

Presseinformation
Wien, 15.09.2017

GOURMET gibt Gas beim Bilfinger GT Racing 2017 Der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz präsentiert maßgeschneiderte Lösungen für gesunde Betriebsverpflegung

Vor Kurzem lud Bilfinger Gerätetechnik Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter und Gäste zum mittlerweile traditionellen Event – mit Kart-Rennen, Fahrzeugshows, Produktvorstellungen und Fachgesprächen – auf das Firmengelände nach Oberösterreich.

Als langjähriger kulinarischer Partner der Firma Bilfinger hatte GOURMET heuer erstmals die Möglichkeit, bei der Veranstaltung seine vielseitigen Lösungen rund um das Thema Essen am Arbeitsplatz vorzustellen. „Wir haben die Einladung der Firma Bilfinger Gerätetechnik gerne angenommen, nicht nur um auf der Kart-Rennstrecke ein paar Runden zu drehen, sondern auch um mit anderen Unternehmen zum Thema betrieblicher Mittagstisch ins Gespräch zu kommen“, meint GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs, der sich den Spaß nicht nehmen ließ und sich selbst ins Kart setzte.

„Uns ist es wichtig, unseren Mitarbeitern täglich ein warmes, gesundes Mittagessen anbieten zu können. Das umfangreiche Speisenangebot und die hohe Qualität von GOURMET überzeugen uns seit vielen Jahren“, so Gerhard Hunger, Geschäftsführer von Bilfinger Gerätetechnik über die gute Zusammenarbeit mit GOURMET. „Die wohlverdiente Pause am Arbeitsplatz ist ein wichtiger Beitrag, dass sich unsere Mitarbeiter bei uns wohl fühlen und auch Ausdruck unserer Wertschätzung für sie“, ist Hunger überzeugt.

Die rund 120 MitarbeiterInnen der Bilfinger Gerätetechnik GmbH können täglich aus einer großen Auswahl an schmackhaften Speisen wählen. „Das richtige Mittagessen spielt eine wichtige Rolle in der betrieblichen Gesundheitsförderung. Eine ausgewogene Mahlzeit am Arbeitsplatz ist die Basis für mehr Produktivität und Motivation, stärkt den Zusammenhalt und macht fit für die beruflichen Herausforderungen“, betont GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs die Vorteile einer warmen Mahlzeit am Arbeitsplatz

GOURMET bietet seit mehr als 40 Jahren Essen nach Maß. Dabei spielt die Größe des Unternehmens selbst keine Rolle – egal ob 10, 100 oder 1.000 MitarbeiterInnen – GOURMET hat für jeden Betrieb ein passendes Verpflegungskonzept und ein schmackhaftes Mittagessen. Bereits 2.500 Unternehmen vertrauen auf die Qualität von GOURMET: D.h. eine große Auswahl an Gerichten, vor allem aus saisonalen österreichischen Zutaten, ausgewogene Rezepturen und bestes Service. GOURMET ist in Oberösterreich kulinarischer Partner u.a. von SPAR Marchtrenk, Efko, Salvagnini und der Linde Group und Betreiber von Betriebsrestaurants bei Unternehmen wie Trumpf Maschinen, Molto Luce und der TGW Group.

Zum Unternehmen

GOURMET hat sich als Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices ganz dem Thema Essen und Genuss verschrieben. Gleichzeitig bietet GOURMET Verlässlichkeit und Sicherheit – von der Rückverfolgbarkeit jeder einzelnen Zutat über international anerkannte Zertifizierungen bis zur perfekten Lieferung des Essens. Das Team von GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel und Top-Gastronomiebetriebe. Als österreichisches Unternehmen legt GOURMET besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotos: © Gourmet

Foto 1_ GOURMET Koch Felix Winkler, Gerhard Hunger, Geschäftsführer Bilfinger Gerätetechnik GmbH, Mag. Claudia Horacek, GOURMET Geschäftsfeldleiterin Business Catering Menüservice und Herbert Fuchs, GOURMET Geschäftsführer am Stand von GOURMET beim Bilfinger GT Racing 2017

Foto 2_ Herbert Fuchs, Geschäftsführer von GOURMET beim GT Racing 2017

Foto 3_ GOURMET Koch Felix Winkler und GOURMET Promotionsgirls versorgten die Gäste des Bilfinger GT Racing 2017 mit Erfrischungen und Snacks

Für Rückfragen:

GOURMET, Martina Baumeister MSc, Mobil: +43 (0)664 966 45 42, E-Mail:

martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET, Nina Liftenegger-Röhl MSc, Mobil: +43(0)664 881 118 77 E-Mail:

Nina.liftenegger-roehl@gourmet.at

www.gourmet.at

<http://blog.gourmet.at>