

Presseinformation
Wien, 30. August 2022

Heimische Vielfalt bei GOURMET Business À la Carte: Mit den Kürbiswochen klimafreundlich in den Herbst starten

Die neue Speisekarte bietet mehr als 100 vegetarische oder vegane Speisen sowie spannende Themenwochen und startet im Herbst mit saisonalen Kürbisgerichten – gemeinsam mit dem WWF Österreich abgestimmt.

Die erntefrischen Kürbisse für die beliebten Kürbiswochen von GOURMET Business À la Carte reifen im Marchfeld, direkt in der Nachbarschaft der GOURMET Küche. Die meisten der Kürbisspeisen wurden gemeinsam mit dem WWF Österreich abgestimmt. Ziel der langjährigen Partnerschaft mit der Umwelt- und Naturschutzorganisation ist es, den Gästen klimafreundliches Essen schmackhaft zu machen – dabei unterstützt auch heuer wieder eine Spendenaktion. Für jede klimafreundliche Kürbisspeise spendet GOURMET Business À la Carte 15 Cent an den WWF Österreich. Damit unterstützen die Gäste mit ihrer Entscheidung für ein schmackhaftes Kürbisgericht auch den Naturschutz. Mehr als 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bei der Betriebsverpflegung ihrer Mitarbeiter:innen bereits auf GOURMET Business À la Carte.

„Köstliche Speisen wie die Tagliatelle mit Kürbis-Zucchini-Sauce, die BIO-Kürbislasagne oder die Frischkäse-Kartoffellaibchen mit Kürbiscreme sind nicht nur gesund, sondern auch klimaschonend. So möchten wir auch einen zusätzlichen Beitrag für den Umweltschutz leisten. Außerdem unterstützen wir den WWF Österreich heuer im Rahmen unserer Kooperation bei einem Projekt zum Schutz der österreichischen Naturräume, wie den Alpen, den Donau-Auen und der Neusiedler-See-Region“, so Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service. „Unsere jährliche Gästebefragung mit mehr als 3.500 Teilnehmer:innen zeigt, dass unseren Gästen Klimaschutz und eine vegetarische Speisevielfalt immer wichtiger werden. Deshalb bieten wir bereits mehr als 100 vegetarische und vegane Gerichte an. Mit dieser großen klimafreundlichen Speisenauswahl können unsere Gäste immer mit gutem Gewissen genießen!“

Österreichische Lebensmittel in den Kochtöpfen

GOURMET Business À la Carte kocht seit fast 50 Jahren wie zu Hause, nur in größeren Töpfen. Mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe, dafür in Handarbeit und mit größtem Know-How. Nicht nur viel frisches Obst und Gemüse, sondern auch Frischmilch, Freiland Eier und das Fleisch kommen zu 100 % aus Österreich. Durch diese hochwertigen Zutaten von unseren zuverlässigen Lieferanten kann das Unternehmen höchste Qualität am Mittagstisch und besten Geschmack garantieren.

Maximale Abwechslung mit den kulinarischen Themenwochen

In der neuen Speisekarte für den Herbst und Winter sorgen 24 neue interessante Gerichte für noch mehr Vielfalt beim Essen am Arbeitsplatz oder im Homeoffice. Zusätzlich garantieren spannende Themenwochen, dass alle Gäste von GOURMET Business À la Carte die richtigen Speisen für ihre persönlichen kulinarischen Vorlieben finden. Auf die Kürbiswochen im September folgt im Oktober Pflanzenpower mit bunten vegetarischen und veganen Speisen. Auch hier wurde GOURMET Business À la Carte von den Klima- und Umweltexpert:innen des WWF Österreich unterstützt. Für festlichen Genuss werden rund um Weihnachten ganz besonders feine Köstlichkeiten vor den Vorhang geholt und in den beliebten FIT mit Genuss-Wochen im Jänner können die Gäste von GOURMET Business À la Carte wieder gesund und sportlich ins neue Jahr starten.

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

Über GOURMET

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 mehr als 45 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:

Bild 1: Die Tagliatelle mit Kürbis-Zucchini-Sauce mit frischem Kürbis vom Marchfeld.

© *Gourmet*

Bild 2: Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service. © *Gourmet*

Bild 3: GOURMET unterstützt den WWF Österreich in den Kürbiswochen beim Schutz österreichischer Naturräume. © *Gerhard Egger / WWF*

Abdruck honorarfrei 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