

Presseinformation
Wien, 02. Mai 2023

Ein Blick in unsere Kochtöpfe: Das war der Tag der offenen Tür bei GOURMET Kids

Mit rund 200 Besucher:innen, spannenden Einblicken und Vorträgen, einer Verkostung sowie einem vielfältigen Programm für die jüngsten Gäste war der Tag ein voller Erfolg.

Wie wird bei GOURMET Kids gekocht, welche Zutaten werden verwendet und wie entsteht eigentlich ein Speiseplan? Diese Fragen wurden beim Tag der offenen Tür in Wien beantwortet. „Die Besucher:innen haben unser tolles Team kennengelernt und erlebt, wie bei GOURMET gekocht wird – nämlich wie zu Hause, nur in größeren Töpfen. Bei unserem bunten Rahmenprogramm konnten kleine und große Besucher:innen mehr zum Thema gesunde und klimafreundliche Ernährung erfahren und selbst in die Rolle unserer Köche schlüpfen“, so Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergärten- und Schulesen bei GOURMET.

Spiel & Spaß – Großes Angebot für die Kinder

Bei der Kinderkochwerkstatt, die GOURMET Kids speziell für Kinder zwischen 6 und 10 Jahren entwickelt hat, haben die Kinder mit einfachen und frischen Zutaten gesunde Snacks wie die Brotmonster oder die Käfer-Parade zubereitet. Beim sensorischen Einmaleins wurden die Geschmacksnerven getestet und beim Klima-Quiz lernen die Kinder mehr über umweltfreundliche Ernährung. Auch die City Farm Augarten, ein langjähriger Kooperations-Partner von GOURMET Kids, war mit dabei: Das Basteln von Insektenhotels war eine der beliebtesten Stationen.

Einblick in die Küche bei GOURMET

Ernährungsexpert:innen von GOURMET Kids haben den teilnehmenden Pädagog:innen, Gemeindevertreter:innen und Eltern erklärt, wie die Menüpläne erstellt werden und wie dabei auf eine ausgewogene Balance zwischen gesunder Abwechslung, wichtigen Nährstoffen und den Vorlieben der jüngsten Gäste geachtet wird. GOURMET Kids kauft die Zutaten für die Kinderspeisen am liebsten saisonal ein, bereits 75 % aller Zutaten kommen zudem aus Österreich. Mehr als 50 % aller Lebensmittel haben BIO-Qualität, 140 Speisen werden vollständig mit BIO-Zutaten gekocht und 250 vegetarische Gerichte machen die klimafreundliche Speisenauswahl einfach.

Bei der Galerieführung konnten Besucher:innen einen Blick in die Küche werfen und mit dem Team von GOURMET ins Gespräch kommen.

Köstliche Speisen für Groß und Klein

Um sich zwischen den Stationen zu stärken und sich von der hohen Qualität der Speisen zu überzeugen, hat GOURMET Kids nicht nur ein Buffet für Erwachsene vorbereitet: Mit dem kindgerechten Buffetwagen, der auch in Schulen zum Einsatz kommt, konnten sich Kinder ganz einfach selbst ihre Lieblingsspeisen aussuchen.

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

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit fast 50

Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Foto 1: Auch der Bär Gourmelino, das Maskottchen von GOURMET Kids, durfte beim Tag der offenen Tür nicht fehlen und hat im gesamten Haus gute Laune verbreitet.

Foto 2: Beim Tag der offenen Tür konnten Besucher:innen Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET und ihr Team kennenlernen.

Foto 3: Bei der Kinderkochwerkstatt haben die Kinder einfache und gesunde Snacks zubereitet.

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

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at