Foto 1: Die BIO-Kartoffel-Spinatlaibchen aus dem Sortiment von GOURMET Kids.



Foto 2: Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMET, gemeinsam mit Markus Stacherl, Teamleiter und Küchenchef der Entwicklungsküche.



Foto 3: Frühlingshafte BIO-Speisen von GOURMET Kids.

Wir feiern BIO-Jubiläum!

25 Jahre Bio

GOURMET KIDS

So viel BIO! - Weil Kinder Kinder sind -

Mehrportion

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Quantität	Preis
Hausgemachte Suppen			
271 8274	BIO-Frühschichtbrühe Chinesische Brühe mit Ingwer, Knoblauch, Sesamöl und Chili Für 4 Personen (200g/Portion)	200g	---
271 8278	BIO-Hausgemachte Suppe Hausgemachte Suppe aus Bio-Beleg, mit Gemüse und Kartoffeln Für 4 Personen (200g/Portion)	200g	---
Hauptspeisen und Beilagen			
271 8275	BIO-Spindel-Cassoulet mit Tomatenragout Bio-Maispflanzchen gebraten mit Speck in schmecklicher Sauce, mit Kartoffeln 4 Personen (1,0)	200g	---
271 8271	BIO-Käsepfanne-Ragout Mit Bio-Käse und Bio-Kartoffeln und Bio-Gemüse Für 4 Personen (200g/Portion)	200g	---
271 8270	BIO-Käsepfanne-Ragout Hausgemachte Suppe aus Bio-Beleg, mit Gemüse und Kartoffeln Für 4 Personen (200g/Portion)	200g	---
271 8272	BIO-Frühschichtbrühe Chinesische Brühe mit Ingwer, Knoblauch, Sesamöl und Chili Für 4 Personen (200g/Portion)	200g	---

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

Rückfragehinweis:
 GOURMET, LtG. Kommunikation
 Martina Baumeister MSc
 Mobil: +43 664 966 45 42
martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET, Public Relations Manager
 Lena Schiwampl, BA
 Mobil: +43 664 966 46 67
lena.schiwampl@gourmet.at

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

